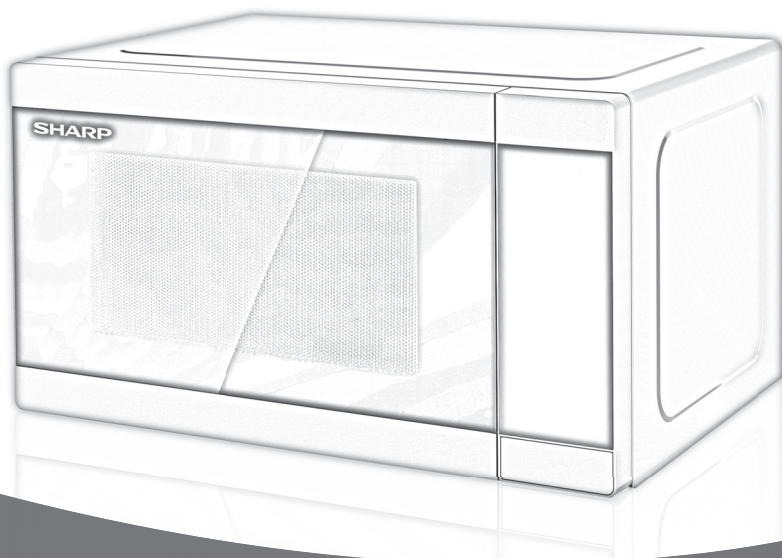


SHARP



User manual

YC-MC422A

Microwave oven

EN

BG

CS

DA

DE

ES

ET

EL

FR

FI

HR

HU

IT

LT

LV

NO

NL

PL

PT

RO

SK

SL

SR

SV

UA

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

CONTENTS

Important safety instructions	3
Installation	11
Specifications	12
Oven and accessories	13
Control panel	14
Before operation	15
Setting the clock	15
Microwave power level	16
Manual operation	17
Microwave cooking	18
Grill cooking	19
Microwave and grill combination cooking	19
Preheat/convection cooking	20
Microwave and convection combination cooking	20
Other convenient functions	21
Defrosting by time	22
Defrosting by weight	22
Cooking using the microwave sensor	23
Cooking using the auto grill menu	23
Cooking using the auto convection menu	24
Microwave sensor cooking chart	25
Auto grill menu cooking chart	26
Auto convection menu cooking chart	27
Suitable ovenware	28
Cleaning and care	29
Microwave cooking advice	30
Defrosting advice	32
Reheating advice	33
Troubleshooting	34
Before calling for assistance	36

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.

Important safety instructions

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To avoid the danger of fire:

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

This oven is designed to be used on a countertop only. It is not designed to be built into a kitchen unit. Do not place the oven in a cabinet. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.

The AC power supply must be 230 V, 50 Hz for YC-MC422AE-SB, or 230-240 V, 50 Hz for YC-MC422AU-SB, with a minimum 20 A distribution line fuse, or a minimum 20 A distribution circuit breaker. A separate circuit serving only this appliance should be provided.

Do not place the oven in areas where heat is generated. For example, close to a conventional oven. Do not install the oven in an area of high humidity or where moisture may collect. Do not store or use the oven outdoors.

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

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave modes.

Use only microwave-safe containers and utensils when in microwave modes. 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" in the full version of the User Manual. 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.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

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.
- 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.

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling; therefore, care must be taken when handling the container.

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build-up of pressure even after the oven has been turned off. Take care when microwaving liquids. Use a wide mouthed container to allow bubbles to escape.

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

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

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

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

To avoid the possibility of burns:

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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.

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 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.

To avoid misuse by children:

WARNING: Only allow children aged from 8 years and above to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

When the appliance is operated in ANY mode which generates direct heat (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 only 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 foods or hot utensils on a cold turntable/oven base.
- c) Do not place cold foods or cold utensils on a hot turntable/oven base.

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 grill, convection or 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.

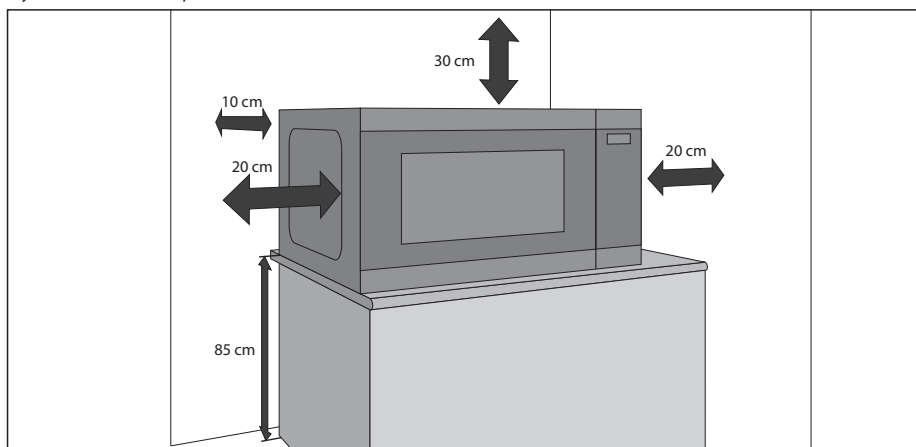
This appliance is intended for use in household and similar applications such as; Kitchen areas reserved for staff in stores, offices and other professional environments / Farms / Use by clients of hotels, motels and other residential type environments / Bed and breakfast type environments.



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. The rear surface of appliance can be placed against a wall.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
 - 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
AC Mains Plug		EU Two Pin	UK Three Pin
AC Line Voltage		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Distribution line fuse/circuit breaker		20 A	20 A
AC Power required		2700 W	2800 W
Output power:	Microwave	1000 W	1000 W
	Grill	1300 W	1400 W
	Convection	2700 W	2800 W
Microwave Frequency		2450 MHz*	2450 MHz*
Outside Dimensions (W) x (H) x (D) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Oven Capacity		42 litres**	42 litres**
High Rack (Diameter x Height in mm)		243 x 90	243 x 90
Low Rack (Diameter x Height in mm)		266 x 30	266 x 30
Baking Tray (Diameter in mm)		283	283
Turntable (Diameter in mm)		345	345
Weight (kg)		20	20
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.

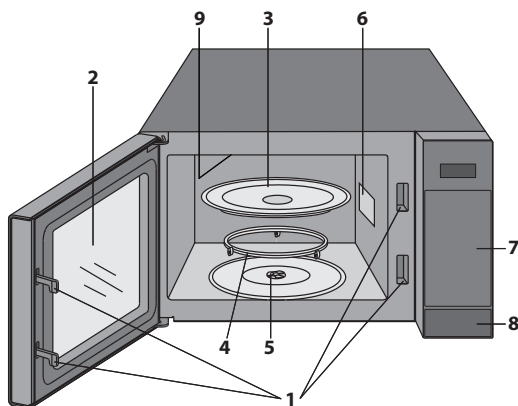
**** - Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.**

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

Oven and accessories

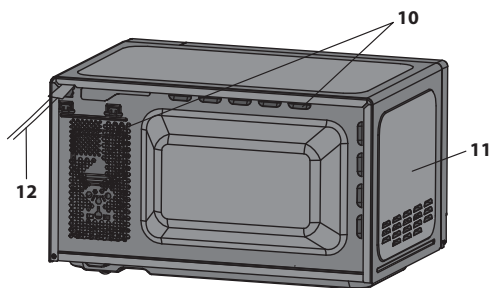
Oven

1. Door safety lock system
2. Oven window
3. Glass turntable
4. Turntable support
5. Coupling
6. Waveguide cover (Do Not remove)
7. Power and Time controls
8. Door opening button
9. Grill heating element
10. Ventilation openings
11. Outer cabinet
12. Power supply cord

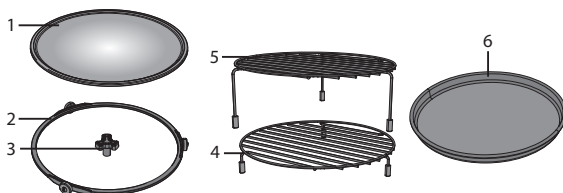


Supplied accessories:

1. Glass turntable
 2. Turntable support
 3. Coupling
 4. Low rack
 5. High rack
 6. Baking tray
- The Grill Racks and Baking Tray are designed for use when using the grill and convection modes only. DO NOT use any metal accessories when using the microwave function.



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

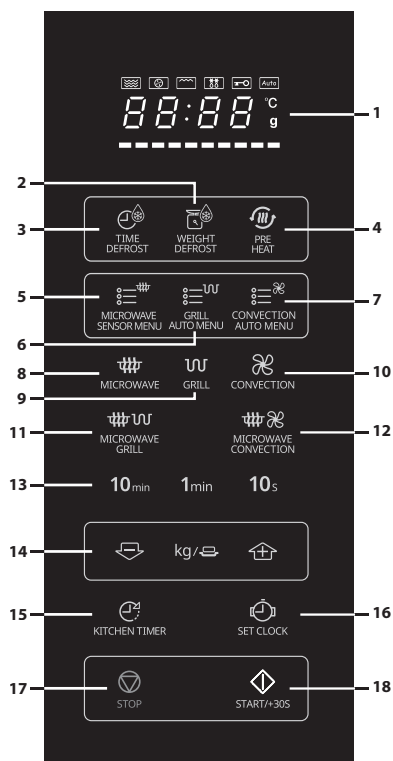


NOTES:

- 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 anticlockwise. The rotary direction may change each time you start the oven. This does not affect cooking performance.

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

Control panel



- DIGITAL DISPLAY** – Cooking time, power, indicators and clock time are displayed.

[MICROWAVE] indicator

[CONVECTION] indicator

[GRILL] indicator

[DEFROST] indicator

[CHILD LOCK] indicator

[AUTO MENU] indicator

°C [TEMPERATURE] indicator

g [WEIGHT] indicator

[TEMPERATURE PROGRESS] indicator

The segments gradually light up to show the temperature reached in CONVECTION mode. Each segment represents 10°C of the set temperature level (For example, the first one indicates 140°C and the last one 230°C). When you set the temperature the corresponding segment illuminates while the respective segments to the left of it illuminate respectively one by one during the preheating process.

- WEIGHT DEFROST** – Press once to defrost based on weight.
- TIME DEFROST** – Press to select defrosting by time.
- PREHEAT** – Press to preheat the oven in convection mode.
- MICROWAVE SENSOR MENU** – Press to select sensor cooking menu.
- GRILL AUTO MENU** – Press to select grill auto cooking menus.
- CONVECTION AUTO MENU** – Press to select convection auto cooking menus.
- MICROWAVE POWER** – Press to select microwave power level.
- GRILL** – Press to set grill cooking mode.
- CONVECTION** – Press to set convection cooking mode.
- MICROWAVE+GRILL** – Press to set microwave and grill combination cooking modes.
- MICROWAVE+CONVECTION** – Press to set microwave and convection combination cooking modes.
- TIME** – Set the clock and timer.
- WEIGHT/PORTION** – Use these buttons to select weight or portions.
- KITCHEN TIMER** – Press to use as a minute timer, or to programme standing time.
- SET CLOCK** – Use to set clock time.
- STOP** – Press once to pause cooking or twice to cancel operation.
- START/+30s** – Start button. Press once to cook for 30 seconds on full power.

Before operation

- Plug in the oven. The oven display will display: [“0:00”], an audible signal will sound once.
- This model has a clock function and the oven which consumes less than 1.0 W in standby mode. [To set the clock, see below.]

Setting the clock

Your oven has a 12 hour and a 24 hour clock mode.

1. Press the [SET CLOCK] button  once and the display will show 24H. Within 3 seconds, press the button once again to choose the clock mode 12H or 24H. Press the [START/+30S] button to confirm the clock mode.
2. Press the time buttons and enter the current time. Enter the hours by pressing the [10 min] button and enter the minutes by pressing the [1 min] and [10 s] buttons.
3. Press the [SET CLOCK] button  to finish clock setting.

NOTES:

- If the clock is set, when cooking is complete, the display will show the correct time of day. If the clock has not been set, the display will only show “0:00” when cooking is complete.
- To check the time of day during a cooking process, press the [SET CLOCK] button and the LED will display the time of day for 2-3 seconds. This does not affect the cooking process.
- While in the clock setting mode, if the [STOP] button is pressed or if there is no operation within 1 minute, the oven will go back to the former setting.
- If the electrical power supply to your microwave oven is interrupted, the display will intermittently show “0:00” after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the programme will be erased. The time of day will also be erased.

Microwave power level

Power Level	Press the [MICROWAVE POWER] button 	Display (Percentage)
HIGH	x1	P100
	x2	P90
MEDIUM HIGH	x3	P80
	x4	P70
MEDIUM	x5	P60
	x6	P50
MEDIUM LOW (DEFROST)	x7	P40
	x8	P30
LOW	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Your oven has 11 power levels, as shown.
- To change the power level for cooking, press the [MICROWAVE POWER] button until the display indicates the desired level. Set up the desired cooking time by pressing time buttons. Press the [START] button to start the oven.
- To check the power level during cooking, press the [MICROWAVE POWER] button.
As long as your finger is pressing the [MICROWAVE POWER] button the power level will be displayed. The oven continues to count down although the display will show the power level.
- If "P0" is selected, the oven will work with fan for no power. You can use this level to remove any odours.

Generally the following recommendations apply:

P100/P90 - (HIGH) used for fast cooking or reheating e.g. for casseroles, hot beverages, vegetables etc.

P80/P70 - (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.

P60/P50 - (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.

P40/P30 - (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.

P20/P10 - (LOW) For gentle defrosting, e.g. cream, gateaux, or pastry.

Manual operation

Opening the door:

To open the oven door, press door opening button.

Starting the oven:

Prepare and place food in a suitable container onto the turntable or place directly onto the turntable. Close the door and press the [START/+30s] button after selecting the desired cooking mode and selecting the time. You may extend the desired cooking time during manual cooking by pressing the [TIME] buttons or the [START/+30s] button.

Once the cooking programme has been set and the [START/+30s] button is not pressed in 1 minute, the setting will be cancelled.

The [START/+30s] button must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking. The audible signal will sound once when the button is pressed in the correct manner.

Use the [STOP] button to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Cancel a programme during cooking, press the [STOP] button twice.
4. To set and to cancel the child lock.



START/+30S



STOP

NOTE

- If the Microwave is not used for a period of 5 minutes (and the door is closed) the safety lock will automatically activate. All of the buttons will no longer operate in the safety lock mode. To turn the safety lock off simply open the door to the Microwave and the button will become active again.

Microwave cooking

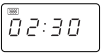
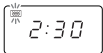
Your oven can be programmed for up 99 minutes 50 seconds (99.50).

MANUAL COOKING/MANUAL DEFROSTING

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

Example:

To cook 2 minutes and 30 seconds on P70 microwave power.

1. Input the power level by pressing the [MICROWAVE POWER] button 4 times for 70 P.  x4	2. Enter the cooking time by pressing the [1 min] button twice and then the [10 s] button 3 times.	3. Press the [START/+30s] button to start the timer. (The display will count down through the set cooking/defrosting time.)
		

NOTE:

- When the oven starts, the oven lamp will light and the turntable will rotate clockwise or anticlockwise.
- If the door is opened during cooking/defrosting to stir or turn over food, the cooking time on the display stops automatically. The cooking/defrosting time starts to count down again when the door is closed and the [START] button is pressed.
- When cooking/defrosting is complete, open the door or press the [STOP] button and the time of day will reappear on the display, if the clock has been set.
- If you wish to know the power level during cooking, press the [MICROWAVE POWER] button. As long as your finger is pressing the [MICROWAVE POWER] button, the power level will be displayed.

IMPORTANT:

- Close the door after cooking/defrosting. Please note that the light will remain on when the door is open, this is for safety reason to remind you to close the door.
- If you cook food for more than the standard time (see chart below) using the same cooking mode, the oven's safety mechanisms automatically activate. The microwave power level will be reduced or the grill heating element will turn on and off.

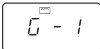
Cooking Mode	Maximum Operation Time
Microwave 100 P	30 minutes
Grill cooking	99 min 50 sec, Intermittent operation, temperature controlled
Microwave + Grill Cooking	99 min 50 sec, Microwave and grill alternative works by time
Convection cooking	99 min 50 sec, Intermittent operation, temperature controlled
Microwave + Convection Cooking	99 min 50 sec, Microwave and Convection alternative works by time

Grill cooking

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

Example:

To grill for 20 minutes, using the [GRILL] button.

1. Press the [GRILL] button once.  x1	2. Enter the required heating time by pressing the [10 min] button twice.	3. Press the [START/+30s] button to start the grilling. (The display will count down through the set grilling time.)
		

Microwave and grill combination cooking

Using the microwave and grill together combines microwave power with the grill. It means to cook by Microwave power and Grill power alternately. The microwave power level for this function is P100.

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

There are 2 choices for the combination:

COMBINATION 1 (Display: C-3)

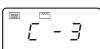
The oven will operate in a 33 second cycle. For the first 18 seconds the microwave will turn on at 100%, for the next 15 seconds the grill will turn on. This cycle repeats until the end of the set cooking time. Use for fish and au gratin.

COMBINATION 2 (Display: C-4)

The oven will operate in a 33 second cycle. For the first 12 seconds the microwave will turn on at 100%, for the next 21 seconds the grill will turn on. This cycle repeats until the end of the set cooking time. Use for pudding omelets, and poultry.

Example:

To cook for 15 minutes, using [MICROWAVE+GRILL] with 55% time microwave power and 45% grill power (C-1).

1. Press the [MICROWAVE+GRILL] button once.  x1	2. Enter the required heating time by pressing the [10 min] button once and the [1 min] button 5 times.	3. Press the [START/+30s] button to start the cooking. (The display will count down through the set cooking time.)
		

Notes for grill and microwave+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.

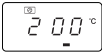
Preheat/convection cooking

The convection cooking lets you cook the food as in a traditional oven. The temperature can be chosen from 140°C to 230°C. It is recommended to preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven.

1. CONVECTION WITH PREHEATING FUNCTION

Example:

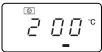
To cook for 20 minutes at 200°C, using the [PREHEAT] and the [CONVECTION] button.

1. Press the [PREHEAT] button 7 times.  x7	2. Press the [START/+30s] button to start. When the preheating temperature is reached, the buzzer will sound twice.	3. Put the food into the oven and close the door. Enter the required heating time by pressing the [10 min] button twice.	4. Press the [START/+30s] button to start the cooking. (The display will count down through the set cooking time.)
			

2. CONVECTION WITHOUT PREHEATING FUNCTION

Example:

To cook for 20 minutes at 200°C, using [CONVECTION] button.

1. Press the [CONVECTION] button 7 times.  x7	2. Enter the required heating time by pressing the [10 min] button twice.	3. Press the [START/+30s] button to start the cooking. (The display will count down through the set cooking time.)
		

Microwave and convection combination cooking

Using the microwave and convection modes together combines microwave power with the convection. It means to cook by Microwave power and Convection power alternately. The microwave power level for this function is P100 and the convection temperature is preset at 165°C. This mode makes cooking easier and faster as it uses fast microwave cooking and convection to crisp the food. There are 2 choices for the combination:

COMBINATION 1 (Display: C-1)

The oven will operate in a 29 second cycle. For the first 14 seconds the microwave will turn on at 100%, for the next 15 seconds the convection heater will turn on. This cycle repeats until the end of the set cooking time. Use for thick meat or whole chicken.

COMBINATION 2 (Display: C-2)

The oven will operate in a 29 second cycle. For the first 12 seconds the microwave will turn on at 100%, for the next 17 seconds the convection heater will turn on. This cycle repeats until the end of the set cooking time. Use for thin meat or chicken piece.

Example:

To cook for 15 minutes, using [MICROWAVE+CONVECTION] with 18% time microwave power and 52% grill power (C-1).

1. Press the [MICROWAVE+CONVECTION] button once.  x1	2. Enter the required heating time by pressing the [10 min] button once and the [1 min] button 5 times. 	3. Press the [START/+30s] button to start the cooking. (The display will count down through the set cooking time.) 

NOTES for CONVECTION and MICROWAVE+CONVECTION COOKING:

- You may detect smoke or a burning smell when using the convection 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 convection 230°C.

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



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

Other convenient functions

1. SEQUENCE COOKING

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

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

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

The steps are as follows:

- Press the [TIME DEFROST] button once, in the LED display will show 00:00.
- Enter the cooking time by pressing the [1 min] button 5 times.
- Input the power level (P80) by pressing the [MICROWAVE POWER] button 3 times.
- Enter the cooking time by pressing the [1 min] button 7 times.
- Press the [START] button once to start cooking.

2. +30s FUNCTION (Auto-start)

The [+30s] button allows you to operate the two following functions:

a. Direct start

You can directly start cooking on 100 P microwave power level for 30 seconds by pressing the [+30s] button.

b. Extend the cooking time

You can extend the cooking time during manual cooking, time defrost and auto menu operation for multiples of 30 seconds if the [+30s] button is pressed while the oven is in operation. During the weight defrost, the cooking time cannot be increased.

NOTE: The cooking time may be extended to a maximum of 99 minutes 50 seconds.

3. KITCHEN TIMER

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

Example:

To set the timer for 5 minutes.



START/+30S

1. Press the [KITCHEN TIMER] button once. 	2. Enter the desired time by pressing the [1 min] button 5 times.	3. Press the [START/+30s] button to start the timer.	4. Check the display. (The display will count down through the set cooking/defrosting time.)
			

When the timer time arrives, the will beep 2 times and the LED will display then time of day.

You can enter any time up to 99 minutes, 50 seconds. To cancel the KITCHEN TIMER whilst counting down, simply press the [STOP] button.

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

4. CHILD LOCK

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

a. To set the CHILD LOCK:

Press and hold the [STOP] button for 3 seconds, a long beep will be heard and the display will indicate .

The oven is now in the CHILD LOCK mode.

b. To cancel the CHILD LOCK:

Press and hold the [STOP] button for 3 seconds until a long beep sound.

Note: If the button does not operate, open/close the door and try again.

5. LOCATION MEMORY

This is a function where the food location would be back to original cooking when finishing cooking.

Press [KITCHEN TIMER] button for 3 seconds to set or cancel this function. The default setting is ON.

When the LOCATION MEMORY function is in activate,  will be appeared at the end of cooking.

This function will not work if the door is opened or stop operation during cooking.

Defrosting by time

This function quickly defrosts food while enabling you to choose a suitable defrost period, depending on the food type. Follow the example below for details on how to operate this function. The time range is 0:01 – 99:50.

Example: To defrost the food for 10 minutes.

1. Select the menu required by pressing the [TIME DEFROST] button once.  x1	2. Enter the cooking time by pressing the [10 min] button once.	3. Press the [START/+30s] button to start the defrosting. (The display will count down through defrosting time)
		

Notes for time defrost:

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

Defrosting by weight

The microwave oven is pre-programmed with a timer and power level so that foods such as meat or seafood can be easily defrosted. The weight range for this is from 0.1kg – 2.0kg.

d-1: Defrost by weight (general)

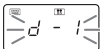
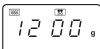
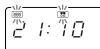
d-2: Defrost by weight (ground meat)

d-3: Defrost by weight (seafood)

Follow the example below for details on how to operate these functions.

Example: To defrost a joint of meat weighing 1.2kg using.

Place the food in a flat dish or alternatively on a microwave oven defrost rack on the turntable.

1. Select the menu required by pressing the [WEIGHT DEFROST] button once.  x1	2. Enter the weight by pressing the [WEIGHT/PORTION] buttons until the desired weight is displayed kg/🍽️ 🏠	3. Press the [START/+30s] button to start the defrosting. (The display will count down through defrosting time)
		

Frozen foods are defrosted from -18°C.

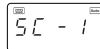
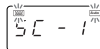
Notes for weight defrost:

- Before freezing foods, ensure food is fresh and of good quality.
- Food weight should be rounded up to the nearest 0.1kg, for example, 0.65kg to 0.7kg.
- If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminium foil. This will prevent the areas from becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.

Cooking using the microwave sensor

The [MICROWAVE SENSOR MENU] button automatically work out the correct cooking mode and cooking time of the foods. Follow the example below for details on how to operate this function.

Example: To cook two baked potatoes (0.46kg) by using the microwave sensor menu function.

1. Select the menu required by pressing the [MICROWAVE SENSOR MENU] button once.  x1	2. Press the [START/+30s] button to start the cooking.
	

NOTES:

- For food weighing more or less than the weights/quantities given in the microwave sensor cooking chart, cook manually.

Cooking using the auto grill menu

The [GRILL AUTO MENU] button automatically calculates the correct cooking mode and cooking time of the foods. Follow the example below for details on how to operate this function.

Example: To cook 500g of grilled chicken pieces by using the grill auto menu function.

1. Select the menu required by pressing the [GRILL AUTO MENU] button twice and press the [START/+30s] button.  x2 	2. Press [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] buttons to choose the required quantity. kg/🍽️ 🏠	3. Press the [START/+30s] button to start the cooking. (The display will count down through cooking time)
		

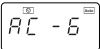
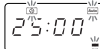
NOTES:

- The weight or quantity of the food can be input by pressing the WEIGHT/PORTION buttons until the desired weight/quantity is displayed. Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than the weights/quantities given in the auto grill menu cooking chart, cook manually.

Cooking using the auto convection menu

The [CONVECTION AUTO MENU] button automatically work out the correct cooking mode and cooking time of the foods. Follow the example below for details on how to operate this function.

Example: To cook 250g of frozen onion rings by using the convection auto menu function.

1. Select the menu required by pressing the [CONVECTION AUTO MENU] button 6 times and press the [START/+30s] button. 	2. Press [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] buttons to choose the required quantity. kg /  	3. Press the [START/+30s] button to start the cooking. (The display will count down through cooking time)
		

NOTES:

- The weight or quantity of the food can be input by pressing the WEIGHT/PORTION buttons until the desired weight/quantity is displayed. Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than the weights/quantities given in the auto convection menu cooking chart, cook manually.

Microwave sensor cooking chart

Display	Menu	WEIGHT/ PORTION / UTENSILS	Cooking Technique
SC-1	Baked Potato	1 - 3 potatoes (pieces) 1 potato = approx. 0.23kg (initial temp. room temp.) Kitchen paper	- Pierce each potato with a fork 6 times spacing around surface. - Place food around the edge of paper-towel-lined turntable, at least 2.5 cm apart. Do not cover.
SC-2	Frozen Pizza	200 - 400g (initial temp. -18°C) microwave safe dish	For reheating, purchased pizza. Remove all packaging and place food on microwave safe dish on turntable.
SC-3	Frozen Meal	200 - 600g (initial temp. -18°C) Microwave safe casserole with a lid or plastic wrap with pierced	- All foods must be pre-cooked. - Reheat in microwave safe container as purchased. - If transferring food to dish, cover with pierced plastic wrap.
SC-4	Fresh Vegetables e.g. Brussel sprouts, green beans, peas, mixed vegetables, broccoli	200 - 600g (initial temp. room temp.) Microwave safe casserole with a lid or plastic wrap with pierced	- All pieces should be the same size. - Wash thoroughly, place food in a microwave safe casserole and add 1 tbsp (15 ml) of water per ½ cup (125 ml) of vegetables. - Cover with a lid or pierced plastic wrap.
SC-5	Porridge	30 - 110g (initial temp. room temp.) Microwave safe casserole with a lid or plastic wrap with pierced	- Cook oatmeal and water in container as 1:7 ratio. - Cover with a lid or pierced plastic wrap.
SC-6	Fish	200 - 600g (initial temp. 5 - 10° C) Microwave safe casserole with a lid or plastic wrap with pierced	- To cook fresh fillets or steaks of fish. - Place food in a suitable size container, add 2 tbsp (30 ml) water. - Cover with a lid or pierced plastic wrap.
SC-7	Chicken	200 - 600g (initial temp. 5° C) Microwave safe casserole with a lid or plastic wrap with pierced	- To cook chicken piece. - Place food in a suitable size container, add 2 tbsp (30 ml) water. - Cover with a lid or pierced plastic wrap.
SC-8	Meat	200 - 600g (initial temp. 5 - 10° C) Microwave safe casserole with a lid or plastic wrap with pierced	- Place food in a suitable size container, add 2 tbsp (30 ml) water. - Cover with a lid or pierced plastic wrap.
SC-9	Auto Reheat	200 - 600g (initial temp. 5° C) Microwave safe casserole with a lid or plastic wrap with pierced	- All foods must be pre-cooked. - Reheat in microwave safe container as purchased. - If transferring food to dish, cover with pierced plastic wrap.

Notes:

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

Auto grill menu cooking chart

Display	Menu	WEIGHT/ PORTION / UTENSILS	Cooking Technique
AG-1	Grilled Steak	200, 300, 400, 500, 600g (initial temp. room temp.) Baking Tray+High Rack	• Slice steak with around 200 - 300g/piece and season with oil, salt, crushed black pepper. • Place food on the baking tray on the high rack.
AG-2	Grilled Chicken Pieces	200, 300, 400, 500, 600g (initial temp. room temp.) Baking Tray+High Rack	• After spreading the oil, salt, chopped pepper evenly on chicken breast, place on the baking tray on the high rack.
AG-3	Grilled Fish Steak	150, 200, 300, 400, 500g (initial temp. room temp.) Baking Tray+High Rack	• After spreading the chopped peppers evenly to the fish fillet, place on the baking tray on the high rack.
AG-4	Bacon	2 - 4 slices (initial temp. 5° C) Baking Tray+High Rack	• Place bacon slices on the baking tray on the high rack.
AG-5	Toast	1 - 3 pieces (initial temp. room temp.) High Rack	• Place 50g of bread slice on the high rack
AG-6	Sausages	2,4,8 pcs (initial temp. room temp.) Baking Tray+High Rack	• Place 50g of sausage piece on the baking tray on the high rack. • Turn over at 2/3 of total cooking time when the oven beeps.*1

*1: When the bleep sounds, open the door to turn the food over. If you do not open the door, the cooking will continue to cook until the end of the programmed time.

Notes:

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



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

Auto convection menu cooking chart

Display	Menu	WEIGHT/ PORTION / UTENSILS	Cooking Technique
AC-1	Frozen Oven French Fries	300g (initial temp. -18°C) Baking Tray+High Rack	• Prepare the purchased frozen French fries and place on the baking tray on the high rack. • Turn over food at 2/3 of total cooking time when the oven beeps.*1
AC-2	Roast Chicken	800, 1000, 1200, 1400g (initial temp. room temp.) Low Rack	• After spreading oil, salt to the surface of the chicken. • Place on the low rack. • Turn over food at 2/3 of total cooking time when the oven beeps.*1
AC-3	Roast Beef/ Lamb	200, 300, 400, 500, 600g (initial temp. room temp.) Baking Tray+High Rack	• Remove the surface of beef tender loin and spread oil, salt, crushed black pepper. • After tie tightly with cotton rope, place on the baking tray on the high rack.
AC-4	Fish	200, 400, 600g (initial temp. room temp.) Baking Tray+High Rack	• After spreading oil and salt on the fish and keep for 10 min. • Place on the baking tray on the high rack.
AC-5	Frozen Chicken Nuggets	400g (initial temp. -18°C) Baking Tray+High Rack	• Prepare the purchased frozen chicken nuggets. • Place on the baking tray on the high rack. • Turn over food at 2/3 of total cooking time when the oven beeps.*1
AC-6	Frozen Onion Rings	250g (initial temp. -18°C) Baking Tray+High Rack	• Prepare the purchased frozen onion rings. • Place on the baking tray on the high rack. • Turn over food at 2/3 of total cooking time when the oven beeps.*1
AC-7	Frozen Snacks	100, 200, 300g (initial temp. -18°C) Baking Tray+High Rack	• Prepare the purchased frozen snacks such as spring rolls with 25g of pieces. • Place on the baking tray on the high rack. • Turn over food at 2/3 of total cooking time when the oven beeps.*1

*1: When the bleep sounds, open the door to turn the food over. If you do not open the door, the cooking will continue to cook until the end of the programmed time.

Notes:

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



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

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

Cookware	Microwave Safe	Grill	Convection	Combination	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	✓ / ✗	✗	✓	✓ (With Conv. only)	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex®	✓	✓	✓	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	✓	✓	✗	It is not recommended to use metal cookware when using microwave power as it will arc, which can lead to fire.
Plastic/ Polystyrene e.g fast food containers	✓	✗	✓	✓ / ✗	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Cling film	✓	✗	✗	✗	It should not touch the food and must be pierced to let the steam escape.
Freezer/ Roasting bags	✓	✗	✗	✗	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal 'arcing'.
Paper - Plates, cups and kitchen paper	✓	✗	✗	✗	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Straw and wooden containers	✓	✗	✗	✗	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	✗	✗	✗	May contain extracts of metal which will cause 'arcing' and may lead to fire.
High rack/Low rack/Baking tray	✗	✓	✓	✓	It is not recommended to use metal cookware when using microwave power as it will arc, which can lead to fire. May only be used when directed in the user manual.



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 deactivate 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, racks and baking tray 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 P100 for 7 - 8 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 to cook for 1 minute using P100 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?

Take the cup of water out of the oven and close the door. Set the oven to cook for 3 minutes using the grill.

5. After 3 minutes, does the grill heating element become red?

Set the oven to cook for 3 minutes using the convection on 230°C.

6. After 3 minutes, is the oven cavity 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

Issue	Explanation
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 [START/+30s] button is pressed..	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/defrosting.
Outer cabinet is hot.	The cabinet may become warm to the touch - keep children away.
When using the oven in the grill only mode it may be noticed that the heating element does not appear to be on all the time.	This is because the grill element turns on and off to maintain the oven temperature at a preset level.
When using the grill in the combination mode, it does not appear to be on.	During the combination cooking mode (microwave and grill), the oven will switch between the two functions. The microwave and grill functions will not be turned on at the same time.
Convection oven does not appear to be getting hot enough.	The oven cavity temperature will be maintained at +/- 10% of the set level. Temperature is measured in the dead centre of the oven with a calibrated temperature measuring device using a K-type thermocouple.
After cooking the oven makes a noise or appears to still be operating.	At the end of the cooking cycle the fan may stay on for several minutes to cool down the oven. This is normal.
 appears in the display when a button is pressed.	After 30 seconds the oven will enter the lock mode where all the buttons can not be pressed. Open and close the door and the buttons will work again. Also check that the unit is not in the lock mode.

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.

**Внимание:**

Продуктът е маркиран с този символ. Това означава, че излезлите от употреба електрически и електронни уреди не трябва да се смесват с общите битови отпадъци.



[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 изхвърляне и преработка от потребителите (частни домакинства)

1. В Европейския съюз

Внимание: Ако желаете да изхвърлите този уред, моля не използвайте обикновена кофа за боклук.

Използваното електрическо оборудване трябва да бъде поставено отделно съгласно законодателството, което изисква правилно третиране, оползотворяване и рециклиране на излязлото от употреба електрическо и електронно оборудване.

Следвайки практиката на страните-членки, частните домакинства в ЕС могат 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 места 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.

При необходимост от обслужване, посетете www.sharpconsumer.com/contact/. За да научите повече относно гаранционните си права, отидете на www.sharpconsumer.com/support/ или се свържете с местния търговски представител.

Можете да намерите декларациите за съответствие на www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

СЪДЪРЖАНИЕ

Важни указания относно безопасността.....	4
Монтаж.....	13
Характеристики	14
Фурна и аксесоари.....	15
Панел за управление	16
Преди работа.....	17
Настройване на часовника	17
Ниво на микровълнова мощност.....	18
Ръчен режим на работа	19
Готвене в микровълнова печка.....	20
Печене на грил	21
Комбинирано готвене с микровълнова печка и грил	21
Предварително загряване/готвене с конвекция.....	22
Комбинирано готвене с микровълни и конвекция	22
Други удобни функции.....	23
Размразяване по време.....	24
Размразяване спрямо тегло	25
Готвене с помощта на микровълновия сензор.....	25
Готвене с помощта на менюто за автоматичен грил	26
Готвене с помощта на менюто за автоматична конвекция.....	26
Таблица за готвене с микровълнов сензор	27
Таблица за готвене с менюто за автоматичен грил.....	29
Автоматично меню за готвене с конвекция	30
Подходящи кухненски съдове	31
Почистване и профилактика.....	33
Препоръки за микровълново готвене	34
Съвети за размразяване.....	36
Съвети за прегряване.....	37
Отстраняване на неизправности	38
Преди да поискате помощ	40

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.

Важни указания относно безопасността

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 YC-MC422AE-SB е 230V, 50Hz, а за YC-MC422AU-SB - 230-240V, 50Hz, с линейен предпазител или прекъсвач поне 20A.

Трябва да се предостави отделен кръг, обслужващ само това устройство.

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.

Метални контейнери за храна и напитки не са позволени при работа в микровълнов режим.

Използвайте само съдове и прибори, които са безопасни за микровълнова печка, когато използвате микровълнови режими. Приборите трябва да бъдат проверени дали са подходящи за използване в микровълнови печки.

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.
- c)** Проверете дали уплътненията на вратата и уплътнителните повърхности не са повредени.
- d)** Уверете се, че във вътрешността на фурната и по вратата няма вдлъбнатини.
- e)** Проверете дали хранящият 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 за "Поддръжка и почистване" в пълната версия на Ръководството за потребителя. Неспазването на уреда в чисто състояние може да доведе до увреждане на повърхността, което може неблагоприятно да повлияе на живота на уреда и възможно да доведе до опасна ситуация.

Не използвайте агресивни абразивни почистващи препарати или остри метални скребци за почистване на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

Уредът не трябва да се почиства с парочистачка.

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 хранящия кабел или щепсела във вода или друга течност.
- Не позволявайте хранящия кабел да виси над ръб на маса или над работна повърхност.
- Дръжте хранящия кабел далече от топли повърхности, както и от задната част на фурната.
- 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 захранващият кабел бъде повреден, същият трябва да бъде заменен в сервиз, упълномощен от SHARP.

За да избегнете възможността от взрив и внезапно кипене:

ВНИМАНИЕ: Течности и други храни не трябва да се загреват в затворени съдове, тъй като има опасност от експлозия. Микровълновото загряване на напитки може да доведе до закъснено внезапно кипене; затова трябва да бъдете внимателни при боравене със съдовете.

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 да вмъкнете стъклен прът или подобен съд (не метален) в течността по време на повторното ѝ загряване.
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.

За да избегнете възможността от изгаряния:

ВНИМАНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват елементите за нагряване. Децата под 8 години трябва да се държат на разстояние, освен ако не са постоянно наблюдавани.

Съдържанието на бебешките бутилки и бурканчетата с детска храна трябва да бъде разбъркано или разклатено и температурата да бъде проверена преди консумация, за да се избегнат изгаряния. Използвайте подложки за горещи съдове или ръкавици за фурна, когато изваждате храна от фурната, за да предотвратите изгаряния.

- По време на употреба уредът се нагрява. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи вътре във фурната.
- Винаги отваряйте съдовете, опаковките с пуканки, торбичките за печене и др. далеч от лицето и ръцете си, за да избегнете изгаряния от пара и изкипяване. 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 нагорещят 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.

За предотвратяване на неправилна употреба от деца:

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.

Когато уредът работи в НЯКОЯ режим, който генерира директна топлина (режим, приложим за модела), децата трябва да използват фурната само под наблюдението на възрастен поради генерираната температура.

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

уредата 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 горещи храни или горещи съдове върху студена въртяща се платка/основа на фурната.
- c) Не поставяйте студени храни или студени съдове върху гореща въртяща се платка/основа на фурната.

Не поставяйте нищо върху външната кутия по време на работа.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Не използвайте пластмасови съдове за микровълнова печка, ако фурната все още е гореща от употребата на грил, конвекция или комбиниран режим (в зависимост от модела на фурната), защото те могат да се стопят.

При горните функции не трябва да бъдат използвани пластмасови опаковки, освен ако производителят изрично не е отбелязал, че могат да бъдат използвани.

Ако не сте сигурни как да свържете Вашата фурна, моля, консултирайте се с оторизиран, квалифициран електротехник.

Нито производителят, нито търговецът 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

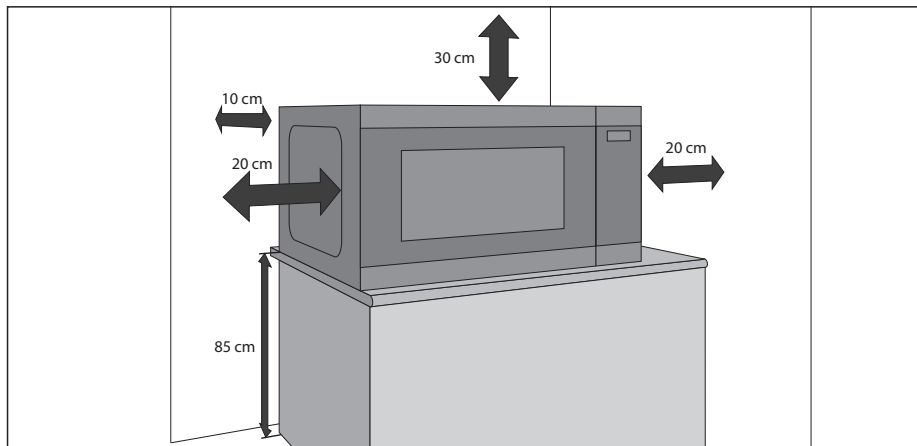
на хотели, мотели и други места за настаняване; в места за настаняване тип нощувка и закуска.



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, която осигурява достатъчно отворено пространство за входните и/или изходните отвори. Задната повърхност на уреда може да бъде поставена срещу стена.
 - Уредът не трябва да се инсталира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
 - 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.

Характеристики

Наименование на модела		YC-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Щепсел за променлив ток		ЕС два пина	Трипинов за Великобритания
Промениливо мрежово напрежение		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Линиен предпазител/прекъсвач		20 A	20 A
Изисквания за променливотокова мощност		2700 W	2800 W
Изходяща мощност:	Безопасни за	1000W	1000W
	Грил	1300 W	1400 W
	Конвекция	2700 W	2800 W
Микровълнова честота		2450 MHz*	2450 MHz*
Външни размери (ширина) x (височина) x (дълбочина) мм		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Вътрешни размери (ширина) x (височина) x (дълбочина)** мм		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Капацитет на фурната		42 литра**	42 литра**
Висок рафт (Диаметър x Височина в мм)		243 x 90	243 x 90
Ниска решетка (Диаметър x Височина в мм)		266 x 30	266 x 30
Тава за печене (Диаметър в мм)		283	283
Въртяща чиния (диаметър в мм)		345	345
Тегло (kg)		20	20
Вътрешно LED осветление за фурна		1,5W	1,5W

* - Този продукт отговаря на изискванията на европейския стандарт EN55011.

В съответствие с този стандарт, този продукт е класифициран като оборудване от група 2, клас В.

Група 2 означава, че оборудването намерено генерира радиочестотна енергия във формата на електромагнитно излъчване за термична обработка на храна.

Оборудването от клас В означава, че оборудването е подходящо за употреба в домашни условия.

** - Вътрешният капацитет се изчислява чрез измерване на максималната ширина, дълбочина и височина.

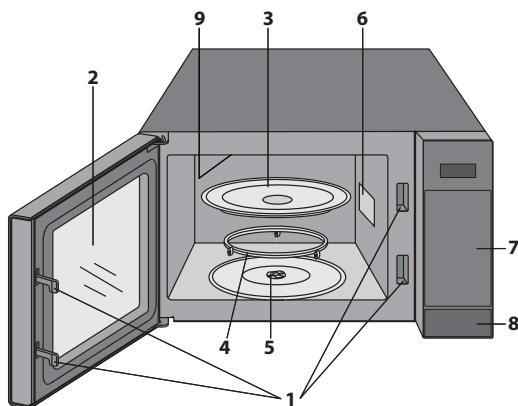
Действителният капацитет на камерата за храна е по-малък.

КАТО ЧАСТ ОТ ПОЛИТИКАТА ЗА НЕПРЕКЪСНАТО УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ, НИЕ СИ ЗАПАЗВАМЕ ПРАВОТО ДА ПРОМЕНЯМЕ ДИЗАЙНА И СПЕЦИФИКАЦИИТЕ БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.

Фурна и аксесоари

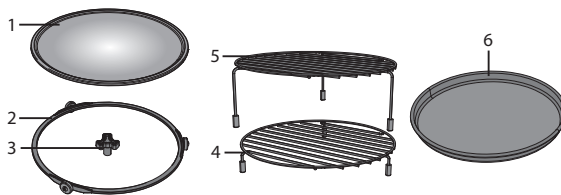
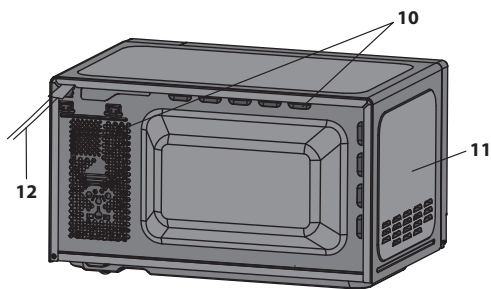
Фурна

1. Система за безопасно заключване на вратата
2. Прозорец на фурната
3. Стъклен турнабл
4. Поддръжка на въртяща се платка
5. Свързване
6. Покритие на водача на вълни (Не го махайте)
7. Прибори за управление на микровълнова мощност и времетраене
8. Бутон за отваряне на вратичката
9. Нагревателен елемент на грил
10. Отвори за вентилация
11. Външна кутия
12. Захранващ кабел



Предоставени аксесоари:

1. Стъклен турнабл
 2. Поддръжка на въртяща се платка
 3. Свързване
 4. Ниска решетка
 5. Висок рафт
 6. Тава за печене
- Решетките за грил и тавата за печене са предназначени за използване само при работа с грил и конвекционни режими. НЕ използвайте метални аксесоари, когато използвате функцията на микровълновата печка.



ЗАБЕЛЕЖКА: Когато поръчате аксесоари, моля, споменете два елемента: име на частта и име на модела.

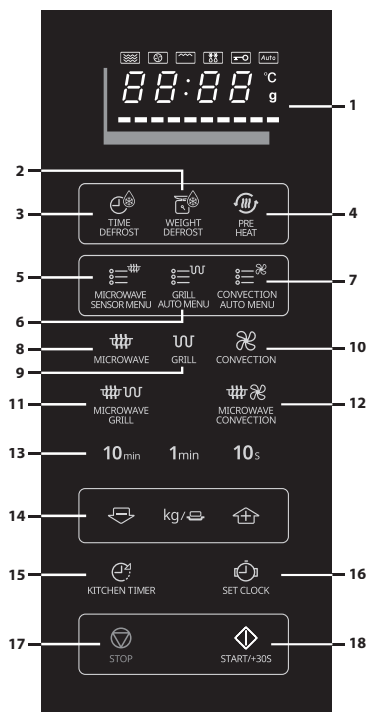
ЗАБЕЛЕЖКИ:

- 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 кухината, 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.



ВНИМАНИЕ: Вратата, външният корпус, вътрешността на фурната, аксесоарите и съдовете стават много горещи по време на работа. За да предотвратите изгаряния, винаги използвайте дебели ръкавици за фурна.

Панел за управление



- ДИГИТАЛЕН ДИСПЛЕЙ** – показва времетраене на готвене, мощност, индикатори и точен час.

- Индикатор [МИКРОВОЛНОВА]
- Индикатор за [CONVECTION]
- Индикатор [GRILL]
- Индикатор [РАЗМРАЗЯВАНЕ]
- Индикатор [ДЕТСКО ЗАКЛЮЧВАНЕ]
- Индикатор [АВТО МЕНЮ]
- Индикатор [TEMPERATURE]
- Индикатор за [ТЕГЛО]

[ПРОГРЕС НА ТЕМПЕРАТУРАТА] индикатор
Сегментите постепенно светват, за да покажат достигнатата температура в режим CONVECTION. Всеки сегмент представлява 10°C от зададеното ниво на температура (например, първият указва 140°C, а последният 230°C). Когато зададете температурата, съответният сегмент светва, докато съответните сегменти отляво от него светват последователно един по един по време на процеса на предварително загряване.

- РАЗМРАЗЯВАНЕ СПРЯМО ТЕГЛО** – Натиснете веднъж, за да размразите спрямо тегло.
- TIME DEFROST** – Натиснете, за да изберете размразяване по време.
- ПРЕГРЯВАНЕ** – Натиснете, за да предварително загреете фурната в конвекционен режим.
- МЕНЮ ЗА МИКРОВОЛНОВ СЕНЗОР** – Натиснете, за да изберете меню за готвене със сензор.
- МЕНЮ ЗА АВТОМАТИЧЕН ГРИЛ** – Натиснете, за да изберете автоматични менюта за готвене на грил.
- CONVECTION AUTO MENU** – Натиснете, за да изберете менюта за автоматично готвене с конвекция.
- MICROWAVE POWER** – Натиснете, за да изберете ниво на микровълнова мощност.
- ГРИЛ** – Натиснете, за да зададете режим на готвене на грил.
- КОНВЕКЦИЯ** – Натиснете, за да зададете режим на готвене с конвекция.
- МИКРОВОЛНИ+ГРИЛ** – Натиснете, за да зададете комбинирани режими на готвене с микровълнова печка и грил.
- МИКРОВОЛНИ+КОНВЕКЦИЯ** – Натиснете, за да зададете комбинирани режими на готвене с микровълни и конвекция.
- TIME** – Задайте часовника и таймера.
- WEIGHT/PORTION** – Използвайте тези бутони за избор на тегло или порции.
- КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** – Натиснете, за да използвате като минутен таймер или за програмиране на време за изчакване.
- ЗАДАВАНЕ НА ЧАСОВНИК** – Използвайте за задаване на точния час.
- СПРЕТ** – Натиснете веднъж, за да спрете готвенето или два пъти, за да отмените операцията.
- START/+30s** – Бутон Старт. Натиснете веднъж, за да готвите 30 секунди на пълна мощност.

Преди работа

- Включете фурната. Върху дисплея ще се изпише "0:00" и ще прозвучи аудио сигнал.
- Този модел има функция за часовник и фурна, която консумира по-малко от 1.0 W в режим на готовност. [За да настроите часовника, вижте по-долу.]

Настройване на часовника

Вашият фурна има 12-часов и 24-часов режим на часовника.

1. Натиснете бутона [SET CLOCK]  веднъж и на дисплея ще се покаже 24H. В рамките на 3 секунди, натиснете бутона отново, за да изберете режим на часовника 12H или 24H. Натиснете бутона [START/+30S], за да потвърдите режима на часовника.
2. Натиснете бутоните за време и въведете текущото време. Въведете часовете, като натиснете бутона [10 min] и въведете минутите, като натиснете бутоните [1 min] и [10 s].
3. Натиснете бутона [SET CLOCK] , за да завършите задаването на часовника.

ЗАБЕЛЕЖКИ:

- Ако часовникът е настроен, след приключване на готвенето върху дисплея ще бъде показан точният час. В противен случай, след като готвенето бъде завършено, ще се изпише "0:00".
- За да проверите часа по време на готвене, натиснете бутона [SET CLOCK] и LED дисплеят ще покаже часа за 2-3 секунди. Това не влияе на процеса на готвене.
- Докато сте в режим настройка на часовника, ако бутонът [STOP] бъде натиснат или ако няма операция в рамките на 1 минута, фурната ще се върне към предишната настройка.
- Ако електрическият захранващ кабел на Вашата фурна е прекъснат, след възстановяване на захранването, на дисплея ще се покаже: "0:00". Ако това се случи по време на готвене, програмата ще бъде изтрита. Дневното време също ще се изтрие.

Ниво на микровълнова мощност

Ниво на мощност	Натиснете бутона [MICROWAVE POWER] 	Дисплей (процент)
ВИСОКА	x1	P100
	x2	P90
СРЕДНО ВИСОКА	x3	P80
	x4	P70
СРЕДНА	x5	P60
	x6	P50
СРЕДНО НИСКО (РАЗМРАЗЯВАНЕ)	x7	P40
	x8	P30
НИСКО	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Вашата фурна има 11 нива на мощност, както е показано.
- За да промените нивото на мощност за готвене, натиснете бутона [MICROWAVE POWER], докато дисплеят показва желаното ниво. Задайте желаното време за готвене, като натиснете бутоните за време. Натиснете бутона [START], за да стартирате фурната.
- За да проверите нивото на мощност по време на готвене, натиснете бутона [MICROWAVE POWER]. Докато пръстът ви натиска бутона [MICROWAVE POWER], нивото на мощността ще се показва. Фурната продължава да отброява, въпреки че на дисплея ще се показва нивото на мощността.
- При избор на "0P" работи само вентилатор без микровълнова мощност. Тази функция може да бъде използвана за отстраняване на миризми.

В общия случай са валидни следните препоръки:

P100/P90 - (ВИСОКО) използва се за бързо готвене или затопляне, например за яхнии, топли напитки, зеленчуци и др.

P80/P70 (СРЕДНО ВИСОКО) – за по-продължително готвене на гъсти храни като печено, месо, хляб и покрити ястия, а също и деликатни храни (напр. сладкиши). При тези намалени параметри, храната се приготвя равномерно без запичане по страните.

P60/P50 - (СРЕДНО) за плътни храни, които изискват дълго време за готвене при конвенционално готвене, например говеждо рагу, е препоръчително да използвате тази настройка на мощността, за да гарантирате, че месото ще бъде нежно.

P40/P30 - (СРЕДНО НИСКА) за размразяване, изберете тази настройка на мощността, за да гарантирате, че ястието се размразява равномерно. Тази настройка е идеална и за варене на ориз, паста, клопки и приготвяне на яйчен крем.

P20/P10 - (НИСКО) За нежно размразяване, например сметана, торти или сладкарски изделия.

Ръчен режим на работа

Отваряне на вратата:

За да отворите вратата на фурната, натиснете съответния бутон.

Работа с фурната:

Подгответе и поставете храната в подходящ съд на въртящата се платка или я поставете директно върху нея. Затворете вратата и натиснете бутона [START/+30s] след като изберете желания режим на готвене и зададете времето. Можете да удължите желаното време за готвене по време на ръчно готвене, като натиснете бутоните [TIME] или бутона [START/+30s].

След като програмата за готвене е зададена и бутонът [START/+30s] не е натиснат в рамките на 1 минута, настройката ще бъде анулирана.

Бутонът [START/+30s] трябва да бъде натиснат, за да продължи готвенето, ако вратата е отворена по време на готвене. Звуковият сигнал ще се чуе веднъж, когато бутонът е натиснат по правилния начин.

Използвайте бутона [STOP] за:

1. Изтриване на грешка по време на настройването.
2. Временно спиране на фурната по време на готвене.
3. За да отмените програма по време на готвене, натиснете бутона [STOP] два пъти.
4. Задаване и отмяна на функцията за заключване за детска безопасност.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако микровълновата печка не се използва за период от 5 минути (и вратата е затворена), функцията за заключване автоматично ще се активира. Всички бутони вече няма да работят в режим на заключване. За да деактивирате функцията за заключване, просто отворете вратата на микровълновата печка и бутонът отново ще стане активен.



START/+30S



STOP

Готвене в микровълнова печка

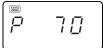
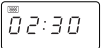
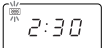
Вашата фурна може да се програмира до 99 минути и 50 секунди (99:50).

РЪЧНО ГОТВЕНЕ / РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

- Въведете времето за готвене и използвайте нивата на микровълнова мощност от P100 до P10 за готвене или размразяване.
- Разбърквайте и завъртайте храната, когато е възможно, 2-3 пъти на готвене.
- След готвене, покрийте храната и оставете да престои, когато това се препоръчва.
- След размразяване, покрийте храната с фолио и оставете да престои до пълно размразяване.

Пример:

За да готвите 2 минути и 30 секунди при мощност на микровълната 70%.

1. Въведете нивото на мощност, като натиснете бутона [MICROWAVE POWER] 4 пъти за 70 P.  x4	2. Въведете времето за готвене, като натиснете бутона [1 min] два пъти и след това бутона [10 s] три пъти.	3. Натиснете бутона [START/+30s], за да стартирате таймера. (Дисплеят ще отброява зададеното време за готвене/размразяване.)
		

ЗАБЕЛЕЖКА:

- 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 вратата се отвори по време на готвене/размразяване, за да се разбърка или обърне храната, времето за готвене на дисплея автоматично спира. Времето за готвене/размразяване започва отново да се отброява, когато вратата се затвори и бутонът [START] е натиснат.
- Когато готвенето/размразяването приключи, отворете вратата или натиснете бутона [STOP] и часът ще се появи отново на дисплея, ако часовникът е настроен.
- Ако искате да знаете нивото на мощност по време на готвене, натиснете бутона [MICROWAVE POWER]. Докато пръстът ви натиска бутона [MICROWAVE POWER], нивото на мощност ще се показва.

ВАЖНО:

- След готвене/размразяване вратата трябва да бъде затворена. В противен случай, от съображения за сигурност вътрешното осветление ще остане включено.
- Ако готвите храна по-продължително от стандартното времетраене (вижте таблицата по-долу), използвайте един и същ режим на готвене, механизмът за безопасност на фурната ще се активира автоматично. Това ще намали микровълновата мощност или нагревателят на грила ще бъде включен и изключен.

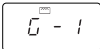
Режим на готвене	Максимално време за работа
Микровълна P100	30 минути
Печене на грил	99 мин 50 сек, прекъсване на работа, контрол на температурата
Готвене с микровълнова печка + грил	99 мин 50 сек, Микровълни и грил работят по време
Готвене с конвекция	99 мин 50 сек, прекъсване на работа, контрол на температурата
Готвене с микровълни + конвекция	99 мин 50 сек, алтернативата Микровълни и Конвекция работи по време

Печене на 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.

Пример:

За грилване в продължение на 20 минути, използвайте бутона [GRILL].

1. Натиснете бутона [GRILL] веднъж.  x1	2. Въведете необходимото време за загреване, като натиснете бутона [10 min] два пъти.	3. Натиснете бутона [START/+30s], за да започнете гриловането. (Дисплеят ще отброява зададеното време за гриловане.)
		

Комбинирано готвене с микровълнова печка и грил

Използването на микровълновата печка и грила заедно комбинира микровълнова мощност с грил. Това означава да готвите чрез микровълнова мощност и мощност на грила наизменично. Нивото на микровълнова мощност за тази функция е P100.

Комбинацията на микровълнова сила с грил намалява времето и довежда до свежо, кафяво покритие.

Възможни са 2 комбинации:

КОМБИНАЦИЯ 1 (Дисплей: C-3)

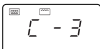
Фурната ще работи в 33-секунден цикъл. За първите 18 секунди микровълновата ще се включи на 100%, за следващите 15 секунди ще се включи грилът. Цикълът ще бъде изпълняван до изтичане на зададеното времетраене. Използвайте за риба и ястия със заливка.

КОМБИНАЦИЯ 2 (Дисплей: C-4)

Фурната ще работи в 33-секунден цикъл. За първите 12 секунди микровълновата ще се включи на 100%, за следващите 21 секунди ще се включи грилът. Цикълът се повтаря до изтичане на зададеното време за готвене. Използвайте за пудинг омлети и птици.

Пример:

За готвене в продължение на 15 минути, използвайте [MICROWAVE+GRILL] с 55% микровълнова мощност и 45% мощност на грила (C-1).

1. Натиснете бутона [MICROWAVE+GRILL] веднъж.  x1	2. Въведете необходимото време за загреване, като натиснете бутона [10 min] веднъж и бутона [1 min] 5 пъти.	3. Натиснете бутона [START/+30s], за да започнете готвенето. (Дисплеят ще отброява зададеното време за готвене.)
		

Бележки за готвене на грил и микровълни+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: По време на работа, за да позволите на дима или миризмите да се разсеят, отворете прозорец или включете кухненската вентилация.

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, външната кутия, вътрешността на фурната, чиниите и аксесоарите се нагреват изключително много по време на работа.
За да предотвратите изгаряния, винаги използвайте дебели ръкавици за фурна.

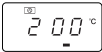
Предварително загреване/готвене с конвекция

Конвекционното готвене ви позволява да готвите храната, както в традиционна фурна. Температурата може да бъде избрана от 140°C до 230°C. Препоръчва се да предварително загреете фурната до подходящата температура, преди да поставите храната вътре.

1. КОНВЕКЦИЯ С ФУНКЦИЯ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Пример:

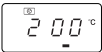
За да готвите за 20 минути при 200°C, използвайте бутона [PREHEAT] и бутона [CONVECTION].

1. Натиснете [PREHEAT] натиснете бутона 7 пъти.  x7	2. Натиснете бутона [START/+30s], за да стартирате. Когато е достигната предварително зададената температура, бузера ще звънне два пъти.	3. Поставете храната във фурната и затворете вратата. Въведете необходимото време за загреване, като натиснете бутона [10 min] два пъти.	4. Натиснете бутона [START/+30s], за да започнете готвенето. (Дисплеят ще отброява зададеното време за готвене.)
			

2. КОНВЕКЦИЯ БЕЗ ФУНКЦИЯ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Пример:

Гответе за 20 минути на 200°C, използвайки бутона [CONVECTION].

1. Натиснете Бутон [CONVECTION] 7 пъти.  x7	2. Въведете необходимото време за загреване, като натиснете бутона [10 min] два пъти.	3. Натиснете бутона [START/+30s], за да започнете готвенето. (Дисплеят ще отброява зададеното време за готвене.)
		

Комбинирано готвене с микровълни и конвекция

Използването на микровълнови и конвекционни режими заедно комбинира микровълновата мощност с конвекцията. Това означава, че готвенето се извършва чрез микровълнова мощ и мощ на конвекцията наизменично. Микровълновата мощност за тази функция е P100, а температурата на конвекцията е предварително зададена на 165°C. Този режим улеснява и ускорява готвенето, тъй като използва бързо микровълново готвене и конвекция за хрупкавост на храната. Има 2 възможности за комбинация:

КОМБИНАЦИЯ 1 (Дисплей: C-1)

Фурната ще работи в 29-секунден цикъл. За първите 14 секунди микровълновата функция ще бъде активна при 100%, за следващите 15 секунди ще се включи конвекционната функция. Цикълът ще бъде изпълняван до изтичане на зададеното времетраене. Използвайте за дебели меса или цяла пилешка пържола.

КОМБИНАЦИЯ 2 (Дисплей: C-2)

Фурната ще работи в 29-секунден цикъл. За първите 12 секунди микровълновата ще се включи на 100%, за следващите 17 секунди ще се включи конвекционната грейка. Цикълът ще бъде изпълняван до изтичане на

зададеното времетраене. Използвайте за тънки парчета месо или пилешко.

Пример:

За готвене в продължение на 15 минути, използвайте [MICROWAVE+CONVECTION] с 18% време на микровълнова мощност и 52% мощност на грила (C-1).

1. Натиснете бутона [MICROWAVE+CONVECTION] веднъж.  x1	2. Въведете необходимото време за загреване, като натиснете бутона [10 min] веднъж и бутона [1 min] 5 пъти.	3. Натиснете бутона [START/+30s], за да започнете готвенето. (Дисплеят ще отброява зададеното време за готвене.)
		

БЕЛЕЖКИ за КОНВЕКЦИЯ и МИКРОВЪЛНОВА+КОНВЕКЦИЯ ГОТВЕНЕ:

- Може да усетите дим или миризма на изгаряне при първата употреба на конвекцията. Това е нормално и не е знак, че фурната е неизправна. За да избегнете този проблем, при първата употреба на фурната, загрейте я без храна за 20 минути на конвекция 230°C.

ВАЖНО: По време на работа, за да позволите на дима или миризмите да се разпръснат, отворете прозорец или включете кухненската вентилация.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Вратата, външната кутия, вътрешността на фурната, чиниите и аксесоарите се нагряват изключително много по време на работа.

За да предотвратите изгаряния, винаги използвайте дебели ръкавици за фурна.

Други удобни функции

1. ПОСЛЕДОВАТЕЛНО ГОТВЕНЕ

Тази функция позволява готвене с използване на две различни нива, които могат да включват времетраене и режим на ръчно готвене и/или функциите за размразяване по време и размразяване спрямо тегло. След като програмата бъде зададена, не е необходима намеса в процеса на готвене. Фурната ще премине към следващото ниво автоматично. След като първото ниво бъде завършено, ще прозвучи еднократен аудио сигнал.

Забележка: Автоматичното меню не може да бъде зададено като една от многобройните последователности.

Пример: Ако искате да размразите храната за 5 минути, след това да готвите с микровълнова мощност P80 за 7 минути. Стъпките са както следва:

1. Натиснете бутона [TIME DEFROST] веднъж, на LED дисплея ще се покаже 00:00.
2. Въведете времето за готвене, като натиснете бутона [1 min] 5 пъти.
3. Въведете нивото на мощност (P80), като натиснете бутона [MICROWAVE POWER] 3 пъти.
4. Въведете времето за готвене, като натиснете бутона [1 min] седем пъти.
5. Натиснете бутона [START] веднъж, за да започнете готвенето.

2. +30s ФУНКЦИЯ (Автоматичен старт)

Бутонът [+30s] ви позволява да използвате следните две функции:

а. Директен старт

Можете директно да започнете готвене на микровълнова мощност 100 P за 30 секунди, като натиснете бутона [+30s].

б. Удължете времето за готвене

Можете да удължите времето за готвене по време на ръчно готвене, размразяване по време и автоматично меню за работа за множества от 30 секунди, ако бутонът [+30s] е натиснат, докато фурната работи. По време на размразяване по тегло, времето за готвене не може да бъде увеличено.

ЗАБЕЛЕЖКА: Времето за готвене може да бъде удължено до максимум 99 минути и 50 секунди.

3. КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

Можете да използвате кухненския таймер за отброяване и когато фурната не работи, например при варене на яйца на нормален котлон или за следене на времето на престояване на готвени/размразени храни.

Пример:

За задаване на таймера за 5 минути.



START/+30S

1. Натиснете [KITCHEN TIMER] бутона веднъж. 	2. Въведете желаното време, като натиснете бутона [1 min] 5 пъти.	3. Натиснете бутона [START/+30s], за да стартирате таймера.	4. Проверете дисплея. (Дисплеят ще отброява зададеното време за готвене/размразяване.)
			

Когато настъпи зададеното време, уредът ще издаде два звукови сигнала и на LED дисплея ще се покаже текущото време.

Можете да въведете време до 99 минути, 50 секунди. За да отмените KITCHEN TIMER по време на обратно броене, просто натиснете [STOP] бутон.

ЗАБЕЛЕЖКА: Функцията KITCHEN TIMER не може да се използва по време на готвене.

4. ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА ДЕТСКА БЕЗОПАСНОСТ

Използва се за предотвратяване на нежелано активиране от деца без родителски контрол.

a. За задаване на ДЕТСКА ЗАКЛЮЧВАНЕ:

Натиснете и задръжте бутона [STOP] за 3 секунди, ще бъде издаден дълъг звуков сигнал и на дисплея ще се появи .

Фурната е в режим CHILD LOCK (Детска заключване).

b. За отмяна на ДЕТСКАТА ЗАКЛЮЧВАНЕ:

Натиснете и задръжте бутона [STOP] за 3 секунди, докато чуете дълъг звуков сигнал.

Забележка: Ако бутон не работи, отворете/затворете вратата и опитайте отново.

5. ПАМЕТ ЗА МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

Това е функция, при която мястото на храната ще се върне към оригиналното готвене, когато приключи готвенето.

Натиснете бутона [KITCHEN TIMER] за 3 секунди, за да зададете или отмените тази функция. Настройката по подразбиране е ВКЛЮЧЕНО.

Когато функцията LOCATION MEMORY е активирана,  ще се появи след края на готвенето.

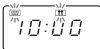
Тази функция няма да работи, ако вратата е отворена или ако операцията спре по време на готвене.

Размразяване по време

Тази функция размразява бързо храна, като позволява да се избере подходящ период за размразяване, в зависимост от

тип на храна. Следвайте примера по-долу за подробности как да използвате тази функция. Времевият диапазон е от 0:01 – 99:50.

Пример: За да размразите храната за 10 минути.

1. Изберете необходимото меню, като натиснете бутона [TIME DEFROST] веднъж.  x1	2. Въведете времето за готвене, като натиснете бутона [10 min] веднъж.	3. Натиснете бутона [START/+30s], за да започнете размразяването. (Дисплеят ще отброява времето за размразяване)
		

Бележки за размразяване по време:

- След приготвянето звуковият сигнал ще звучи пет пъти и LED дисплеят ще покаже часа на деня, ако часовникът е настроен. Ако часовникът не е настроен, дисплеят ще показва само "0:00" след приключване на готвенето.
- Предварително зададеното ниво на микровълнова мощност е P30 и не може да бъде променено.

Размразяване спрямо тегло

Микровълновата фурна е предварително програмирана с таймер и ниво на мощност, така че храни като месо или морски дарове могат лесно да се размразят. Диапазонът на теглото за това е от 0,1 кг – 2,0 кг.

d-1:Размразяване спрямо тегло (общо)

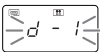
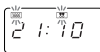
d-2: Размразяване спрямо тегло (кайма)

d-3:Размразяване спрямо тегло (морски продукти)

Следвайте дадения по-долу пример за подробности за работата с тези функции.

Пример:За да размразите парче месо с тегло 1.2кг, използвайте.

Поставете храната в плоска чиния или алтернативно на решетка за размразяване на микровълнова фурна върху въртящата се платка.

1. Изберете необходимото меню, като натиснете бутона [WEIGHT DEFROST] веднъж.  x1	2. Въведете теглото, като натискате бутоните [WEIGHT/PORTION], докато не се покаже желаното тегло 	3. Натиснете бутона [START/+30s], за да започнете размразяването. (Дисплеят ще отброява времето за размразяване)
		

Замразените храни се размразяват от -18°C.

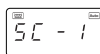
Бележки за размразяване спрямо тегло:

- Преди да замразите храната, проверете дали е свежа и с добро качество.
- Теглото на храната се закръгля нагоре на 0,1 кг, напр. 0,650 кг към 0,7 кг.
- Ако е необходимо, защитете малки зони от месото или птицата с малки парчета алуминиево фолио. Това ще предотврати зоните от затопляне по време на размразяването. Уверете се, че фолиото не докосва стените на фурната.

Готвене с помощта на микровълновия сензор

Символът [[MICROWAVE SENSOR MENU] бутонът автоматично определя правилния режим на готвене и времето за готвене на храните. Следвайте примера по-долу за подробности как да използвате тази функция.

Пример:За да сготвите два печени картофа (0.46кг) чрез функцията на менюто за микровълнов сензор.

1. Изберете необходимото меню, като натиснете [бутон [MICROWAVE SENSOR MENU] веднъж.  x1	2. Натиснете бутона [START/+30s], за да започнете готвенето.
	

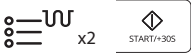
ЗАБЕЛЕЖКИ:

- За храна, тежаща повече или по-малко от посочените тегла/количества в таблицата за готвене с микровълнов сензор, гответе ръчно.

Готвене с помощта на менюто за автоматичен грил

Бутонът [GRILL AUTO MENU] автоматично изчислява правилния режим на готвене и времето за готвене на храните. Следвайте примера по-долу за подробности как да използвате тази функция.

Пример: За да готвите 500g пилешки парчета на грил, използвайте функцията меню за автоматичен грил.

1. Изберете желаното меню, като натиснете бутона [GRILL AUTO MENU] два пъти и натиснете бутона [START/+30s]. 	2. Натиснете бутоните [WEIGHT/PORTION UP/DOWN], за да изберете необходимото количество. 	3. Натиснете [START/+30s] бутон за стартиране на готвенето. (Дисплеят ще отброява времето за готвене) 
		

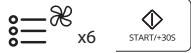
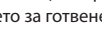
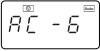
ЗАБЕЛЕЖКИ:

- Теглото или количеството на храната може да бъде въведено чрез натискане на бутоните WEIGHT/PORTION, докато се покаже желаното тегло/количество. Въведете само теглото на храната. Не включвайте теглото на контейнера.
- За храна, тежаща повече или по-малко от посочените тегла/количества в таблицата за готвене на менюто за автоматичен грил, гответе ръчно.

Готвене с помощта на менюто за автоматична конвекция

Бутонът [CONVECTION AUTO MENU] автоматично изчислява правилния режим на готвене и времето за готвене на храните. Следвайте примера по-долу за подробности как да използвате тази функция.

Пример: За да готвите 250g замразени луковни кръгчета, използвайте функцията на менюто за автоматична конвекция.

1. Изберете необходимото меню, като натиснете бутона [CONVECTION AUTO MENU] 6 пъти и натиснете бутона [START/+30s]. 	2. Натиснете бутоните [WEIGHT/PORTION UP/DOWN], за да изберете необходимото количество. 	3. Натиснете бутона [START/+30s], за да започнете готвенето. (Дисплеят ще отброява времето за готвене) 
		

ЗАБЕЛЕЖКИ:

- Теглото или количеството на храната може да се въведе чрез натискане на бутоните WEIGHT/PORTION, докато се покаже желаното тегло/количество. Въведете само теглото на храната. Не включвайте теглото на контейнера.
- За храна, тежаща повече или по-малко от посочените тегла/количества в автоматичната таблица за готвене с конвекция, гответе ръчно.

Таблица за готвене с микровълнов сензор

Дисплей	Меню	ТЕГЛО / ПОРЦИЯ / ПРИБОРИ	Техники на готвене
SC-1	Печен картоф	1 - 3 картофа (бройки) 1 картоф = приби. 0,23 кг (първоначална темп. стайна темп.) Кухненска хартия	• Пробиийте всяка картофена с вилица 6 пъти, разпределяйки ударите по повърхността. • Поставете храната около ръба на въртящата се платка, облечена с хартия за сушене, на разстояние поне 2,5 см една от друга. Не покривайте.
SC-2	Замразена пица	200 - 400g (начална темп. -18°C) съд, подходящ за микровълнова печка	• За прогряване на закупена пица. Премахнете цялата опаковка и поставете храната върху съд, подходящ за микровълнова печка, на въртящата се платка.
SC-3	Замразено ястие	200 до 600g (начална темп. -18°C) Съд за готвене, безопасен за микровълнова печка, с капак или пластмасово фолио с прободени	• Всички храни трябва да бъдат предварително готвени. • Затопляне в съд, подходящ за микровълнова печка, както е закупен. • Ако прехвърляте храна в чиния, покрийте с прободено пластмасово фолио.
SC-4	Пресни зеленчуци напр. брюкселско зеле, зелен боб, грах, смесени зеленчуци, броколи	200 до 600g (първоначална темп. стайна темп.) Съд за готвене, безопасен за микровълнова печка, с капак или пластмасово фолио с прободени	• Всички части трябва да са с еднакъв размер. • Измийте добре, поставете храната в гювеч, който е безопасен за микровълнова печка, и добавете 1 сл. (15 мл) вода за всяка ½ чаша (125 мл) зеленчуци. • Покрийте с капак или прободено пластмасово фолио.
SC-5	Каша	30 - 110g (първоначална темп. стайна темп.) Съд за готвене, безопасен за микровълнова печка, с капак или пластмасово фолио с прободени	• Гответе овесена каша и вода в съд в съотношение 1:7. • Покрийте с капак или прободено пластмасово фолио.
SC-6	Риба	200 до 600g (начална темп. 5 - 10° C) Съд за готвене, безопасен за микровълнова печка, с капак или пластмасово фолио с прободени	• За готвене на пресни филенца или стекове от риба. • Поставете храната в подходящ съд за размера, добавете 2 сл. (30 мл) вода. • Покрийте с капак или прободено пластмасово фолио.
SC-7	Пиле	200 до 600g (начална темп. 5° C) Съд за готвене, безопасен за микровълнова печка, с капак или пластмасово фолио с прободени	• За да сготвите парче пиле. • Поставете храната в подходящ съд за размера, добавете 2 сл. (30 мл) вода. • Покрийте с капак или прободено пластмасово фолио.
SC-8	Месо	200 до 600g (начална темп. 5 - 10° C) Съд за готвене, безопасен за микровълнова печка, с капак или пластмасово фолио с прободени	• Поставете храната в подходящ съд за размера, добавете 2 сл. вода (30 мл). • Покрийте с капак или прободено пластмасово фолио.

SC-9	Автоматично затопляне	200 до 600g (начална темп. 5° C) Съд за готвене, безопасен за микровълнова печка, с капак или пластмасово фолио с прободени	- Всички храни трябва да бъдат предварително готвени. - Затоплете в съд, подходящ за микровълнова печка, както е закупен. - Ако прехвърляте храна в чиния, покрийте с прободено пластмасово фолио.

Бележки:

- Крайната температура ще варира в зависимост от първоначалната температура на храните. Проверете дали храната е достатъчно топла след готвене. Ако е необходимо, можете да удължите готвенето ръчно.
- Резултатите при използване на автоматично готвене зависят от различни фактори като формата и размера на храната и вашите лични предпочитания относно резултатите от готвенето. Ако не сте доволни от програмирания резултат, моля, коригирайте времето за готвене, за да отговаря на вашите изисквания.

Таблица за готвене с менюто за автоматичен грил

Дис-плей	Меню	ТЕГЛО / ПОРЦИЯ / ПРИ-БОРИ	Техники на готвене
AG-1	Пържолата на грил	200, 300, 400, 500, 600g (първоначална темп. стайна темп.) Тава за печене+Висока решетка	- Нарежете пържолата на парчета около 200 - 300g/парче и подправете с олио, сол, смачкан черен пипер. - Поставете храната върху тавата за печене на горната решетка.
AG-2	Пилешки хапки на грил	200, 300, 400, 500, 600g (първоначална темп. стайна темп.) Тава за печене+Висока решетка	След като равномерно разпределите олиото, солта и ситно нарязаният пипер върху пилешкото филе, го поставете върху тавата за печене на горната решетка.
AG-3	Риба пържолата на грил	150, 200, 300, 400, 500g (първоначална темп. стайна темп.) Тава за печене+Висока решетка	След като разпределите равномерно нарязаните чушки върху рибения филе, поставете го върху тавата за печене на горната решетка.
AG-4	Бекон	2 - 4 парчета (начална темп. 5° C) Тава за печене+Висока решетка	Поставете резените бекон върху тавата за печене на горната решетка.
AG-5	Тост	1 - 3 броя (първоначална темп. стайна темп.) Висок рафт	Поставете 50г от филия хляб на високия рафт
AG-6	Наденици	2,4,8 броя (първоначална темп. стайна темп.) Тава за печене+Висока решетка	- Поставете 50г от парчето колбас на тавата за печене на горната решетка. - Обърнете на 2/3 от общото време за готвене, когато фурната зазвъни.**

*1: Когато чуete звуковия сигнал, отворете вратата, за да обърнете храната. Ако не отворите вратата, готвенето ще продължи до края на програмираното време.

Бележки:

- Крайната температура ще варира в зависимост от първоначалната температура на храните. Проверете дали храната е достатъчно топла след готвене. Ако е необходимо, можете да удължите готвенето ръчно.
- Резултатите при използване на автоматично готвене зависят от различия като формата и размера на храната и вашите лични предпочитания относно резултатите от готвенето. Ако не сте доволни от програмирания резултат, моля, коригирайте времето за готвене, за да отговаря на вашите изисквания.



ВНИМАНИЕ: Вратата, външният капак, фурната и аксесоарите ще станат много горещи по време на работа. За да предотвратите изгаряния, винаги използвайте дебели ръкавици за фурна.

Автоматично меню за готвене с конвекция

Дис-плей	Меню	ТЕГЛО / ПОРЦИЯ / ПРИБОРИ	Техники на готвене
АС-1	Замразени френски картофи за фурна	300г (начална темп. -18°C) Тава за печене+Висока решетка	- Подгответе закупените замразени френски картофи и ги поставете върху тавата за печене на горната решетка. - Обърнете храната на 2/3 от общото време за готвене, когато фурната изпищи.*1
АС-2	Печено пиле	800, 1000, 1200, 1400g (първоначална темп. стайна темп.) Ниска решетка	- След като разпределите олио, посолете повърхността на пилето. - Поставете на ниската решетка. - Обърнете храната на 2/3 от общото време за готвене, когато фурната изпищи.*1
АС-3	Печено говеждо/ агнешко месо	200, 300, 400, 500, 600g (първоначална темп. стайна темп.) Тава за печене+Висока решетка	- Премахнете повърхността на говеждото филе и разпределете олио, сол, смачкан черен пипер. - След като вържете здраво с памучен въже, поставете на тавата за печене на горната решетка.
АС-4	Риба	200, 400, 600g (първоначална темп. стайна темп.) Тава за печене+Висока решетка	- След като намажете рибата с олио и сол и я оставите за 10 мин. - Поставете на тавата за печене на горната решетка.
АС-5	Замразени пилешки парчета	400г (начална темп. -18°C) Тава за печене+Висока решетка	- Пригответе закупените замразени пилешки парчета. - Поставете на тавата за печене на горната решетка. - Обърнете храната на 2/3 от общото време за готвене, когато фурната изпищи.*1
АС-6	Замразени лукови кръгчета	250г (начална темп. -18°C) Тава за печене+Висока решетка	- Пригответе закупените замразени лукови кръгчета. - Поставете на тавата за печене на горната решетка. - Обърнете храната на 2/3 от общото време за готвене, когато фурната изпищи.*1
АС-7	Замразени закуски	100, 200, 300g (начална темп. -18°C) Тава за печене+Висока решетка	- Пригответе закупените замразени закуски, като пролетни рулца, с 25г от парчетата. - Поставете на тавата за печене на горната решетка. - Обърнете храната на 2/3 от общото време за готвене, когато фурната изпищи.*1

*1: Когато чуете звуковия сигнал, отворете вратата, за да обърнете храната. Ако не отворите вратата, готвенето ще продължи до края на програмираното време.

Бележки:

- Крайната температура ще варира в зависимост от първоначалната температура на храните. Проверете дали храната е достатъчно топла след готвене. Ако е необходимо, можете да удължите готвенето ръчно.
- Резултатите при използване на автоматично готвене зависят от различни фактори като формата и размера на храната и вашите лични предпочитания относно резултатите от готвенето. Ако не сте доволни от програмирания резултат, моля, коригирайте времето за готвене, за да отговаря на вашите изисквания.



ВНИМАНИЕ: Вратата, външният капак, вътрешността на фурната и аксесоарите ще станат много горещи 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	Подходящ за микровълнова	Грил	Конвекция	Комбинация	Коментар
Алуминиева фолио/ Фолиови контейнери	✓ / X	✓	✓	✓ / X	Малки парчета от алуминиево фолио може да бъдат използвани за да предпазят храната от претопляне. Дръжте фолиото на най-малко 2cm 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	✓ / X	X	X	X	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	✓ / X	X	✓	✓ (Само с конвекция)	Порцелан, керамика, фаянс и стъклен порцелан са обикновено подходящи, освен тези с метални декорации.
Съкленни съдове, напр. Pyrex®	✓	✓	✓	✓	Трябва да се внимава ако се използват фини изделия от стъкло, защото може да се счупят.
Метал	X	✓	✓	X	Не се препоръчва използването на метални съдове при използване на микровълнова мощност, тъй като това може да доведе до искрене, което може да предизвика пожар.
Пластмаса/ Полистирен, например съдове за бързо хранене	✓	X	✓	✓ / X	Трябва да се внимава защото някои съдове могат да се деформират, стоят или да се обезцветят при висока температура.
Фолио	✓	X	X	X	Не трябва да се пипа храната и тя трябва да се пробие за да излезе парата.
Опаковки за фризер/ печене	✓	X	X	X	Трябва да се прободат, за да се позволи на парата да излезе. Уверете се, че чантите са подходящи за използване в микровълнова печка. Не използвайте пластмасови или метални връзки, тъй като те могат да се стопят или да се запалят поради 'дъгово' преминаване на метала.
Хартиени чинии, чаши и кухненска хартия	✓	X	X	X	Използвайте само за затопляне или за абсорбиране на влагата. Трябва да се внимава защото прекомерното претопляне може да доведе до пожар.

Сламени и дървени контейнери	✓	✗	✗	✗	Винаги наблюдавайте фурната ако използвате материали, които може да се запалят.
Рециклирана хартия и вестници	✗	✗	✗	✗	Може да съдържа екстракти от метал, които да предизвикат запалване.
Висока решетка/ Ниска решетка/Тава за печене	✗	✓	✓	✓	Не се препоръчва използването на метални съдове при работа с микровълнова мощност, тъй като това може да доведе до искрене, което може да предизвика пожар. Може да се използва само когато е указано в ръководството за потребителя.



ВНИМАНИЕ: Когато загревате храна в пластмасови или хартиени съдове, внимавайте с печката заради възможността за запалване.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не оставяйте фурната си без надзор, докато я използвате.

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: При готвене може да се образува кондензация вътре в кухненската пеш, на лицето на пешта и на вратата. Количеството кондензация ще зависи от температурата на повърхностите на пешта и от влажността на храната, която се микровълнова. Уверете се, че след като приключите с готвенето, всяка влага, която се събира на тези повърхности, се изтрива с мека, влагоабсорбираща кърпа.

Външна част на фурната

Външната част на Вашата фурна трябва да се почиства внимателно с мек сапун и вода. Уверете се че сапуната е отмит с влажна кърпа и след това подсушете.

Панел за управление

Отворете вратата преди почистване, за да деактивирате панела за управление. Трябва да се внимава при почистване на панела за управление. Използвайте кърпа, навлажнена само с вода, и нежно изтрийте панела, докато не стане чист. Избягвайте използването на прекомерни количества вода. Не използвайте каквито и да е химически или абразивни препарати.

Вътрешна част на фурната

1. За почистване, изтрийте всички разливания или разливи с мека влажна кърпа или гъба след всяка употреба, докато фурната все още е 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. Уверете се, че мек сапун или вода не проникват в малките вентилационни отвори в стените, което може да причини щети на фурната.

3. Не използвайте препарати за почистване под формата на спрей във вътрешността на фурната.

4. Редовно загревайте фурната си, като използвате грила и я загревайте без храна за 20 минути на грил. Останалата храна или разпръснатата мазнина могат да причинят дим или лош мирис.

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: Прекомерното наикисване може да доведе до разпадане на покритието на водещата вълна.

Капакът на вълновода е невъзстановима част и без редовно почистване, ще трябва да се смени.

Аксесоари

Аксесоарите като въртяща се платка, поддръжка на въртяща се платка, рафтове и тава за печене трябва да се мият в разтвор от мек препарат за съдове и да се сушат. Те са подходящи за миене в съдомиялна машина.

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 трябва да се използва парочистачка.

Съвети за по-лесно почистване на Вашата фурна:

Поставете половин лимон в купа, добавете 300 мл (1/2 пинта) вода и грейте на P100 за 7 - 8 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 приготвената храна да се получи добре. Много от тях наподобяват принципи от конвенционалното готвене.



ВНИМАНИЕ: Течности и храни не трябва да се загряват в затворени съдове или буркани/съдове с капаци, тъй като налягането вътре ще се увеличи и може да доведе до експлозия на буркана/съда.

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: Винаги следвайте инструкциите в ръководството за употреба на SHARP. Ако превишите препоръчаните времена за готвене и използвате прекалено високи нива на мощност, храната може да се прегрее, изгори и, при крайни обстоятелства, да се запали и 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 не трябва да се загряват с микровълнова мощност, тъй като могат да избухнат, дори след като готвенето е приключило. например пашеровани, пържени, твърдо сварени.

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 дебелият 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.



ВНИМАНИЕ: Лице и ръце: Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате храна или съдове от фурната. Отстъпете назад, когато отваряте вратата на фурната, за да позволите на топлината или парата да се разсее. Когато махате покривала (като например стреч фолио), отваряте печене в торбички или опаковки за пуканки, насочвайте парата далеч от лицето и ръцете.



ВНИМАНИЕ: Проверете температурата на храната и напитките, разбъркайте преди подаване. Бъдете особено внимателни при подаване на бебета, деца или възрастни. Съдържанието на бебешките бутилки и бурканчетата с детска храна трябва да бъде разбъркано или разклатено и температурата да бъде проверена преди консумация, за да се избегнат изгаряния.

Съвети 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.

Съвети за прегряване

За повторното загряване на храни, следвайте съветите и насоките по-долу, за да гарантирате повторно подгръвайте храната добре 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: Уверете се, че храната е добре загрята преди сервиране.

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: Уверете се, че месото е добре подгръто преди сервиране.

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: Уверете се, че птицата е добре подгръта преди сервиране.

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: Уверете се, че храната е добре загрята преди сервиране.

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 загрявайте течности в съдове с тесни вратове, тъй като това може да доведе до избухване на съдържанието от съда и може да причини 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: Съдържанието на бебешките бутилки и бурканчетата с детска храна трябва да бъде разбъркано или разклатено и температурата да бъде проверена преди консумация, за да се избегнат изгаряния.

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 половин чаша вода на въртящата се платка и затворете вратата. Задайте таймера да готви за 1 минута, използвайки ниво на микровълнова мощност P100.

1. Въртешното 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 е гореща ли?

Извадете чашата с вода от фурната и затворете вратата. Задайте фурната да готви за 3 минути, използвайки грила.

5. След 3 минути, дали нагревателният елемент на грила става червен?

Задайте фурната да готви за 3 минути, използвайки конвекцията на 230°C.

6. След 3 минути, дали камерата на фурната е гореща?

Ако отговорите с „НЕ“ на някой въпрос, първо проверете дали фурната е правилно включена и дали бушонът не е изгорял. Ако няма проблем с нито едно от тези, проверете с таблицата за отстраняване на проблеми по-долу.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не регулирайте, не ремонтирайте или не модифицирайте фурната сами. Е опасно за всеки, който не е обучен инженер на SHARP, да извършва обслужване или ремонти. Това е важно, тъй като може да включва премахване на капази, които предоставят защита срещу микровълнова енергия.

- Уплътненията на вратата възпрепятстват изтичане на микровълни, но не предоставят херметична изолация. Нормално е да виждате капчици вода, светлина, или да чувствате топъл въздух около вратата на фурната. Храните с високо съдържание на вода изпускат пара и създават конденз във вътрешността на вратата. Този конденз може да капе от фурната.
- Ремонти и модификации: Не се опитвайте да работите с фурната, ако забележите, че не функционира правилно.
- Достъп до външния капак и лампа: Никога не махайте външния капак. Това е много опасно заради частите с високо напрежение вътре, които никога не трябва да се докосват, тъй като това може да бъде смъртоносно. Вашата фурна не е оборудвана с капак за достъп до лампата. Ако лампата не работи, не опитвайте да я смените сами, обадете се в одобрен от SHARP сервиз.

Таблица за отстраняване на неизправности

Проблем	Описание
Наличие на въздушно течение около вратата.	Докато фурната работи, въздухът в нейната вътрешност циркулира. Уплътненията на вратата не затварят фурната херметически, така че е възможно изпускане на въздух навън.
Във фурната се образува конденз, който е възможно да прокапе от вратата.	Обикновено вътрешността на фурната е по-студена от приготвяната храна, така че парата, получена при готвенето, се полепва под формата на конденз върху по-студената повърхност. Количеството на парата зависи от съдържанието на вода в приготвяната храна. Някои храни (напр. картофи) съдържат високо количество вода. Кондензът, затворен в стъклото на вратата, трябва да изчезне до няколко часа.
Просветване или искрене от вътрешността на фурната по време на готвене.	При приближаване на метален обект до вътрешността на фурната по време на работа възниква искрене. Възможно е това да направи повърхността по-груба, но не би предизвикало повреда в самата фурна.
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 бутонът [START/+30s] е натиснат.	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.
Когато фурната се използва самостоятелно в режим Грил, може да Ви направи впечатление, че нагревателят не изглежда включен през цялото време.	Това се дължи на факта, че елементът на грила се включва и изключва, за да поддържа температурата на фурната на предварително зададено ниво.
Когато грилът се използва в комбиниран режим на готвене, изглежда сякаш не е включен.	По време на готвене в комбиниран режим (микровълни и грил), фурната ще превключва двете функции. Функциите за микровълново готвене и грил няма да бъдат активни по едно и също време.
Изглежда, че конвекционната фурна не се загрева достатъчно.	Температурата във фурната ще се поддържа на +/- 10% от зададеното ниво. Температурата се измерва в сърцевината на фурната с калибрирано устройство за измерване на температурата, използващо К-тип термоскопла.
След като процесът на готвене е приключил, фурната издава звуци или изглежда сякаш все още работи.	След края на цикъла на готвене вентилаторът може да продължи да работи за няколко минути, за да охлади фурната. Това е напълно нормално.
 се появява на дисплей, когато бутонът е натиснат.	След 30 секунди фурната ще влезе в режим на заключване, при който всички бутони не могат да бъдат натиснати. Отворете и затворете вратата и бутоните отново ще работят. Също така проверете дали функцията за заключване не е активирана.

Преди да поискате 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.
- Проверете дали вратата е здраво затворена, като активирате системата за безопасност на вратата. В противен случай, микровълновата енергия няма да влезе във фурната.

АКО НИКОЕ ОТ ОПИСАНИТЕ ОБСТОЯТЕЛСТВА НЕ РАЗРЕШИ ПРОБЛЕМА, СЕ ОБЪРНЕТЕ КЪМ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК. НЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ПОПРАВЯТЕ ИЛИ МОДИФИЦИРАТЕ ФУРНАТА САМОСТОЯТЕЛНО.



Pozor:

Váš produkt je označený tímto symbolem. To znamená, že použité elektrické a elektronické produkty nesmí být smíšeny s běžným domácím odpadem.



[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 využití 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 likvidaci vašeho produktu pomůžete zajistit, že odpad projde potřebným ošetřením, opětovným využitím 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 webových stránkách 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/

OBSAH

Důležité bezpečnostní pokyny.....	3
Instalace.....	11
Technické údaje.....	12
Trouba a příslušenství.....	13
Ovládací panel.....	14
Před provozem.....	15
Nastavení hodin.....	15
Stupeň mikrovlnného výkonu.....	16
Ruční provoz.....	17
Vaření v mikrovlnné troubě.....	18
Grilování.....	19
Kombinované vaření mikrovlnnou troubou a grilem.....	19
Přehřívání/konvekční vaření.....	20
Kombinované vaření mikrovln a konvekce.....	20
Další pohodlné funkce.....	21
Rozmrazení podle času.....	22
Rozmrazování podle hmotnosti.....	22
Vaření pomocí mikrovlnného senzoru.....	23
Vaření pomocí auto menu grill.....	23
Vaření pomocí automatického menu konvekce.....	24
Tabulka vaření s mikrovlnným senzorem.....	25
Tabulka vaření pro auto menu grill.....	26
Tabulka menu pro vaření s automatickou konvekcí.....	27
Vhodné pečicí nádoby.....	28
Čištění a péče.....	29
Rady pro vaření v mikrovlnné troubě.....	30
Rady k rozmrazování.....	32
Rady k opětovnému ohřevu.....	33
Odstraňování potíží.....	34
Před tím, než požádáte o pomoc.....	36

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 těsnící povrchy.
4. Nepokoušejte se troubu opravovat nebo upravovat.

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.

Napájecí zdroj AC musí být 230 V, 50 Hz pro YC-MC422AE-SB, nebo 230-240 V, 50 Hz pro YC-MC422AU-SB, s minimem 20 A pojistky distribučního vedení, nebo minimem 20 A jističe distribučního obvodu.

Pro tento spotřebič by měl být poskytnut samostatný obvod. 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. Kovové nádoby na jídlo a nápoje nejsou povoleny v režimech mikrovlnného ohřevu.

Používejte pouze nádoby a náčiní bezpečné pro

mikrovlnné trouby v režimech mikrovlnné trouby. Náčiní by mělo být kontrolováno, zda je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.

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.

Dodržujte pokyny pro "Péči a čištění" v plné verzi uživatelské příručky. Nedostatečná údržba trouby v čistém stavu by mohla vést k poškození povrchu, což by mohlo negativně ovlivnit životnost spotřebiče a možná vyústit v nebezpečnou situaci.

Nepoužívejte na čištění skla trouby drsné abrazivní čističe nebo ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což by mohlo vést k rozbití skla.

Přístroj by neměl být čištěn parním čističem.

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 trouby 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.
- Nepokoušejte se sami vyměnit lampu trouby nebo nechat kohokoliv, kdo není elektrikář autorizovaný společností SHARP, aby to udělal. Když lampička selže, oznamte to svému prodejci nebo autorizovanému servisnímu agentovi SHARP.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit autorizovaný servis společnosti SHARP.

Abyste předešli možnosti exploze a náhlého vaření:

VAROVÁNÍ: Tekutiny a jiné potraviny nesmí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože hrozí jejich výbuch. Mikrovlnné ohřívání nápojů může vést k opožděnému výbuchovému vaření; proto je třeba při manipulaci s nádobou zachovávat opatrnost.

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 neohřívajte tekutiny v nádobách s úzkým hrdlem, jako jsou kojenecké láhve, protože to může mít za

následek vzkypění obsahu nádoby při ohřevu a způsobit popáleniny.

Aby se předešlo náhlému vzkypění vřelé tekutiny a možným popáleninám:

1. Neohřívejte nadměrně dlouhou dobu.
2. Před ohřevem nebo přihrátím tekutinu zamíchejte.
3. Je vhodné vložit do tekutiny skleněnou tyčinku nebo podobný nástroj (ne kovový) během opětovného ohřevu.
4. Abyste předešli opožděnému výbušnému vaření, nechte tekutinu po ukončení varu stát v troubě minimálně 20 vteřin.

Vejce 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.

Abyste předešli možnosti popálení:

UPOZORNĚNÍ: Přístroj a jeho dostupné části se během používání zahřívají. Mělo by se dbát na to, aby nedošlo k dotyku s topnými prvky. Děti mladší 8 let by měly být drženy stranou, pokud nejsou neustále dohlíženy.

Obsah kojeneckých lahví a dětských jídel v skleničkách musí být před konzumací promíchán nebo protřepán a je nutné zkontrolovat jeho teplotu, aby nedošlo k popálení. Při vyjímání jídla z trouby používejte podložky nebo rukavice na pečení, abyste se nepopálili.

- Během používání se spotřebič zahřívá. Mělo by se dbát na to, aby nedošlo k dotyku s topnými prvky uvnitř trouby.

- 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.

Chcete-li zabránit zneužití dětmi:

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.

Když je spotřebič používán v JAKÉMKOLIV režimu, který generuje přímé teplo (režim platný pro model), měly by děti používat troubu pouze pod dohledem dospělé osoby kvůli vytvářené 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 nehroupejte 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 zapékací nádoby nebo samoohřevných materiálů pod ně musíte vždy umístit teplovzdorný izolační prvek, například porcelánový 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 talíř/pečicí podložku nepokládejte horké potraviny ani horké nádoby.
- c) Nekládejte studené potraviny nebo studené nádoby na horký talíř/pečicí základnu.

Během provozu na vnější skříňku nic nepokládejte.

POZNÁMKA:

Nepoužívejte plastové nádoby pro mikrovlnné ohřevání, pokud je trouba stále horká z použití grilu, konvekce nebo kombinovaného režimu (záleží na modelu trouby), protože by mohly roztát.

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.

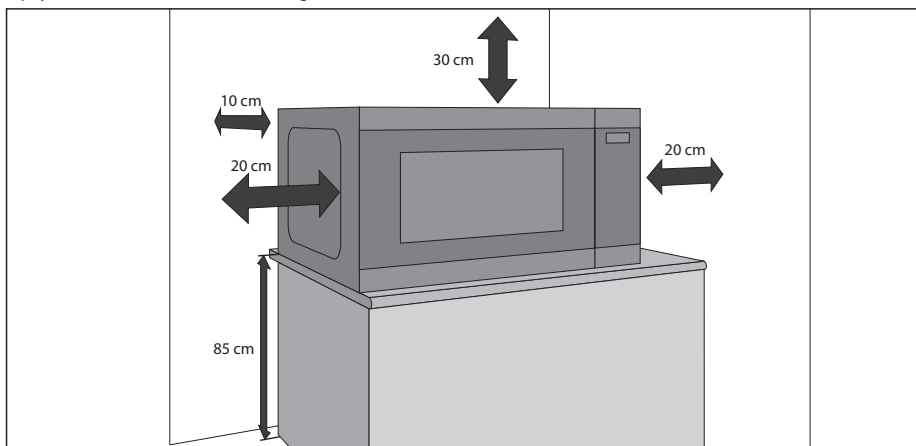
Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobných zařízeních, jako jsou: kuchyňské prostory vyhrazené pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných profesionálních zařízeních / farmy / použití klienty hotelů, motelů a jiných zařízeních rezidenčního typu / zařízení typu penzion.



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. Vyberte rovný povrch, který poskytuje dostatek otevřeného prostoru pro přívodní a/nebo výfukové otvory. Zadní strana spotřebiče může být umístěna u stěny.
 - Přístroj nesmí být instalován za dekorativními dveřmi, aby se zabránilo přehřátí.
 - 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Síťová zástrčka AC		EU dvoupin	UK třipinový
Střídavé napětí		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Pojistka/jistič přenosného vedení		20 A	20 A
Potřebné střídavé napětí		2700 W	2800 W
Výstupní výkon:	Mikrovlny	1000W	1000W
	Gril	1300 W	1400 W
	Konvekce	2700 W	2800 W
Mikrovlnná frekvence		2450 MHz*	2450 MHz*
Vnější rozměry (š) × (v) × (h) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Rozměry vnitřního prostoru (š) × (v) × (h)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Objem trouby		42 litrů**	42 litrů**
Vysoký regál (Průměr x Výška v mm)		243 x 90	243 x 90
Nizký rošt (Průměr x Výška v mm)		266 x 30	266 x 30
Pekač (Průměr v mm)		283	283
Otočný talíř (průměr v mm)		345	345
Hmotnost (kg)		20	20
Žárovka v troubě (typu LED)		1,5W	1,5W

* - Tento produkt splňuje požadavky evropského standardu EN55011.

V souladu s touto normou je tento produkt zařazen do skupiny 2, třída B.

Skupina 2 znamená, že zařízení úmyslně generuje radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetického záření pro tepelné zpracování potravin.

Zařízení třídy B znamená, že je vhodné k použití v domácnostech.

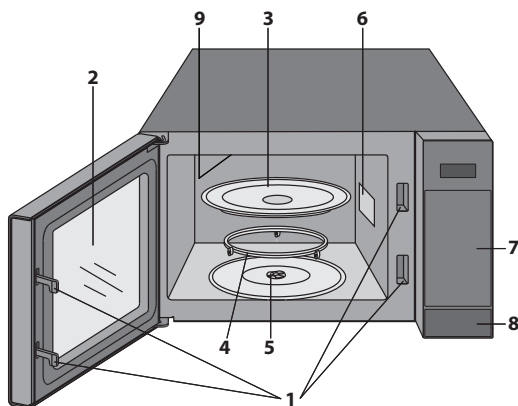
** - Vnitřní objem je vypočten odměřením maximální šířky, hloubky a výšky. Skutečný objem pro uložení jídla je menší.

JAKO SOUČÁST POLITIKY NEUSTÁLÉHO ZLEPŠOVÁNÍ SI VYHRAŽUJEME PRÁVO NA ÚPRAVY DESIGNU A TECHNICKÝCH ÚDAJŮ BEZ PŘEDCHOZÍHO UPOZORNĚNÍ.

Trouba a příslušenství

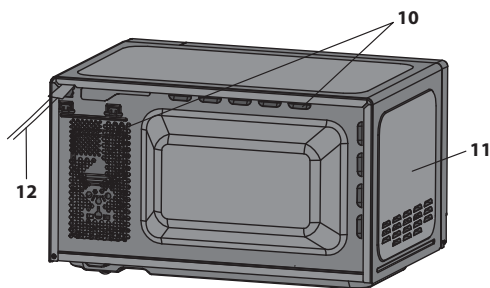
Trouba

1. Systém bezpečnostního zámku dveří
2. Okno trouby
3. Skleněný otočný podnos
4. Podpora pro gramofon
5. Spojení
6. Kryt vlnovodu (Nesundávejte)
7. Ovládání výkonu a času
8. Tlačítko pro otevření dveří
9. Topný prvek grilu
10. Ventilační otvory
11. Vnější skříňka
12. Síťová šňůra

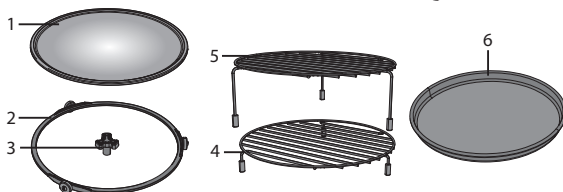


Dodané příslušenství:

1. Skleněný otočný podnos
 2. Podpora pro gramofon
 3. Spojení
 4. Nízký rošt
 5. Vysoký regál
 6. Pekač
- Mřížky na grilování a pečicí plech jsou určeny pouze pro použití při grilování a v konvekčních režimech. **NEPOUŽÍVEJTE** žádné kovové doplňky při použití mikrovlnné funkce.



POZNÁMKA: Když objednávejte příslušenství, uveďte prosím dvě položky: název dílu a název modelu.



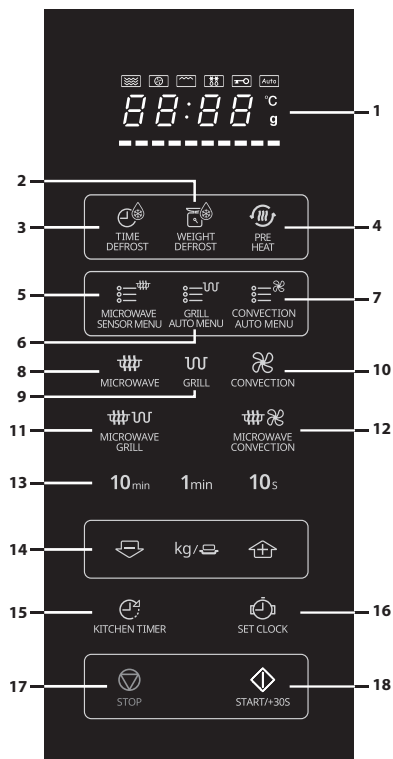
POZNÁMKY:

- 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.



VAROVÁNÍ: Během provozu se dveře, vnější skříňka, dutina trouby, příslušenství a nádoby velmi zahřejí. Aby nedošlo k popálení, vždy používejte silné rukavice na pečení.

Ovládací panel



- 1. DIGITÁLNÍ DISPLEJ** – Zobrazuje dobu vaření, výkon, kontrolky a aktuální čas.

- Indikátor [MIKROVLNA]
- Indikátor [CONVECTION]
- Indikátor [GRILL]
- Indikátor [DEFROST]
- Indikátor [DĚTSKÁ ZÁMKY]
- Indikátor [AUTO MENU]
- Indikátor [TEMPERATURE]
- Indikátor [HMOTNOSTI]

[TEMPERATURE PROGRESS] indikátor
Segmenty postupně svítí, aby ukázaly dosaženou teplotu v režimu CONVECTION. Každý segment představuje 10°C nastavené teploty (například první indikuje 140°C a poslední 230°C). Když nastavíte teplotu, odpovídající segment se rozsvítí, zatímco příslušné segmenty vlevo od něj se postupně rozsvěcují během procesu předehřívání.

- 2. ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI** – Stiskněte jednu pro rozmrazování podle hmotnosti.
- 3. TIME DEFROST** – Stisknutím zvolte rozmrazování podle času.
- 4. PŘEDEHŘEJTE** – Stiskněte pro předehřátí trouby v konvekčním režimu.
- 5. MENU MIKROVLNNÉHO SENZORU** – Stisknutím zvolte menu pro vaření s čidlem.
- 6. AUTO MENU GRILL** – Stisknutím zvolte menu automatického vaření na grilu.
- 7. CONVECTION AUTO MENU** – Stisknutím zvolte menu automatického vaření s konvekcí.
- 8. MICROWAVE POWER** – Stisknutím zvolte stupeň mikrovlnného výkonu.
- 9. GRILL** – Stisknutím nastavte režim grilování.
- 10. KONVEKCE** – Stiskněte pro nastavení režimu konvekčního vaření.
- 11. MIKROVLNKA+GRILL** – Stisknutím nastavte kombinované režimy vaření mikrovlnnou troubou a grilem.
- 12. MIKROVLNKA+KONVEKCE** – Stisknutím nastavte kombinované režimy vaření mikrovln a konvekce.
- 13. TIME** – Nastavte hodiny a časovač.
- 14. WEIGHT/PORTION** – Použijte tato tlačítka k výběru hmotnosti nebo porcí.
- 15. KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ** – Stiskněte pro použití jako minutový časovač nebo pro naprogramování doby stání.
- 16. NASTAVIT HODINY** – Použijte k nastavení aktuálního času.
- 17. ZASTAVTE** – Stiskněte jednou pro pozastavení vaření nebo dvakrát pro zrušení operace.
- 18. START/+30s** – Tlačítko Start. Stiskněte jednou pro vaření po dobu 30 sekund na plný výkon.

Před provozem

- Připojte troubu k elektrické síti. Na troubě se zobrazí „0:00“ a zazní se jeden akustický signál.
- Tento model má funkci hodin a trouby, která v pohotovostním režimu spotřebuje méně než 1,0 W. [Pro nastavení hodin viz níže.]

Nastavení hodin

Vaše trouba má 12hodinový a 24hodinový režim hodin.

1. Stiskněte tlačítko [SET CLOCK]  jednou a na displeji se zobrazí 24H. Během 3 sekund stiskněte tlačítko znovu, abyste si vybrali režim hodin 12H nebo 24H. Tlačítko [START/+30S] stiskněte pro potvrzení režimu hodin.
2. Stiskněte tlačítka pro nastavení času a zadejte aktuální čas. Hodiny nastavíte stiskem tlačítka [10 min] a minuty zadejte stiskem tlačítek [1 min] a [10 s].
3. Stiskněte tlačítko [SET CLOCK]  pro dokončení nastavení hodin.

POZNÁMKY:

- Jsou- li hodiny nastaveny, zobrazí se po skončení ohřevu aktuální čas. Jestliže ještě hodiny nastaveny nejsou, zobrazí se po skončení ohřevu na displeji pouze „0:00“.
- Chcete-li během vaření zkontrolovat aktuální čas, stiskněte tlačítko [SET CLOCK] a LED zobrazí aktuální čas na 2-3 sekundy. Toto neovlivní proces vaření.
- Pokud je v režimu nastavení hodin stisknuto tlačítko [STOP] nebo pokud dojde k žádné operaci do 1 minuty, trouba se vrátí k předchozímu nastavení.
- Dojde-li k přerušení přívodu energie do mikrovlnné trouby, zobrazí se po opětovném zapnutí na displeji „0:00“. Pokud k tomu dojde při ohřívání jídla, program se vymaže. Denní čas bude také vynulován.

Stupeň mikrovlnného výkonu

Stupeň výkonu	Stiskněte tlačítko [MICROWAVE POWER] 	Displej (Procento)
VYSOKÝ	x1	P100
	x2	P90
STŘEDNĚ VYSOKÝ	x3	P80
	x4	P70
STŘEDNÍ	x5	P60
	x6	P50
NÍZKÝ STŘEDNÍ (ROZMRAZENÍ)	x7	P40
	x8	P30
NÍZKÝ	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Jak je ukázáno vedle, vaše trouba má 11 stupňů výkonu.
- Chcete-li změnit stupeň výkonu pro vaření, stiskněte tlačítko [MICROWAVE POWER], dokud displej neukáže požadovaný stupeň. Nastavte požadovaný čas vaření stisknutím tlačítek času. Pro spuštění trouby stiskněte tlačítko [START].
- Chcete-li během vaření zkontrolovat stupeň výkonu, stiskněte tlačítko [MICROWAVE POWER]. Pokud stále držíte prst na tlačítku [MICROWAVE POWER], zobrazí se stupeň výkonu. Trouba pokračuje v odpočítávání, i když na displeji je zobrazen stupeň výkonu.
- Je-li zvolena možnost „0P“, bude trouba v provozu s ventilátorem bez mikrovlnného výkonu. Tuto funkci můžete použít k odstranění zápachu.

Obecně platí následující doporučení:

P100/P90 - (VYSOKÉ) používá se pro rychlé vaření nebo ohřev, např. pro zapékané pokrmy, ohřev nápojů, zeleninu atd.

P80/P70 – (STŘEDNĚ VYSOKÝ) pro delší tepelnou úpravu kompaktnějších pokrmů, jako jsou pečené maso, sekaná a hotové jídla, také pro citlivé pokrmy, jako například koláče z třeného těsta. S tímto nižším nastavením se pokrmy vaří rovnoměrně bez toho, aby se na okrajích převažily.

P60/P50 - (STŘEDNÍ) pro husté potraviny, které vyžadují dlouhou dobu vaření při konvenčním vaření, např. hovězí ragú, je vhodné použít toto nastavení výkonu, aby bylo maso měkké.

P40/P30 - (STŘEDNĚ NÍZKÝ) pro rozmrazení vyberte toto nastavení výkonu, aby se jídlo rozmrazilo rovnoměrně. Toto nastavení je také ideální pro pomalé vaření rýže, těstovin, knedlíků a přípravu vaječného krému.

P20/P10 - (NÍZKÝ) Pro jemné rozmrazení, např. smetany, dortů nebo pečiva.

Ruční provoz

Otevření dvířek:

Dvířka trouby otevřete pomocí tlačítka pro otevření dvířek.

Spuštění trouby:

Připravte jídlo a umístěte ho do vhodné nádoby na otáčivý talíř nebo ho přímo položte na otáčivý talíř. Zavřete dveře a po výběru požadovaného režimu vaření a nastavení času stiskněte tlačítko [START/+30s]. Požadovanou dobu vaření můžete během manuálního vaření prodloužit stisknutím tlačítek [TIME] nebo tlačítka [START/+30s].

Jakmile je nastaven program vaření a tlačítko [START/+30s] není stisknuto do 1 minuty, nastavení bude zrušeno.

Tlačítko [START/+30s] musí být stisknuto pro pokračování vaření, pokud jsou dveře během vaření otevřeny. Zvukový signál zazní jednou, pokud je tlačítko stisknuto správným způsobem.

Použijte tlačítko [STOP] k:

1. Pro vymazání chyby během programování.
2. Pro dočasné zastavení trouby během jejího chodu.
3. Zrušení programu během vaření, stiskněte tlačítko [STOP] dvakrát.
4. Pro nastavení a zrušení dětského zámku.

POZNÁMKA

- Pokud nebude mikrovlnná trouba používána po dobu 5 minut (a dveře budou zavřené), bezpečnostní zámek se automaticky aktivuje. Všechna tlačítka již v režimu bezpečnostního zámku nebudou fungovat. Pro vypnutí bezpečnostního zámku jednoduše otevřete dveře mikrovlnné trouby a tlačítko se znovu aktivuje.



Vaření v mikrovlnné troubě

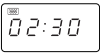
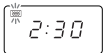
Vaše trouba se dá naprogramovat až na 99 minut 50 vteřin (99:50).

VAŘENÍ/ROZMRAZOVÁNÍ s ručním nastavením

- Zadejte dobu vaření a použijte stupně mikrovlnného výkonu P100 až P10 pro vaření nebo rozmrazení.
- Pokud je to možné, promíchejte nebo otočte pokrm 2 až 3krát během vaření.
- Po vaření přikryjte pokrm a v případě, že se to doporučuje, ho nechte odstát.
- Po rozmrazování přikryjte jídlo fólií a nechte až do úplného rozmrazení odstát.

Příklad:

Chcete vařit 2 minuty a 30 vteřin na mikrovlnném výkonu 70 P.

1. Zadejte stupeň výkonu stisknutím tlačítka [MICROWAVE POWER] 4 krát pro 70 P.  x4	2. Zadejte dobu vaření stisknutím tlačítka [1 min] dvakrát a poté tlačítka [10 s] tříkrát.	3. Stiskněte tlačítko [START/+30s] pro spuštění časovače. (Displej bude odpočítávat nastavený čas vaření/rozmrazování.)
		

POZNÁMKA:

- Po spuštění trouby se rozsvítí světlo a otočný talíř se bude otáčet se směru hodinových ručiček nebo proti směru hodinových ručiček.
- Pokud jsou dveře během vaření/rozmrazení otevřeny, aby se jídlo promíchalo nebo otočilo, čas vaření na displeji se automaticky zastaví. Čas vaření/rozmrazení začne opět odpočítávat, když jsou dveře zavřeny a stiskne se tlačítko [START].
- Když je vaření/rozmrazení dokončeno, otevřete dveře nebo stiskněte tlačítko [STOP] a na displeji se znovu objeví aktuální čas, pokud byly hodiny nastaveny.
- Pokud chcete během vaření znát stupeň mikrovlnného výkonu, stiskněte tlačítko [MICROWAVE POWER]. Dokud tlačítko [MICROWAVE POWER] stiskáte, bude stupeň výkonu zobrazen.

DŮLEŽITÉ:

- Po vaření/rozmrazování zavřete dvířka. Mějte na paměti, že při otevřených dvířkách zůstane světlo zapnuté. Je tomu tak z bezpečnostních důvodů pro připomenutí, že máte dvířka zavřít.
- Vaříte-li jídlo s použitím stejného režimu vaření déle, než je standardní čas (viz. tabulka níže), automaticky se aktivují bezpečnostní mechanismy trouby. Sníží se stupeň mikrovlnného výkonu nebo se zapne a vypne topné těleso grilu.

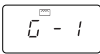
Režim vaření	Maximální doba provozu
Mikrovlny (100 P)	30 minut
Grilování	99 min 50 sek, přerušovaný provoz, teplotně řízené
Vaření v mikrovlnné troubě + gril	99 min 50 sek, Mikrovlnka a grill alternativně fungují podle času
Konvekční vaření	99 min 50 sek, přerušovaný provoz, teplotně řízené
Mikrovlnné + konvekční vaření	99 min 50 sek, alternativa Mikrovlnná a Konvekce funguje podle času

Grilování

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

Příklad:

Pro grilování po dobu 20 minut použijte tlačítko [GRILL].

1. Stiskněte jednou tlačítko [GRILL].  x1	2. Zadejte požadovaný čas ohřevu stisknutím tlačítka [10 min] dvakrát.	3. Stiskněte tlačítko [START/+30s] pro zahájení grilování. (Displej bude odpočítávat nastavený čas grilování.)
		

Kombinované vaření mikrovlnnou troubou a grilem

Použití mikrovlnky a grilu dohromady kombinuje mikrovlnný výkon s grilem. To znamená, že se vaří střídavě pomocí mikrovlnného výkonu a výkonu grilu. Stupeň mikrovlnného výkonu pro tuto funkci je P100.

Kombinace mikrovlnné energie s grilem zkracuje čas vaření a přináší křupavý, dohněda upravený povrch.

Existují 2 kombinace:

KOMBINACE 1 (Displej: C-3)

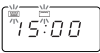
Trouba bude fungovat v 33 sekundovém cyklu. Prvních 18 sekund bude mikrovlnná příprava zapnuta na 100%, následujících 15 sekund se zapne gril. Tento cyklus se opakuje až do konce nastavené doby vaření. Použijte pro ryby a au gratin.

KOMBINACE 2 (Displej: C-4)

Trouba bude pracovat v 33 sekundovém cyklu. Prvních 12 sekund bude mikrovlnná příprava zapnuta na 100%, následujících 21 sekund se zapne gril. Tento cyklus se opakuje až do konce nastavené doby vaření. Použijte pro pudinkové omelety a drůbež.

Příklad:

Pro vaření po dobu 15 minut použijte [MICROWAVE+GRILL] s 55% výkonem mikrovlnky a 45% výkonem grilu (C-1).

1. Stiskněte jednou tlačítko [MICROWAVE+GRILL].  x1	2. Zadejte požadovaný čas ohřevu stisknutím tlačítka [10 min] jednou a tlačítka [1 min] pětkrát.	3. Stiskněte tlačítko [START/+30s] pro zahájení vaření. (Displej bude odpočítávat nastavený čas vaření.)
		

Poznámky pro vaření na grilu a mikrovlnka+gril:

- Není nutné předehřívát 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: Během provozu, pro rozptýlení kouře nebo pachů otevřete okno nebo zapněte kuchyňskou ventilaci.

POZNÁMKA: Käytettäessä grillitoimintoa grilli käynnistyy ja sammutu säännöllisesti ylikuumenemisen estämiseksi.



UPOZORENÍ: Během provozu se dvířka, vnější skříňka, prostor trouby a příslušenství velmi zahřeje. Abyste předešli popáleninám, použijte tlusté chňapky.

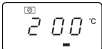
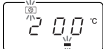
Předeheřtí/konvekční vaření

Konvekční vaření umožňuje vařit jídlo jako v tradiční troubě. Teplotu lze nastavit od 140°C do 230°C. Doporučuje se předeheřt troubu na příslušnou teplotu před vložením jídla do trouby.

1. KONVEKCE S FUNKCÍ PŘEDEHEŘTÍ

Příklad:

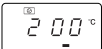
Pro vaření po dobu 20 minut při 200°C použijte tlačítko [PREHEAT] a tlačítko [CONVECTION].

1. Stiskněte [PREHEAT] stiskněte tlačítko 7krát.  x7	2. Stiskněte tlačítko [START/+30s] pro spuštění. Když je dosaženo předeheřivací teploty, bzučák zazní dvakrát.	3. Vložte jídlo do trouby a zavřete dveře. Požadovaný čas ohřevu zadejte stisknutím tlačítka [10 min] dvakrát.	4. Stiskněte tlačítko [START/+30s] pro zahájení vaření. (Displej bude odpočítávat nastavený čas vaření.)
			

2. KONVEKCE BEZ FUNKCE PŘEDEHEŘTÍ

Příklad:

Vařit 20 minut při 200°C, pomocí tlačítka [CONVECTION].

1. Stiskněte Tlačítko [CONVECTION] 7krát.  x7	2. Zadejte požadovaný čas ohřevu stisknutím tlačítka [10 min] dvakrát.	3. Stiskněte tlačítko [START/+30s] pro zahájení vaření. (Displej bude odpočítávat nastavený čas vaření.)
		

Kombinované vaření mikrovln a konvekce

Použití mikrovlnného a konvekčního režimu dohromady kombinuje výkon mikrovln s konvekcí. To znamená, že se střídavě vaří pomocí mikrovlnného výkonu a konvekčního výkonu. Úroveň výkonu mikrovln pro tuto funkci je P100 a teplota konvekce je přednastavena na 165°C. Tento režim usnadňuje a zrychluje vaření, protože využívá rychlého vaření v mikrovlnné troubě a konvekci pro křupavost jídla. Pro kombinaci jsou k dispozici 2 možnosti:

KOMBINACE 1 (Display: C-1)

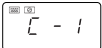
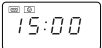
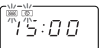
Trouba bude pracovat v 29 sekundovém cyklu. Prvních 14 sekund bude mikrovlnná příprava zapnuta na 100%, následujících 15 sekund se zapne konvekční topení. Tento cyklus se opakuje až do konce nastavené doby vaření. Použijte pro tlusté maso nebo celé kuře.

KOMBINACE 2 (Display: C-2)

Trouba bude pracovat v 29 sekundovém cyklu. Prvních 12 sekund bude mikrovlnná příprava zapnuta na 100%, následujících 17 sekund se zapne konvekční topení. Tento cyklus se opakuje až do konce nastavené doby vaření. Použijte pro tenké kusy masa nebo kuřecího masa.

Příklad:

Pro vaření po dobu 15 minut použijte [MICROWAVE+CONVECTION] s 18% časem mikrovlnného výkonu a 52% výkonem grilu (C-1).

1. Stiskněte jednou tlačítko [MICROWAVE+CONVECTION].  x1	2. Zadejte požadovaný čas ohřevu stisknutím tlačítka [10 min] jednou a tlačítka [1 min] pětkrát.	3. Stiskněte tlačítko [START/+30s] pro zahájení vaření. (Displej bude odpočítávat nastavený čas vaření.)
		

POZNÁMKY pro KONVEKCI a MIKROVLNA+KONVEKCEVAŘENÍ:

- Při prvním použití konvekce můžete zaznamenat kouř nebo pach hoření. To je normální a neznamená, že je trouba vadná. Aby se tomuto problému předešlo, při prvním použití trouby ji bez jídla ohřejte na konvekci 230°C po dobu 20 minut.

DŮLEŽITÉ: Během provozu, pro rozptýlení kouře nebo pachů otevřete okno nebo zapněte kuchyňskou ventilaci.



UPOZORĚNÍ: Během provozu se dvířka, vnější skříňka, prostor trouby a příslušenství velmi zahřejí. Abyste předešli popáleninám, použijte tlusté chňapky.

Další pohodlné funkce

1. POSTUPNÝ OHŘEV

Tato funkce umožňuje použití dvou různých stupňů, což může zahrnovat vaření s ručním nastavením času a režimu nebo funkce rozmrazování podle času i hmotnosti. Po naprogramování není potřeba do vaření nijak zasahovat, protože trouba automaticky přejde do následující fáze. Po dokončení první fáze se ozve zvukový signál.

Poznámka: Auto menu nelze nastavit jako jednu z více sekvencí.

Příklad: Pokud chcete rozmrazit jídlo po dobu 5 minut, a poté ho vařit s mikrovlnným výkonem P80 po dobu 7 minut. Postup je následující:

1. Stiskněte tlačítko [TIME DEFROST] jednou, na LED displeji se zobrazí 00:00.
2. Zadejte dobu vaření stisknutím tlačítka [1 min] pětkrát.
3. Zadejte úroveň výkonu (P80) stisknutím tlačítka [MICROWAVE POWER] 3krát.
4. Zadejte dobu vaření stisknutím tlačítka [1 min] sedmkrát.
5. Stiskněte jednou tlačítko [START] pro spuštění vaření.

2. FUNKCE +30s (Automatický start)

Tlačítko [+30s] vám umožňuje provádět následující dvě funkce:

a. Přímý start

Můžete přímo začít vařit na úrovni mikrovlnného výkonu 100 P na dobu 30 sekund stisknutím tlačítka [+30s].

b. Prodloužit dobu vaření

Můžete prodloužit dobu vaření během manuálního vaření, časového rozmrazování a provozu automatického menu o násobky 30 sekund, pokud je tlačítko [+30s] stisknuto, zatímco je trouba v provozu. Během rozmrazování podle hmotnosti nelze dobu vaření zvýšit.

POZNÁMKA: Doba vaření může být prodloužena až na maximum 99 minut 50 sekund.

3. KUCHYŇSKÝ ČASOVAČ

Časovač můžete například použít na načasování tehdy, když v programu není zahrnuté vaření s mikrovlnnou troubou, nebo jako minutku při vaření vajec na konvenčním vařiči nebo na sledování doby odstátí vařeného/rozmraženého jídla.

Příklad:

Nastavení časovače na 5 minut.

1. Stiskněte [KITCHEN TIMER] stiskněte jednou tlačítko. 	2. Zadejte požadovaný čas stisknutím tlačítka [1 min] pětkrát.	3. Stiskněte tlačítko [START/+30s] pro spuštění časovače.	4. Zkontrolujte displej. (Displej bude odpočítávat nastavený čas vaření/rozmražení.)
			

Když nastavený čas vyprší, zařízení dvakrát pípne a na LED displeji se zobrazí aktuální čas.

Můžete zadat jakýkoliv čas až do 99 minut, 50 sekund. Pro zrušení KITCHEN TIMER během odpočítávání jednoduše stiskněte [STOP] tlačítko.

POZNÁMKA: Funkci KITCHEN TIMER nelze používat během vaření.

4. Dětský zámek

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



START/+30S

a. Pro nastavení DĚTSKÉ ZÁMKY:

Stiskněte a podržte tlačítko [STOP] po dobu 3 sekund, ozve se dlouhé pípnutí a na displeji se zobrazí .

Trouba je nyní v režimu DĚTSKÁ ZÁMKY.

b. Pro zrušení DĚTSKÉ ZÁMKY:

Stiskněte a držte tlačítko [STOP] po dobu 3 sekund, dokud neuslyšíte dlouhý pípnutí.

Poznámka: Pokud tlačítko nefunguje, otevřete/zavřete dveře a zkuste to znovu.

5. PAMĚŤ MÍST

Toto je funkce, při které se poloha jídla vrátí na původní místo po dokončení vaření.

Stiskněte tlačítko [KITCHEN TIMER] na 3 sekundy pro nastavení nebo zrušení této funkce. Výchozí nastavení je ZAPNUTO.

Když je funkce LOKACE PAMĚTI aktivována,  se objeví na konci vaření.

Tato funkce nebude fungovat, pokud otevřete dvířka nebo přerušíte provoz během vaření.

Rozmrazení podle času

Pomocí této funkce se rychle rozmrazí pokrm a umožňuje vám zvolit vhodnou dobu rozmrazování, v závislosti na typ jídla. Postupujte podle níže uvedeného příkladu pro podrobnosti o ovládání této funkce. Časový rozsah je 0:01 – 99:50.

Příklad: Pro rozmrazení jídla na 10 minut.

1. Vyberte požadované menu stisknutím tlačítka [TIME DEFROST] jednou.  x1	2. Zadejte dobu vaření stisknutím tlačítka [10 min] jednou.	3. Stiskněte tlačítko [START/+30s] pro spuštění rozmrazování. (Displej bude odpočítávat dobu rozmrazování)
		

Poznámky k časovému rozmrazení:

- Po vaření zazní zvukový signál pětkrát a LED zobrazí aktuální čas, pokud byly hodiny nastaveny. Pokud hodiny nebyly nastaveny, displej po dokončení vaření ukáže pouze "0:00".
- Přednastavený stupeň mikrovlnného výkonu je P30 a nelze ho změnit.

Rozmrazování podle hmotnosti

Mikrovlnná trouba je předprogramována s časovačem a stupněm mikrovlnného výkonu, takže potraviny jako maso nebo mořské plody lze snadno rozmrazit. Rozsah hmotnosti pro toto je od 0,1 kg – 2,0 kg.

d-1: Rozmrazování podle hmotnosti (obecně)

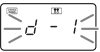
d-2: Rozmrazování podle hmotnosti (mleté maso)

d-3: Rozmrazování podle hmotnosti (mořské plody)

Následujte níže uvedený příklad pro podrobnosti o tom, jak tyto funkce ovládat.

Příklad: Pro rozmrazení kusu masa o váze 1,2 kg použijte.

Potravinu umístěte na plochý talíř nebo alternativně na rozmrazovací mřížku mikrovlnné trouby na talíři.

1. Vyberte požadované menu stisknutím tlačítka [WEIGHT DEFROST] jednou.  x1	2. Zadejte váhu stisknutím tlačítek [WEIGHT/PORTION], dokud se nezobrazí požadovaná váha kg /  	3. Stiskněte tlačítko [START/+30s] pro spuštění rozmrazování. (Displej bude odpočítávat dobu rozmrazování)
		

Zmražené jídlo je rozmrazováno z teploty -18°C.

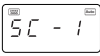
Poznámky k rozmrazování podle hmotnosti:

- Před zmražením se přesvědčte, že je potravinu čerstvá a v dobrém stavu.
- Hmotnost potravin by měla být zaokrouhlena nahoru nebo dolů na nejbližších 0,1kg, například 0,65kg na 0,7kg.
- Bude-li potřeba, chraňte malé kusy masa nebo drůbeže tenkými plochými kousky hliníkové fólie. Tím zabráníte ohřátí částí během rozmrazování. Zajistěte, aby se fólie nedotýkala stěn trouby.

Vaření pomocí mikrovlnného senzoru

[Tlačítko [MICROWAVE SENSOR MENU]] automaticky určí správný režim vaření a dobu vaření jídla. Postupujte podle následujícího příkladu pro podrobnosti o tom, jak tuto funkci ovládat.

Příklad: Pro uvaření dvou pečených brambor (0.46kg) použijte funkci menu mikrovlnného senzoru.

1. Vyberte požadované menu stisknutím tlačítka [Tlačítko MENU MIKROVLNNÉHO SENZORU stiskněte jednou. 	2. Stiskněte tlačítko [START/+30s] pro zahájení vaření. 
	

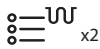
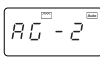
POZNÁMKY:

- Pro potraviny vážící více nebo méně než hmotnosti/množství uvedené v tabulce vaření mikrovlnného senzoru, vařte manuálně.

Vaření pomocí auto menu grill

Tlačítko [GRILL AUTO MENU] automaticky vypočítá správný režim vaření a dobu vaření potravin. Postupujte podle níže uvedeného příkladu pro podrobnosti o tom, jak tuto funkci ovládat.

Příklad: Pro vaření 500g grilovaných kousků kuřete pomocí funkce auto menu grill.

1. Vyberte požadované menu stisknutím tlačítka [GRILL AUTO MENU] dvakrát a stiskněte tlačítko [START/+30s]. 	2. Stiskněte tlačítka [WEIGHT/PORTION UP/DOWN], abyste vybrali požadované množství. 	3. Stiskněte [START/+30s] tlačítko pro spuštění vaření. (Displej bude odpočítávat dobu vaření)
		

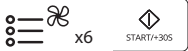
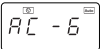
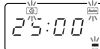
POZNÁMKY:

- Hmotnost nebo množství jídla lze zadat stisknutím tlačítek WEIGHT/PORTION, dokud se nezobrazí požadovaná hmotnost/množství. Zadejte pouze hmotnost jídla. Nevzahrnujte hmotnost nádoby.
- Pro potraviny s váhou vyšší nebo nižší než hmotnosti/množství uvedené v tabulce vaření auto menu grill, vařte ručně.

Vaření pomocí automatického menu konvekce

Tlačítko [CONVECTION AUTO MENU] automaticky vypočítá správný režim vaření a dobu vaření jídla. Postupujte podle níže uvedeného příkladu pro podrobnosti o tom, jak tuto funkci ovládat.

Příklad: Pro přípravu 250g mražených cibulových kroužků pomocí funkce automatického menu konvekce.

1. Vyberte požadované menu stisknutím tlačítka [CONVECTION AUTO MENU] 6krát a stiskněte tlačítko [START/+30s]. 	2. Stiskněte tlačítka [WEIGHT/PORTION UP/DOWN], abyste vybrali požadované množství. kg /  	3. Stiskněte tlačítko [START/+30s] pro zahájení vaření. (Displej bude odpočítávat dobu vaření)
		

POZNÁMKY:

- Hmotnost nebo množství jídla lze zadat stisknutím tlačítek WEIGHT/PORTION, dokud se nezobrazí požadovaná hmotnost/množství. Zadejte pouze hmotnost jídla. Nevzahrnujte hmotnost nádoby.
- Pro potraviny vážící více nebo méně než hmotnosti/množství uvedené v tabulce menu automatické konvekce, vařte manuálně.

Tabulka vaření s mikrovlnným senzorem

Displej	Nabídka	HMOTNOST / PORCE / NÁČINÍ	Technika přípravy
SC-1	Pečený brambor	1 - 3 brambory (kusy) 1 brambora = cca 0,23kg (původní teplota, pokojová teplota.) Kuchyňský papír	- Do každého bramboru šestkrát píchnete vidličkou a rozložte to rovnoměrně po povrchu. - Umístěte jídlo kolem okraje otočného podnosu vyloženého papírovým ubrusem, alespoň 2,5 cm od sebe. Nepokrývejte.
SC-2	Mražená Pizza	200 - 400 g (počáteční teplota -18°C) nádoba vhodná do mikrovlnné trouby	Pro ohřev zakoupené pizzy. Odstraňte veškeré obaly a umístěte jídlo na talíř vhodný pro mikrovlnnou troubu na otočný stůl.
SC-3	Zmrazené jídlo	200 až 600 g (počáteční teplota -18°C) Nádoba bezpečná pro mikrovlnnou troubu s pokličkou nebo propíchnutou plastovou fólií	- Všechny potraviny musí být předvařené. - Ohřejte v mikrovlnně bezpečné nádobě, jak bylo zakoupeno. - Pokud přesunujete jídlo na talíř, přikryjte ho děrovanou plastovou fólií.
SC-4	Čerstvá zelenina např. růžičková kapusta, fazolové lusky, hrášek, zeleninová směs, brokolice	200 až 600 g (původní teplota, pokojová teplota.) Nádoba bezpečná pro mikrovlnnou troubu s pokličkou nebo průstřelenou plastovou fólií	- Všechny kusy by měly být stejné velikosti. - Důkladně umyjte, jídlo umístěte do nádoby bezpečné pro mikrovlnnou troubu a přidejte 1 lžici (15 ml) vody na ½ šálku (125 ml) zeleniny. - Pokryjte víkem nebo propíchnutou plastovou fólií.
SC-5	Ovesná kaše	30 - 110g (původní teplota, pokojová teplota.) Nádoba bezpečná pro mikrovlnnou troubu s pokličkou nebo průstřelenou plastovou fólií	- Uvařte ovesnou kaši a vodu v poměru 1:7 v nádobě. - Pokryte víkem nebo propíchnutou plastovou fólií.
SC-6	Ryba	200 až 600 g (počáteční teplota 5 - 10° C) Nádoba bezpečná pro mikrovlnnou troubu s pokličkou nebo propíchnutou plastovou fólií	- Pro přípravu čerstvých filetů nebo steaků z ryby. - Umístěte jídlo do vhodné velké nádoby, přidejte 2 lžice (30 ml) vody. - Pokryte víkem nebo propíchnutou plastovou fólií.
SC-7	Kuře	200 až 600 g (původní tepl. 5 °C) Nádoba bezpečná pro mikrovlnnou troubu s pokličkou nebo průstřelenou plastovou fólií	- Uvařit kus kuřete. - Umístěte jídlo do nádoby vhodné velikosti, přidejte 2 lžice (30 ml) vody. - Pokryte víkem nebo propíchnutou plastovou fólií.
SC-8	Maso	200 až 600 g (počáteční teplota 5 - 10° C) Nádoba bezpečná pro mikrovlnnou troubu s pokličkou nebo průstřelenou plastovou fólií	- Umístěte jídlo do vhodné velké nádoby, přidejte 2 lžice (30 ml) vody. - Pokryte víkem nebo propíchnutou plastovou fólií.
SC-9	Automatický opětovný ohřev	200 až 600 g (původní tepl. 5 °C) Nádoba bezpečná pro mikrovlnnou troubu s pokličkou nebo propíchnutou plastovou fólií	- Všechny potraviny musí být předvařené. - Ohřejte v mikrovlnně bezpečné nádobě, jak bylo zakoupeno. - Pokud přesunujete jídlo na talíř, přikryjte ho děrovanou plastovou fólií.

Poznámky:

- Koncová teplota se bude lišit v závislosti na výchozí teplotě jídla. Zkontrolujte, jestli je jídlo po ohřevu vřelé. Pokud je

třeba, můžete ohřev manuálně prodloužit.

- Výsledky při použití automatického vaření závisí na různých faktorech, jako je tvar a velikost jídla a vaše osobní preference ohledně výsledků vaření. Pokud nejste spokojeni s programovaným výsledkem, prosím upravte dobu vaření podle svých požadavků.

Tabulka vaření pro auto menu grill

Displej	Nabídka	HMOTNOST / PORCE / NÁČINÍ	Technika přípravy
AG-1	Grilovaný steak	200, 300, 400, 500, 600 g (původní teplota. pokojová teplota.) Pekač+Vysoký rošt	• Krájejte steak o hmotnosti přibližně 200 - 300g/ks a ochucujte olejem, solí, rozdrčeným černým pepřem. • Umístěte jídlo na pekač na vysoký rošt.
AG-2	Grilované kuřecí kousky	200, 300, 400, 500, 600 g (původní teplota. pokojová teplota.) Pekač+Vysoký rošt	• Po rovnoměrném rozetření oleje, soli a nasekané papriky na kuřecí prsa je položte na pekač, který je na vysoké mřížce.
AG-3	Grilovaný rybí steak	150, 200, 300, 400, 500 g (původní teplota. pokojová teplota.) Pekač+Vysoký rošt	• Po rovnoměrném rozložení nasekaných paprik na fileť z ryby jej položte na pekač, který je na vysoké mřížce.
AG-4	Slanina	2 - 4 plátky (počáteční teplota 5 °C) Pekač+Vysoký rošt	• Umístěte plátky slaniny na pekač na vysoký rošt.
AG-5	Toust	1 - 3 kusy (původní teplota. pokojová teplota.) Vysoký regál	• Umístěte 50g plátku chleba na vysoký regál
AG-6	Klobásy	2,4,8 ks (původní teplota. pokojová teplota.) Pekač+Vysoký rošt	• Umístěte 50g kousku klobásy na pekač na vysoký rošt. • Otočte pokrm po uplynutí 2/3 celkové doby vaření, když trouba zapípá.*1

*1: Když se ozve pípnutí, otevřete dvířka a otočte jídlo. Pokud dvířka neotevřete, příprava jídla bude pokračovat až do konce naprogramovaného času.

Poznámky:

- Koncová teplota se bude lišit v závislosti na výchozí teplotě jídla. Zkontrolujte, jestli je jídlo po ohřevu vřelé. Pokud je třeba, můžete ohřev manuálně prodloužit.
- Výsledky při použití automatického vaření závisí na různých faktorech, jako je tvar a velikost jídla a vaše osobní preference ohledně výsledků vaření. Pokud nejste spokojeni s programovaným výsledkem, prosím upravte dobu vaření podle svých požadavků..



UPOZORNĚNÍ: Dveře, vnější skříň, dutina trouby a příslušenství se během provozu velmi zahřejí. Abyste předešli popáleninám, použijte tlusté nůžky.

Tabulka menu pro vaření s automatickou konvekcí

Displej	Nabídka	HMOTNOST / PORCE / NÁČINÍ	Technika přípravy
AC-1	Mražené hranolky do trouby	300g (počáteční teplota -18°C) Pekač+Vysoký rošt	- Připravte zakoupené mražené hranolky a umístěte je na pekač na vysoký rošt. - Otočte jídlo na 2/3 celkové doby vaření, když trouba zapípá.*1
AC-2	Pečené kuře	800, 1000, 1200, 1400g (původní teplota. pokojová teplota.) Nízký rošt	- Po nanesení oleje, solte povrch kuřete. - Umístěte na nízký rošt. - Otočte jídlo na 2/3 celkové doby vaření, když trouba zapípá.*1
AC-3	Pečené hovězí/ jehněčí	200, 300, 400, 500, 600 g (původní teplota. pokojová teplota.) Pekač+Vysoký rošt	- Odstraňte povrch hovězí svíčkové a rozetřete olej, sůl, rozdrčený černý pepř. - Po pevném svázání bavlněnou šňůrou položte na pekač, který je na vysokém roštu.
AC-4	Ryba	200, 400, 600 g (původní teplota. pokojová teplota.) Pekač+Vysoký rošt	- Po nanesení oleje a soli na rybu nechte působit 10 min. - Umístěte na pekač na horní mřížku.
AC-5	Mražené kuřecí nuggets	400g (počáteční teplota -18°C) Pekač+Vysoký rošt	- Připravte zakoupené mražené kuřecí nuggets. - Umístěte na pekač na horní mřížku. - Otočte jídlo na 2/3 celkové doby vaření, když trouba zapípá.*1
AC-6	Mražené cibulové kroužky	250g (počáteční teplota -18°C) Pekač+Vysoký rošt	- Připravte zakoupené mražené cibulové kroužky. - Umístěte na pekač na horní mřížku. - Otočte jídlo na 2/3 celkové doby vaření, když trouba zapípá.*1
AC-7	Mražené svačiny	100, 200, 300 g (počáteční teplota -18°C) Pekač+Vysoký rošt	- Připravte zakoupené mražené občerstvení, jako jsou jarní rolky, o hmotnosti 25g kus. - Umístěte na pekač na horní mřížku. - Otočte jídlo na 2/3 celkové doby vaření, když trouba zapípá.*1

*1: Když se ozve pípnutí, otevřete dvířka a otočte jídlo. Pokud dvířka neotevřete, příprava jídla bude pokračovat až do konce naprogramovaného času.

Poznámky:

- Koncová teplota se bude lišit v závislosti na výchozí teplotě jídla. Zkontrolujte, jestli je jídlo po ohřevu vřelé. Pokud je třeba, můžete ohřev manuálně prodloužit.
- Výsledky při použití automatického vaření závisí na různých faktorech, jako je tvar a velikost jídla a vaše osobní preference ohledně výsledků vaření. Pokud nejste spokojeni s programovaným výsledkem, prosím upravte dobu vaření podle svých požadavků.



UPOZORNĚNÍ: Dveře, vnější skříň, dutina trouby a příslušenství se během provozu velmi zahřejí. Abyste předešli popáleninám, použijte tlusté chňapky.

Vhodné pečicí nádobí

Aby bylo možné jídlo v mikrovlnné troubě ohřívat/rozmrazovat je nutné, aby mikrovlnná energie byla schopna procházet skrz nádobu a procházet jídlem. Z toho důvodu je důležité vybrat vhodné varné 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	Mikrovlnně bezpečné	Gril	Konvekce	Kombinace	Poznámka
Aluminiemová fólie/Fóliové nádoby	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	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 nádoby zahřejí na velmi vysokou teplotu.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Pouze s konvekcí)	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 kovové nádobí při použití mikrovlnného výkonu, protože to může vést k obloukovému výboji, což může způsobit požár.
Plast/ polystyren např. obaly z fast foodu	✓	✗	✓	✓ / ✗	Je třeba dbát opatrnosti, protože některé nádoby se mohou při vysokých teplotách deformovat, roztavit nebo odbarvit.
Potravinářská fólie	✓	✗	✗	✗	Neměla by se dotýkat potravin a musí být perforována, aby mohla unikat pára.
Sáčky na mražení/pečení	✓	✗	✗	✗	Musí být propíchnuty, aby unikla pára. Ujistěte se, že sáčky jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nebo kovové svorky, protože mohou roztát nebo se vznítit kvůli kovovému 'oblouku'.
Papírové talířky/pohárky a kuchyňský papír	✓	✗	✗	✗	Používejte pouze k vyhřátí nebo pohlčení vlhkosti. Je nutno postupovat opatrně, protože přehřátí může způsobit požár.
Slámové a dřevěné nádoby	✓	✗	✗	✗	Při použití těchto materiálů buďte vždy opatrní, protože může dojít k přehřátí a vzniku požáru.
Recyklovaný papír a noviny	✗	✗	✗	✗	Mohou obsahovat stopy kovů, které způsobí jiskření, což může vést ke vzplanutí.
Vysoký rošť/ Nízký rošť/ Pekařská plech	✗	✓	✓	✓	Nedoporučuje se používat kovové nádobí při použití mikrovlnného výkonu, protože to může vést k vznícení. Smí se používat pouze podle pokynů u uživatelské příručky.



UPOZORNĚNÍ: Při ohřívání jídla v plastových nebo papírových nádobách sledujte troubu kvůli možnosti vznícení.

POZNÁMKA: Nenechávejte svou troubu bez dozoru, když je v provozu.

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 čištěním se přesvědčte, že vnitřní prostor trouby, dvířka i vnější skříňka trouby jsou vychladlé. ČISTĚTE TROUBU V PRAVIDELNÝCH INTERVALECH A ODSTRAŇUJTE 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:Při vaření se může uvnitř trouby, na povrchu dutiny a na dveřích tvořit kondenzace. Množství kondenzace závisí na teplotě povrchů trouby a na obsahu vlhkosti v mikrovlnně ohříváném jídle. Ujistěte se, že po dokončení vaření jakoukoli vlhkost, která se na těchto površích vytvoří, setřete měkkým, vlhkost vstřebávajícím hadříkem.

Exteriér trouby

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

Ovládací panel

Otevřete dveře před čištěním, abyste deaktivovali ovládací panel. Mělo by se dbát na čištění ovládacího panelu. Použijte hadřík navlhčený pouze vodou a jemně panel otírejte, dokud nebude čistý.

Nepoužívejte nadměrné množství vody. Nepoužívejte žádné chemické ani abrazivní čisticí prostředky.

Vnitřní prostor trouby

1. Pro čištění otřete jakýkoliv stříkance nebo rozlití měkkým vlhkým hadříkem nebo houbičkou po každém použití, zatímco je trouba stále teplá.

Na větší skvrny po rozlití 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 kryt vlnovodu.

2. Ujistěte se, že mírné mýdlo nebo voda neprojdou malými ventilačními otvory v stěnách, což by mohlo způsobit poškození trouby.

3. Nepoužívejte sprejové čističe na vnitřní stranu trouby.

4. Pravidelně ohřívejte troubu pomocí grilu a bez jídla ji ohřívejte na grilu 20 minut. Zbytky jídla nebo rozstříknutý tuk mohou způsobit kouření nebo špatný zápach.

Udržujte kryt vlnovodu vždy čistý.

Kryt vlnovodu je vyroben z křehkého materiálu a musí se čistit opatrně (postupujte podle výše uvedených pokynů k čištění).

POZNÁMKA:Přílišné namáčení může způsobit rozpad krytu vlnovodu.

Kryt vlnovodu je spotřební část a bez pravidelného čištění ho bude třeba vyměnit.

Příslušenství

Příslušenství jako gramofon, podpora pro gramofon, stojany a pečicí plech by měly být umyty v mírném roztoku na mytí nádobí a usušeny. Jsou vhodné do myčky nádobí.

Dvířka

Dvířka na obou stranách, těsnění dvířek a těsnící plochy často otírejte jemným navlhčeným hadříkem, abyste odstranili nečistoty. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.

POZNÁMKA:Neměl by se používat parní čistič.

Tipy pro čištění – Pro snadnější čištění vaší trouby:

Umístěte polovinu citronu do misky, přidejte 300 ml vody a zahřívejte na P100 po dobu 7 - 8 minut.

Vyčistěte troubu jemným, suchým hadříkem.

Rady pro vaření v mikrovlnné troubě

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 uzavřených nádobách nebo nádobách s víky, protože se uvnitř vytváří tlak, který může způsobit výbuch nádoby.

RADY PRO VAŘENÍ - POZNÁMKY:

- Vždy dávejte pozor na troubu, je-li v provozu.
- Vždy se ujistěte, že je nádoba vhodná 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 dodržujte pokyny v provozní příručce SHARP. Pokud překročíte doporučené doby vaření a použijete příliš vysoké výkonové úrovně, může se jídlo přehřát, spálit a v extrémních případech vzplanout a poškodit troubu.

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.

Propíchování

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 by neměla být zahřívána pomocí mikrovlnného výkonu, protože mohou explodovat, i poté, co vaření skončilo. Například pošovaná, smažená, natvrdo uvařená.

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 tom, kolik jídla se vaří. Se vzrůstajícím množstvím jídla v troubě je nutné zvyšovat dobu ohřevu. např. čtyři brambory se budou vařit déle než dvě.
Velikost	Malé potraviny a malé kousky se ohřívají rychleji než velké, protože mikrovlny mohou ze všech stran proniknout do středu. Aby byl ohřev rovnoměrný, udělejte všechny kousky stejně velké.
Tvar	Jídla s nepravidelným tvarem, jako kuřecí prsa nebo stehna se v silnějších částech ohřívají déle. Aby byl ohřev rovnoměrný, umístěte nejsilnější části ke vnější straně nádoby, kde obdrží více energie. Potraviny se zakulaceným tvarem se v mikrovlnné troubě ohřívají rovnoměrněji než potraviny s hranatým tvarem.
Teplota potravin	Nutnou dobu vaření ovlivňuje i počáteční teplota potravin. Chlazené potraviny se budou vařit déle než potraviny s pokojovou teplotou. Teplota nádoby není skutečným ukazatelem tepoty potravin nebo nápojů. Do potravin s náplní, například koblih, píchnete a uvolníte teplo nebo páru.



VAROVÁNÍ: Obličej a ruce: Při vyjímání jídla nebo nádobí z trouby vždy používejte rukavice na pečení. Při otvírání dveří trouby se postavte dozadu, aby se horký vzduch nebo pára rozptýlily. Při odstraňování obalů (jako je potravinářská fólie), otvírání pečicích sáčků nebo balení popcornu, směrujte páru pryč od obličeje a rukou.



VAROVÁNÍ: Před podáváním zkontrolujte teplotu jídla a nápojů, promíchejte. Při podávání kojencům, dětem nebo starším lidem buďte zvláště opatrní. Obsah kojeneckých lahví a dětských jídel v skleničkách musí být před konzumací promíchán nebo protřepán a je nutné zkontrolovat jeho teplotu, aby nedošlo k popálení.

Rady k 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 k opětovnému ohřevu

Pro opětovné ohřev jídla dodržujte níže uvedené rady a pokyny. Ujistěte se, že jídlo je před podáváním důkladně ohřáto.

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 okraji. Přikryjte perforovanou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby a ohřívajte na středním/nízkém mikrovlnném stupni. V polovině ohřevu zamíchejte/přeskládejte.

POZNÁMKA: Ujistěte se, že je jídlo před podáváním důkladně ohřáto.

Plátky masa

Přikryjte perforovanou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby a ohřívajte na středním/nízkém výkonostním stupni.

Alespoň jednou přeskládejte, aby bylo zajištěno rovnoměrné ohřátí.

POZNÁMKA: Ujistěte se, že je maso před podáváním důkladně ohřáto.

Porce drůbeže

Umístěte nejsilnější části porce k okraji nádoby, přikryjte perforovanou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby a ohřívajte na středním výkonostním stupni.

V polovině ohřívání jídlo otočte.

POZNÁMKA: Ujistěte se, že je drůbež před podáváním důkladně ohřáta.

Jídla vařené v jednom hrnci

Přikryjte perforovanou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby nebo vhodným krytem a ohřívajte na středním/nízkém výkonostním stupni.

Pro zajištění rovnoměrného ohřevu opakovaně zamíchejte.

POZNÁMKA: Ujistěte se, že je jídlo před podáváním důkladně ohřáto.

Abyste při ohřevu dosáhli nejlepších výsledků, zvolte úroveň mikrovlnného výkonu vhodnou pro daný typ potravin.

Např. miska zeleniny může být ohřívána na vysokém výkonostním stupni, zatímco lasagne obsahující složky, které nelze zamíchat, by se měly ohřívát na středním/nízkém výkonostním stupni.

POZNÁMKY:

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



VAROVÁNÍ: Nikdy neohřívajte tekutiny v nádobách s úzkým hrdlem, protože to může vést k výronu obsahu z nádoby a může způsobit popáleniny.

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



VAROVÁNÍ: Obsah kojeneckých lahví a dětských jídel v skleničkách je třeba před konzumací promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu, aby nedošlo k popálení.

Odstraňování potíží

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

Umístěte půl šálku vody na otáčecí podložku a zavřete dveře. Nastavte časovač na 1 minutu s využitím stupně mikrovlnného výkonu P100.

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 hrníčku horká?

Vyjměte šálek s vodou z trouby a zavřete dveře. Nastavte troubu na grilování na dobu 3 minut.

5. Za 3 minuty se topný prvek grilu zčervená?

Nastavte troubu na vaření po dobu 3 minut s použitím konvekce na 230°C.

6. Je po třech minutách dutina trouby horká?

Pokud na jakoukoli otázku odpovíte „NE“, nejprve zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená a pojistka nevyhořela.

Pokud není chyba ani v jednom, porovnejte s následujícím diagramem pro řešení problémů.



VAROVÁNÍ: Nikdy neprovádějte úpravy, opravy nebo modifikace trouby sami. Je nebezpečné, aby kdokoli jiný než inženýr vyškolený společností SHARP prováděl servis nebo opravy. Je to důležité, protože může zahrnovat odstranění krytů, které poskytují ochranu proti mikrovlnné energii.

- Těsnění dveří zastaví únik mikrovln během provozu trouby, ale nejde o vzduchotěsné těsnění. Je normální, že na dveřích trouby uvidíte kapky vody. Potraviny s vysokou vlhkostí budou uvolňovat páru a uvnitř trouby bude docházet ke kondenzaci.
- Opravy a úpravy: Pokud trouba nefunguje správně, nepokoušejte se ji spouštět.
- Přístup k vnější skříni a lampě: Nikdy neodstraňujte vnější skříň. To je velmi nebezpečné kvůli vysokonapětovým dílům uvnitř, které se nikdy nesmí dotýkat, protože by to mohlo být smrtelné. Vaše trouba není vybavena krytem pro přístup k lampě. Pokud lampa selže, nepokoušejte se lampu sami vyměnit, volejte servisní středisko schválené společností SHARP.

Tabulka odstraňování problémů

Problém	Vysvětlení
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 tlačítko [START/+30s] je stisknuto..	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.
Při používání trouby pouze v režimu grilu se zdá, že topné těleso není zapnuté po celou dobu.	To je proto, že grilovací prvek se zapíná a vypíná, aby udržoval teplotu trouby na přednastavené úrovni.
Při používání grilu v kombinovaném režimu se zdá, že není zapnutý.	Během režimu kombinovaného vaření (mikrovlnná trouba a gril) bude trouba přepínat mezi dvěma funkcemi. Funkce mikrovlnné přípravy a grilu nebudou zapnuté současně.
Konvekční trouba se zdá být nedostatečně horká.	Teplota v dutině trouby bude udržována na +/- 10% nastavené hodnoty. Teplota se měří přímo uprostřed trouby kalibrovaným teploměrem s termočlánkem typu K.
Po skončení přípravy jídla je trouba hlučná nebo působí, jako by stále běžela.	Na konci cyklu přípravy jídla může zůstat ventilátor zapnutý po dobu několika minut, aby se trouba zchladila. Je to zcela normální.
 se zobrazí na displeji, když je stisknuto tlačítko.	Po 30 sekundách trouba přejde do režimu uzamknutí, kde nelze stisknout žádné tlačítko. Otevřete a zavřete dveře a tlačítka znovu začnou fungovat. Zkontrolujte také, zda není spotřebič v režimu uzamknutí.

Před tím, než požádáte o pomoc

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 dveře bezpečně zavřené a je aktivován systém bezpečnostního zámku dveří. Jinak mikrovlnná energie nepoteče do trouby.

POKUD ŽÁDNÉ Z VÝŠE UVEDENÉHO SITUACI NENAPRAVÍ, KONTAKTUJTE KVALIFIKOVANÉHO TECHNIKA. NESNAŽTE SE TROUBU OPRAVIT NEBO UPRAVIT SAMI.



Vigtigt:

Dit produkt er markeret med dette symbol. Det betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke bør blandes med almindeligt husholdningsaffald. Der er 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 uhensigtsmæssig 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 genbrugspladser 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/

INDHOLD

Vigtige sikkerhedsanvisninger	3
Installation	11
Specifikationer	12
Ovn og tilbehør	13
Betjeningspanel	14
Før betjening	15
Indstilling af uret	15
Mikrobølgeeffekt	16
Manuel betjening	17
Mikrobølgeovn madlavning	18
Grilltilberedning	19
Kombinationsfunktioner for mikrobølgeovn og grill	19
Forvarmning/konvektionskogning	20
Kombinationsfunktioner for mikrobølgeovn og konvektion	20
Andre praktiske funktioner	21
Afisning efter tid	22
Optøning efter vægt	23
Madlavning ved hjælp af mikrobølgesensoren	23
Madlavning ved hjælp af grill auto menuen	23
Madlavning ved hjælp af konvektion auto menuen	24
Microbølge sensor madlavningstabel	25
Auto grill menu madlavningsdiagram	26
Auto konvektion menu madlavning diagram	27
Passende ovnfast service	28
Rengøring og pleje	29
Råd om madlavning i mikrobølgeovn	30
Råd om optøning	32
Opvarmningsrådgivning	33
Fejlfinding	34
Før du ringer efter hjælp	36

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.

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.

AC-strømforsyningen skal være 230 V, 50 Hz for YC-MC422AE-SB, eller 230-240 V, 50 Hz for YC-MC422AU-SB, med en minimum 20 A distributionslinjefuse, eller en minimum 20 A distributionskredsløbsafbryder.

Der bør være en separat kreds, der kun betjener denne enhed. 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.

Metalliske beholdere til mad og drikkevarer er ikke tilladt under mikrobølgefunktioner.

Brug kun mikrobølgesikre beholdere og redskaber i mikrobølgetilstande. Redskaber skal kontrolleres for at sikre, at de er egnede 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 bølgeleder dækslet 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 ventilationsåbninger.

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 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 sikkerhedslåseklinker 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 for "Pleje og rengøring" i den fulde version af brugermanualen. Manglende vedligeholdelse af ovnen i en ren tilstand kan føre til forringelse af overfladen, som kan påvirke apparatets levetid negativt og muligvis resultere i en farlig situation.

Brug ikke hårde slibemidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovndørens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i, at glasset splintres.

Apparatet må ikke rengøres med en damprenser.

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.
- 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.

For at undgå risikoen for eksplosion og pludselig kogning:

ADVARSEL: Væsker og andre fødevarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere. Mikrobølgeopvarmning af drikkevarer kan resultere i forsinket eksplosiv kogning; derfor skal man være forsigtig, når man håndterer beholderen.

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 indsætte en glasstang eller lignende redskab (ikke metal) i væsken under opvarmning.
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 æggeghviderne. 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.

For at undgå risikoen for forbrændinger:

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Man bør være forsigtig for ikke at røre ved varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de konstant er under opsyn.

Indholdet af sutteflasker og babymadsglas skal røres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres før indtagelse, for at undgå forbrændinger. Brug grydelapper eller ovnhandsker, når du tager mad ud af ovnen, for at forhindre forbrændinger.

- Under brug bliver apparatet varmt. Man bør være forsigtig

- for at undgå at røre ved varmeelementerne inde i ovnen.
- Åbn altid beholdere, popcornsposer, 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.

For at undgå misbrug af børn:

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 apparatet bruges i ENHVER tilstand, der genererer direkte varme (tilstand gældende for model), bør børn kun bruge ovnen under voksenopsyn på grund af den genererede temperatur.

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, nedenunder 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) Sæt ikke varme madvarer eller varme redskaber på en kold drejeskive/ovnbund.
- c) Placer ikke kolde fødevarer eller kolde redskaber på en varm drejeskive/ovnbund.

Læg ikke noget på ovnens yderkappe, når ovnen anvendes.

BEMÆRK:

Brug ikke plastbeholdere til mikrobølgeovn, hvis ovnen stadig er varm fra brug af grill, konvektion eller en kombinationsfunktion (afhænger af ovnmodellen), 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.

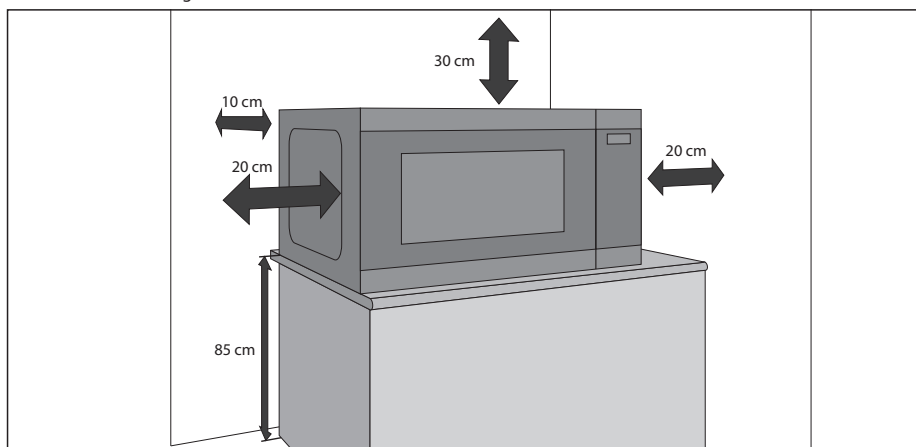
Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder som f.eks.: Køkkenområder forbeholdt personale i butikker, kontorer og andre professionelle miljøer/gårde/brug af gæster på hoteller, moteller og andre værelser til udlejning/ Bed and breakfast-typer.



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

Installation

1. Fjern alt indpakning fra indersiden af ovnrummet og den beskyttende film der findes på mikrobølgeovens 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 plan overflade, der giver nok åbent rum til indtags- og/eller udblæsningsventiler. Apparatets bagside kan placeres mod en væg.
 - Apparatet må ikke installeres bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
 - 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
AC Hovedstik		EU to-pin	UK trepinnet stik
Vekselstrømsspænding		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Strømsikring/overstrømsbeskyttelse		20 A	20 A
Krævet vekselstrøms effekt		2700 W	2800 W
Udgangseffekt:	Mikrobølge	1000 W	1000 W
	Grill	1300 W	1400 W
	Konvektion	2700 W	2800 W
Mikrobølgefrekvens		2450 MHz*	2450 MHz*
Udvendige mål (B) x (H) x (D) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Ovnrummets mål (B) x (H) x (D)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Ovnkapacitet		42 liter**	42 liter**
Høj hylde (Diameter x Højde i mm)		243 x 90	243 x 90
Lav hylde (Diameter x Højde i mm)		266 x 30	266 x 30
Bageplade (Diameter i mm)		283	283
Drejetallerken (Diameter i mm)		345	345
Vægt (kg)		20	20
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 radiofrekvensenergi i form af elektromagnetisk stråling til varmebehandling af mad. Klasse B-udstyr betyder, at udstyret er egnet til brug i private hjem.

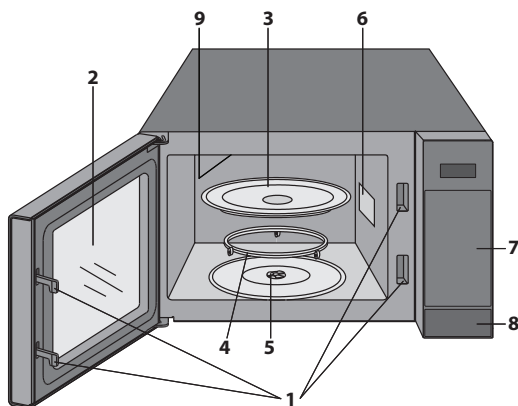
** - Den indvendige kapacitet er beregnet med maks. mål for bredde, dybde og højde. Den faktiske kapacitet for næringsmidler er mindre.

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

Ovn og tilbehør

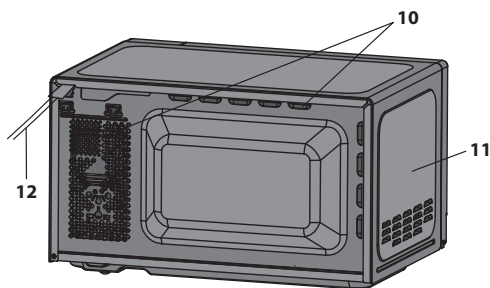
Ovn

1. Dør sikkerhedslåsesystem
2. Ovnvindue
3. Glasdrejebord
4. Drejeskive støtte
5. Kobling
6. Bølgelederdæksel (Må ikke fjernes)
7. Knapper til tænd/sluk og tid
8. Knap til at åbne ovnlågen
9. Grill varmeelement
10. Ventilationsåbninger
11. Yderkappe
12. Strømforsyningskabel

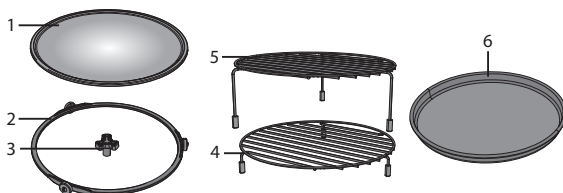


Medfølgende tilbehør:

1. Glasdrejebord
 2. Drejeskive støtte
 3. Kobling
 4. Lav hylde
 5. Høj hylde
 6. Bageplade
- Grillristene og bagepladen er designet til brug kun ved brug af grill- og konvektionsfunktionerne. BRUG IKKE nogen metaltilbehør, når du bruger mikrobølgefunktionen.



BEMÆRK:Når du bestiller tilbehør, skal du nævne to ting: delnavn og modelnavn.



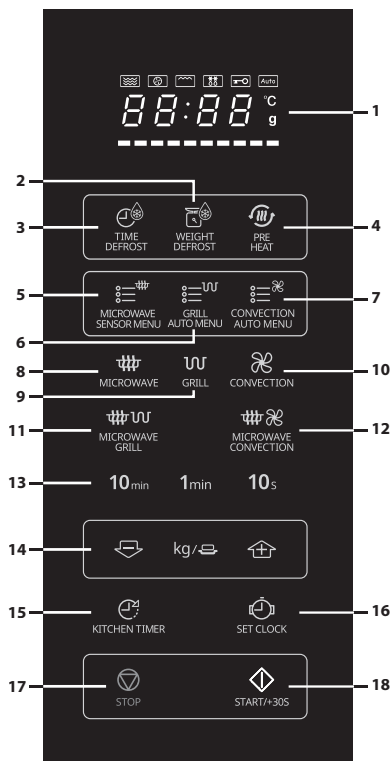
BEMÆRKNINGER:

- Bølgelederdækslet 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 fødevarerholdere 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: Døren, det ydre kabinet, ovnrummet, tilbehør og retter bliver meget varme under brug. For at forhindre forbrændinger, brug altid tykke ovnhandsker.

Betjeningspanel



1. **DIGITAL VISNING** – Tilberedningstid, effekt, indikatorer og klokkeslæt vises.



[MIKROBØLGE] indikator



[CONVECTION] indikator



[GRILL] indikator



[OPTØNING] indikator



[BØRRELÅS] indikator



[AUTO MENU] indikator



[TEMPERATURE] indikator



[VÆGT] indikator



[TEMPERATUR FREMSKRIDT] indikator

Segmenterne lyser gradvist op for at vise den opnåede temperatur i CONVECTION-tilstand. Hvert segment repræsenterer 10°C af den indstillede temperatur (for eksempel indikerer det første 140°C og det sidste 230°C). Når du indstiller temperaturen, lyser det tilsvarende segment op, mens de respektive segmenter til venstre for det lyser op en efter en under forvarmningsprocessen.

2. **OPTØNING EFTER VÆGT** – Tryk én gang for at optø baseret på vægt.
3. **TIME DEFROST** – Tryk for at vælge optøning efter tid.
4. **FOROPVARM** – Tryk for at forvarme ovnen i konvektionstilstand.
5. **MIKROBØLGE SENSOR MENU** – Tryk for at vælge sensor madlavningsmenu.
6. **GRILL AUTO MENU** – Tryk for at vælge grill auto madlavningsmenuer.
7. **CONVECTION AUTO MENU** – Tryk for at vælge automatisk konvektionskogning menuer.
8. **MIKROBØLGE POWER** – Tryk for at vælge mikrobølgeeffekt.
9. **GRILL** – Tryk for at indstille grilltilberedningstilstand.
10. **KONVEKTION** – Tryk for at indstille konvektionskogningstilstand.
11. **MIKROBØLGE+GRILL** – Tryk for at indstille kombinationsfunktioner for mikrobølgeovn og grill.
12. **MIKROBØLGE+KONVEKTION** – Tryk for at indstille kombinationsfunktioner for mikrobølgeovn og konvektion.
13. **TIME** – Indstil uret og timeren.
14. **WEIGHT/PORTION** – Brug disse knapper til at vælge vægt eller portioner.
15. **KØKKENUR** – Tryk for at bruge som minutur, eller for at programmere stående tid.
16. **INDSTIL URET** – Brug til at indstille klokkeslæt.
17. **STOP** – Tryk én gang for at pause madlavning eller to gange for at annullere operationen.
18. **START/+30s** – Start-knap. Tryk én gang for at tilberede i 30 sekunder ved fuld effekt.

Før betjening

- Sæt ovnen til stikkontakten. Ovndisplayet viser: "0:00", der lyder et enkelt bip-signal.
- Denne model har en urfunktion og ovnen, som bruger mindre end 1,0 W i standby-tilstand. [For at indstille uret, se nedenfor.]

Indstilling af uret

Din ovn har en 12 timers og en 24 timers urtilstand.

1. Tryk på [SET CLOCK] knappen  én gang, og displayet vil vise 24H. Inden for 3 sekunder, tryk på knappen igen for at vælge urets tilstand 12H eller 24H. Tryk på [START/+30S] knappen for at bekræfte urets tilstand.
2. Tryk på tidsknapperne og indtast den aktuelle tid. Indtast timerne ved at trykke på [10 min] knappen og indtast minutterne ved at trykke på [1 min] og [10 s] knapperne.
3. Tryk på [SET CLOCK] knappen  for at afslutte indstillingen af uret.

BEMÆRKNINGER:

- Hvis uret er indstillet, viser displayet det korrekte klokkeslæt, når tilberedningen er færdig. Hvis uret ikke er indstillet, viser displayet kun "0:00", når tilberedningen er færdig.
- For at tjekke klokkeslættet under en madlavningsproces, tryk på [SET CLOCK] knappen, og LED'en vil vise klokkeslættet i 2-3 sekunder. Dette påvirker ikke madlavningsprocessen.
- Mens du er i urindstillingsmodus, hvis [STOP]-knappen trykkes, eller hvis der ikke foretages nogen handling inden for 1 minut, vil ovnen vende tilbage til den tidligere indstilling.
- Hvis strømforsyningen til mikrobølgeovnen afbrydes, vil displayet periodisk vise "0:00", efter at strømmen er genoprettet. Hvis dette sker under tilberedningen, vil programmet blive slettet. Klokkeslættet vil også blive slettet.

Mikrobølgeeffekt

Effektniveau	Tryk på [MICROWAVE POWER] knappen 	Display (Procentdel)
HØJ	x1	P100
	x2	P90
MEDIUM HØJ	x3	P80
	x4	P70
MELLEM	x5	P60
	x6	P50
MELLEM LAV (OPTØNING)	x7	P40
	x8	P30
LAV	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Ovnens har 11 effektniveauer, som vist.
- For at ændre effektniveauet for madlavning, tryk på [MICROWAVE POWER] knappen, indtil displayet viser det ønskede niveau. Indstil den ønskede madlavningstid ved at trykke på tidsknapperne. Tryk på [START] knappen for at starte ovnen.
- For at kontrollere effektniveauet under madlavning, tryk på [MICROWAVE POWER] knappen. Så længe din finger trykker på [MICROWAVE POWER] knappen, vil effektniveauet blive vist. Ovnen fortsætter med at tælle ned, selvom displayet viser effektniveauet.
- Hvis "0P" er valgt, vil ovnen køre med blæser for ingen effekt. Du kan bruge dette niveau til at fjerne lugte.

Som almen regel gælder følgende anbefalinger:

P100/P90 - (HØJ) bruges til hurtig madlavning eller genopvarmning, f.eks. til gryderetter, varme drikke, grøntsager osv.

P80/P70 - (MELLEM) anvendes til længere tilberedning af kompakte madvarer, som f.eks. stege, farsbrød og prætilberedt mad, samt til følsomme retter, såsom sukkerbrødske. Effekten er mindre og gør, at maden tilberedes jævnt uden risiko for, at siderne brænder på.

P60/P50 - (MEDIUM) til tætte fødevarer, der kræver lang tilberedningstid ved konventionel madlavning, f.eks. oksegryde, er det tilrådeligt at bruge denne effektindstilling for at sikre, at kødet bliver mørt.

P40/P30 - (MEDIUM LOW) for at tø op, vælg denne effektindstilling, for at sikre at retten tøs jævnt op. Denne indstilling er også ideel til at simre ris, pasta, dumplings og tilberedning af æggecreme.

P20/P10 - (LAV) Til forsigtig optøning, f.eks. fløde, kager eller tærte.

Manuel betjening

Åbning af ovnlågen:

Tryk på lågeåbningsknappen for at åbne ovnlågen.

Start af ovnen:

Forbered og placer mad i en passende beholder på drejeskiven eller placer direkte på drejeskiven. Luk døren og tryk på [START/+30s] knappen efter at have valgt den ønskede tilberedningsmetode og indstillet tiden. Du kan forlænge den ønskede tilberedningstid under manuel tilberedning ved at trykke på [TIME] knapperne eller [START/+30s] knappen.

Når madlavningsprogrammet er indstillet, og [START/+30s] knappen ikke er trykket inden for 1 minut, vil indstillingen blive annulleret.

[START/+30s] knappen skal trykkes for at fortsætte madlavningen, hvis døren åbnes under madlavningen. Den hørbare signal vil lyde en gang, når knappen trykkes på den korrekte måde.

Brug [STOP] knappen til at:

1. Slette en fejl under programmeringen.
2. Stoppe ovnen midlertidigt under tilberedningen.
3. For at annullere et program under madlavning, tryk på [STOP] knappen to gange.
4. Sådan slås børnesikringen til og fra.



BEMÆRK

- Hvis mikrobølgeovnen ikke bruges i en periode på 5 minutter (og døren er lukket), vil sikkerhedslåsen automatisk blive aktiveret. Alle knapperne vil ikke længere fungere i sikkerhedslåsetilstand. For at slå sikkerhedslåsen fra skal du blot åbne døren til mikrobølgeovnen, og knappen vil blive aktiv igen.

Mikrobølgeovn madlavning

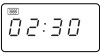
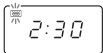
Din ovn kan programmeres i op til 99 minutter, 50 sekunder (99,50).

MANUEL TILBEREDNING/MANUEL OPTØNING

- Indtast tilberedningstiden og brug mikrobølgeeffektniveauerne P100 til P10 til at tilberede eller tø op.
- Omrør eller vend maden, hvis det er muligt, 2 - 3 gange under tilberedningen.
- Tildæk, efter tilberedningen, maden og lad den stå, hvis det anbefales.
- Tildæk efter optøningen maden i folie og lad den stå, indtil den er helt optøet.

Eksempel:

For at tilberede i 2 minutter og 30 sekunder på 70% mikrobølgeeffekt.

1. Indtast effektniveauet ved at trykke på [MICROWAVE POWER] knappen 4 gange for 70 P.  x4	2. Indtast tilberedningstiden ved at trykke på [1 min] knappen to gange og derefter [10 s] knappen 3 gange.	3. Tryk på [START/+30s] knappen for at starte timeren. (Displayet vil tælle ned gennem den indstillede madlavning/afrysnings tid.)
		

BEMÆRK:

- Når ovnen starter, lyser ovnlampen og drejetallerkenen drejer med eller mod uret.
- Hvis døren åbnes under madlavning/optøning for at røre eller vende maden, stopper tilberedningstiden på displayet automatisk. Madlavning/optøningstiden begynder at tælle ned igen, når døren er lukket, og [START]-knappen er trykket.
- Når madlavning/afrimning er færdig, åbn døren eller tryk på [STOP] knappen, og klokkeslættet vil genopstå på displayet, hvis uret er indstillet.
- Hvis du ønsker at kende effektniveauet under madlavning, skal du trykke på [MICROWAVE POWER] knappen. Så længe din finger trykker på [MICROWAVE POWER] knappen, vil effektniveauet blive vist.

VIGTIGT:

- Luk ovnlågen efter tilberedning/optøning. Bemærk, at lyset af sikkerhedsmæssig årsag forbliver tændt af sikkerhedsgrunde, når ovnlågen er åben for at minde dig om at lukke ovnlågen.
- Hvis du tilbereder mad i længere tid end standardtiden (se skemaet nedenfor) med det samme tilberedningsprogram, aktiveres ovnens sikkerhedsmekanismer automatisk. Mikrobølgeeffektniveauet reduceres eller grillvarmelegemet tændes og slukkes.

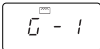
Tilberedningstilstand	Maksimal driftstid
Mikrobølger 100 P	30 minutter
Grilltilberedning	99 min 50 sek, periodisk drift, temperaturstyret
Mikrobølge + Grill Madlavning	99 min 50 sek, Mikrobølge og grill alternativ fungerer efter tid
Konvektionskogning	99 min 50 sek, periodisk drift, temperaturstyret
Mikrobølge + Konvektion Madlavning	99 min 50 sek, Mikrobølge og konvektion alternativ fungerer efter tid

Grilltilberedning

Grillen i toppen af ovnrummet har kun én indstillingsstyrke. Grillen assisteres af drejetallerkenen, der roterer samtidigt for at sikre en jævn brunng. 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.

Eksempel:

For at grille i 20 minutter, brug [GRILL] knappen.

1. Tryk én gang på [GRILL] knappen.  x1	2. Indtast den krævede opvarmningstid ved at trykke på [10 min] knappen to gange.	3. Tryk på [START/+30s] knappen for at starte grillningen. (Displayet vil tælle ned gennem den indstillede grilltid.)
		

Kombinationsfunktioner for mikrobølgeovn og grill

At bruge mikrobølgeovnen og grillen sammen kombinerer mikrobølgeeffekt med grillen. Det betyder at lave mad ved at skifte mellem Mikrobølgeeffekt og Grill effekt. Mikrobølgeeffektniveauet for denne funktion er P100. Kombinationen af mikrobølgeeffekt med grill reducerer tilberedningstiden og giver en sprød, brun finish.

Der er 2 kombinationsmuligheder:

KOMBINATION 1 (Visning: C-3)

Ovnen vil fungere i en 33 sekunders cyklus. I de første 18 sekunder vil mikrobølgeovnen tænde ved 100%, i de næste 15 sekunder vil grillen tænde. Denne cyklus gentages, indtil den indstillede tilberedningstid er slut. Brug til fisk og gratin.

KOMBINATION 2 (Visning: C-4)

Ovnen vil fungere i en 33 sekunders cyklus. I de første 12 sekunder vil mikrobølgeovnen tænde ved 100%, i de næste 21 sekunder vil grillen tænde. Denne cyklus gentages, indtil den indstillede tilberedningstid er slut. Brug til buddingomeletter og fjerkræ.

Eksempel:

For at lave mad i 15 minutter, brug [MICROBØLGE+GRILL] med 55% mikrobølgetid og 45% grillkraft (C-1).

1. Tryk på [MICROWAVE+GRILL] knappen en gang.  x1	2. Indtast den krævede opvarmningstid ved at trykke på [10 min] knappen én gang og [1 min] knappen 5 gange.	3. Tryk på [START/+30s] knappen for at starte tilberedningen. (Displayet vil tælle ned gennem den indstillede tilberedningstid.)
		

Noter til grill og mikrobølge+grill madlavning:

- 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: Under drift, for at tillade røg eller lugte at sprede sig, åbn et vindue eller tænd for køkkenventilationen.

BEMÆRK: Når grill-funktionen bruges, vil grillen tænde og slukke med jævne mellemrum, for at undgå overophedning.



WARNING: Lågen, kabinettets yderside, ovnrummet, fade og tilbehør bliver meget varme under tilberedning.

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

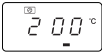
Forvarmning/konvektionskogning

Konvektionskogning lader dig tilberede maden som i en traditionel ovn. Temperaturen kan vælges fra 140°C til 230°C. Det anbefales at forvarme ovnen til den passende temperatur, før maden placeres i ovnen.

1. KONVEKTION MED FORVARMNINGSFUNKTION

Eksempel:

For at lave mad i 20 minutter ved 200°C, brug [PREHEAT] og [CONVECTION] knappen.

1. Tryk på [PREHEAT] tryk på knappen 7 gange.  x7	2. Tryk på [START/+30s] knappen for at starte. Når forvarmningstemperaturen er nået, vil buzzeren lyde to gange.	3. Læg maden i ovnen og luk døren. Indtast den krævede opvarmningstid ved at trykke på [10 min] knappen to gange.	4. Tryk på [START/+30s] knappen for at starte tilberedningen. (Skærmen vil tælle ned gennem den indstillede tilberedningstid.)
			

2. KONVEKTION UDEN FORVARMNINGSFUNKTION

Eksempel:

At lave mad i 20 minutter ved 200°C, ved hjælp af [CONVECTION] knappen.

1. Tryk på [CONVECTION] knap 7 gange.  x7	2. Indtast den krævede opvarmningstid ved at trykke på [10 min] knappen to gange.	3. Tryk på [START/+30s] knappen for at starte tilberedningen. (Displayet vil tælle ned gennem den indstillede tilberedningstid.)
		

Kombinationsfunktioner for mikrobølgeovn og konvektion

At bruge mikrobølge- og konvektionsfunktionerne sammen kombinerer mikrobølgekraft med konvektion. Det betyder, at maden tilberedes skiftevis med mikrobølgekraft og konvektionskraft. Mikrobølgekraftniveauet for denne funktion er P100, og konvektionstemperaturen er forudindstillet til 165°C. Denne tilstand gør madlavning lettere og hurtigere, da den bruger hurtigt mikrobølgekogning og konvektion til at gøre maden sprød. Der er 2 valgmuligheder for kombinationen:

KOMBINATION 1 (Display: C-1)

Ovnen vil fungere i en 29 sekunders cyklus. I de første 14 sekunder vil mikrobølgeovnen tænde ved 100%, i de næste 15 sekunder vil konvektionsovn tænde. Denne cyklus gentages, indtil den indstillede tilberedningstid er slut. Brug til tykt kød eller hel kylling.

KOMBINATION 2 (Display: C-2)

Ovnen vil fungere i en 29 sekunders cyklus. I de første 12 sekunder vil mikrobølgeovnen tænde ved 100%, i de næste 17 sekunder vil konvektionsovn tænde. Denne cyklus gentages, indtil den indstillede tilberedningstid er slut. Brug til tyndt kød eller kyllingestykker.

Eksempel:

For at lave mad i 15 minutter, ved hjælp af [MICROWAVE+CONVECTION] med 18% mikrobølgeeffekt og 52% grill effekt (C-1).

1. Tryk en gang på [MICROWAVE+CONVECTION] knappen.  x1 	2. Indtast den krævede opvarmningstid ved at trykke på [10 min] knappen én gang og [1 min] knappen 5 gange. 	3. Tryk på [START/+30s] knappen for at starte madlavningen. (Displayet vil tælle ned gennem den indstillede tilberedningstid.) 

NOTER til KONVEKTION og MIKROBØLGE+KONVEKTION MADLAVNING:

- Du kan bemærke røg eller en brændende lugt, når du bruger konvektionen for første gang. Dette er normalt og ikke et tegn på, at ovnen er defekt. For at undgå dette problem, når du først bruger ovnen, opvarm ovnen uden mad i 20 minutter på konvektion 230°C.

VIGTIGT: Under drift, for at tillade røg eller lugt at sprede sig, åbn et vindue eller tænd for køkkenventilationen.



WARNING: Lågen, kabinettets yderside, ovnrummet, fade og tilbehør bliver meget varme under tilberedning.

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

Andre praktiske funktioner

1. SEKVENSTILBEREDNING

Med denne funktion kan du tilberede mad i 2 forskellige trin, der kan omfatte manuel tilberedningstid og -tilstand og/eller funktionen optøning efter tid samt optøning efter vægt. Når du har programmeret, er der ingen grund til at blande dig i tilberedningen, da ovnen automatisk går videre til næste trin. Bip-signalet lyder én gang efter første trin.

Bemærk: Auto menu kan ikke indstilles som en af de flere sekvenser.

Eksempel: Hvis du vil tømme maden op i 5 minutter, og derefter tilberede den med P80 mikrobølgeeffekt i 7 minutter. Fremgangsmåden er som følger:

- Tryk på [TIME DEFROST] knappen en gang, i LED-displayet vil vise 00:00.
- Indtast tilberedningstiden ved at trykke på [1 min] knappen 5 gange.
- Indtast effektniveauet (P80) ved at trykke på [MICROWAVE POWER] knappen 3 gange.
- Indtast tilberedningstiden ved at trykke på [1 min] knappen 7 gange.
- Tryk én gang på [START] knappen for at starte madlavningen.

2. +30s FUNKTION (Auto-start)

[+30s] knappen giver dig mulighed for at betjene de to følgende funktioner:

a. Direkte start

Du kan direkte starte madlavning på 100 P mikrobølgeeffekt i 30 sekunder ved at trykke på [+30s] knappen.

b. Forlæng tilberedningstiden

Du kan forlænge tilberedningstiden under manuel madlavning, tidsafsinning og automatisk menufunktion med multipler af 30 sekunder, hvis [+30s] knappen trykkes, mens ovnen er i drift. Under vægtafsinning kan tilberedningstiden ikke øges.

BEMÆRK: Tilberedningstiden kan forlænges til maksimalt 99 minutter og 50 sekunder.

3. KØKKENUR

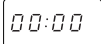
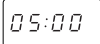
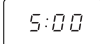
Du kan bruge køkkentimeren til tidtagning, hvor tilberedning med mikrobølger ikke er involveret. For eksempel til at tage tid på kogte æg, der er kogt på et almindeligt komfur eller til at overvåge hviletiden for tilberedt/optøet mad.

Eksempel:

Sådan indstilles timeren til 5 minutter.



START/+30S

1. Tryk på [KITCHEN TIMER] tryk én gang på knappen. 	2. Indtast den ønskede tid ved at trykke på [1 min] knappen 5 gange.	3. Tryk på [START/+30s] knappen for at starte timeren.	4. Tjek displayet. (Skærmen vil tælle ned gennem den indstillede madlavning/optøningstid.)
			

Når tiden for timeren er nået, vil den bippe 2 gange, og LED'en vil vise dagens tid.

Du kan indtaste en tid op til 99 minutter, 50 sekunder. For at annullere KITCHEN TIMER under nedtælling, skal du blot trykke på [STOP]knap.

BEMÆRK: KITCHEN TIMER-funktionen kan ikke bruges under madlavning.

4. BØRNESIKRING

Brug den for at forhindre, at små børn bruger ovnen uovervåget.

a. For at indstille BØRNELÅSEN:

Tryk og hold [STOP]-knappen nede i 3 sekunder, et langt bip vil kunne høres, og displayet vil vise .

Ovnen er nu i BØRNELÅS-tilstand.

b. For at annullere BØRNELÅS:

Tryk og hold [STOP] knappen nede i 3 sekunder indtil en lang biplyd.

Bemærk: Hvis knappen ikke fungerer, åbn/luk døren og prøv igen.

5. PLACERINGSMINDE

Dette er en funktion, hvor madens placering ville vende tilbage til den oprindelige tilberedning, når madlavningen er færdig.

Tryk på [KITCHEN TIMER] knappen i 3 sekunder for at indstille eller annullere denne funktion. Standardindstillingen er ON.

Når FUNKTIONEN FOR PLACERINGSHUKOMMELSE er aktiveret, vil  blive vist ved afslutningen af tilberedningen.

Denne funktion vil ikke fungere, hvis lågen åbnes eller operationen stoppes under tilberedningen.

Afisning efter tid

Denne funktion optør hurtigt maden, og gør det muligt at vælge en passende optøningstid, alt efter madtype. Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan du betjener denne funktion. Tidsintervallet er 0:01 – 99:50.

Eksempel: For at optø maden i 10 minutter.

1. Vælg den ønskede menu ved at trykke på [TIME DEFROST] knappen én gang.  x1	2. Indtast tilberedningstiden ved at trykke på [10 min] knappen én gang.	3. Tryk på [START/+30s] knappen for at starte afrimningen. (Displayet vil tælle ned gennem afrimningstiden)
		

Noter til optøning efter tid:

- Efter madlavning vil den hørbare signal lyde fem gange, og LED'en vil vise tidspunktet på dagen, hvis uret er indstillet. Hvis uret ikke er indstillet, vil displayet kun vise "0:00", når madlavningen er færdig.
- Den forudindstillede mikrobølgeeffekt er P30 og kan ikke ændres.

Optøning efter vægt

Mikrobølgeovnen er forudindstillet med en timer og effektniveau, så madvarer som kød eller skaldyr let kan tøs op. Vægtområdet for dette er fra 0,1 kg – 2,0 kg.

d-1: Optø efter vægt (generelt)

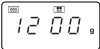
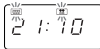
d-2: Optø efter vægt (hakket kød)

d-3: Optø efter vægt (skaldyr)

Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan disse funktioner betjenes.

Eksempel: For at optø et stykke kød på 1,2 kg ved hjælp af.

Anbring maden i en flad skål eller alternativt på en afrimningsrist til mikrobølgeovn på drejeskiven.

1. Vælg den ønskede menu ved at trykke på [WEIGHT DEFROST] knappen én gang.  x1	2. Indtast vægten ved at trykke på [WEIGHT/PORTION] knapperne, indtil den ønskede vægt vises kg/⌂ 	3. Tryk på [START/+30s] knappen for at starte afrimningen. (Displayet vil tælle ned gennem afrimningstiden)
		

Frosne fødevarer kan optøs fra -18°C.

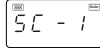
Noter til optøning efter vægt:

- Før frysning af madvarer skal du sikre at maden er frisk og af god kvalitet.
- Fødevarens vægt skal rundes op til nærmeste 0,1kg, for eksempel 0,65kg til 0,7kg.
- Afskærm, om nødvendigt, små områder af kød eller fjerkræ med flade stykker aluminiumsfolie. Dette vil forhindre områderne i at blive varme under optøningen. Sørg for, at folien ikke rører ovnens vægge.

Madlavning ved hjælp af mikrobølgesensoren

Den [[MICROWAVE SENSOR MENU] knappen beregner automatisk den korrekte madlavningsmetode og madlavningstid for madvarerne. Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan denne funktion betjenes.

Eksempel: For at tilberede to bagte kartofler (0,46kg) ved hjælp af mikrobølge sensor menu funktionen.

1. Vælg den nødvendige menu ved at trykke på [MICROWAVE SENSOR MENU] knap én gang.  x1	2. Tryk på [START/+30s] knappen for at starte madlavningen.
	

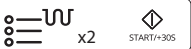
BEMÆRKNINGER:

- For mad, der vejer mere eller mindre end de vægte/mængder, der er angivet i mikrobølgesensor-kogediagrammet, skal du tilberede manuelt.

Madlavning ved hjælp af grill auto menuen

[GRILL AUTO MENU]-knappen beregner automatisk den korrekte tilberedningstilstand og tilberedningstid for madvarerne. Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan du bruger denne funktion.

Eksempel: For at tilberede 500g grillkylling ved hjælp af grill auto menu-funktionen.

1. Vælg den ønskede menu ved at trykke på [GRILL AUTO MENU] knappen to gange og tryk på [START/+30s] knappen. 	2. Tryk på [WEIGHT/PORTION UP/NED] knapperne for at vælge den ønskede mængde. 	3. Tryk på [START/+30s] knap for at starte madlavningen. (Displayet vil tælle ned gennem tilberedningstiden)
		

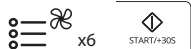
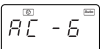
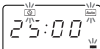
BEMÆRKNINGER:

- Vægten eller mængden af maden kan indtastes ved at trykke på VÆGT/PORTION knapperne, indtil den ønskede vægt/mængde vises. Indtast kun madens vægt. Inkluder ikke beholderens vægt.
- For mad, der vejer mere eller mindre end de vægte/mængder, der er angivet i grill auto menuens madlavningsdiagram, skal du lave mad manuelt.

Madlavning ved hjælp af konvektion auto menuen

[CONVECTION AUTO MENU]-knappen beregner automatisk den korrekte tilberedningstilstand og tilberedningstid for madvarerne. Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan du bruger denne funktion.

Eksempel: For at tilberede 250g frosne løgringe ved hjælp af konvektion auto menu funktionen.

1. Vælg den ønskede menu ved at trykke på [CONVECTION AUTO MENU] knappen 6 gange og tryk på [START/+30s] knappen. 	2. Tryk på [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] knapperne for at vælge den ønskede mængde. 	3. Tryk på [START/+30s] knappen for at starte madlavningen. (Displayet vil tælle ned gennem tilberedningstiden)
		

BEMÆRKNINGER:

- Vægten eller mængden af maden kan indtastes ved at trykke på VÆGT/PORTION knapperne, indtil den ønskede vægt/mængde vises. Indtast kun madens vægt. Inkluder ikke vægten af beholderen.
- For mad, der vejer mere eller mindre end de vægte/mængder, der er angivet i konvektion auto menu diagrammet, skal du tilberede manuelt.

Microbølge sensor madlavningstabel

Display	Menu	VÆGT/ PORTION / REDSKABER	Tilberedningsteknikker
SC-1	Bagt kartoffel	1 - 3 kartofler (stykker) 1 kartoffel = ca. 0,23 kg (starttemperatur. rumtemperatur.) Køkkenpapir	- Gennembor hver kartoffel med en gaffel 6 gange fordelt rundt om overfladen. - Placer maden rundt om kanten af det papirhåndklæde-beklædte glasdrejebord, mindst 2,5 cm fra hinanden. Dæk det ikke til.
SC-2	Frossen Pizza	200 - 400 g (starttemp. -18°C) mikrobølgeovn sikker skål	Til opvarmning, købt pizza. Fjern al emballage og placer maden på en mikrobølgesikker skål på drejeskiven.
SC-3	Frosset måltid	200 til 600 g (starttemp. -18°C) Mikrobølgesikker gryde med låg eller plastfolie med huller	- Alle fødevarer skal være for-kogte. - Genopvarm i mikrobølgeovn sikker beholder som købt. - Hvis du overfører mad til en skål, dæk med perforeret plastfolie.
SC-4	Friske grøntsager f.eks. rosenkål, grønne bønner, ærter, blandede grøntsager, broccoli	200 - 600 g (starttemperatur. rumtemperatur.) Mikrobølgesikker gryde med låg eller plastfolie med huller	- Alle stykker skal være samme størrelse. - Vask grundigt, placer maden i en mikrobølgesikker gryde og tilsæt 1 spsk (15 ml) vand pr. ½ kop (125 ml) grøntsager. - Dæk med et låg eller perforeret plastfolie.
SC-5	Grød	30 - 110g (starttemperatur. rumtemperatur.) Mikrobølgesikker gryde med låg eller plastfolie med huller	- Kog havregryn og vand i beholderen i forholdet 1:7. - Dæk med et låg eller perforeret plastfolie.
SC-6	Fisk	200 - 600 g (starttemp. 5 - 10° C) Mikrobølgesikker gryde med låg eller plastfolie med huller	- At tilberede friske fileter eller bøffer af fisk. - Placer mad i en passende størrelse beholder, tilsæt 2 spsk (30 ml) vand. - Dæk med et låg eller perforeret plastfolie.
SC-7	Kylling	200 til 600 g (starttemp. 5 °C) Mikrobølgesikker gryde med låg eller plastfolie med huller	- At tilberede kyllingestykke. - Placer mad i en passende størrelse beholder, tilsæt 2 spsk (30 ml) vand. - Dæk med et låg eller perforeret plastfolie.
SC-8	Kød	200 til 600 g (starttemp. 5 - 10° C) Mikrobølgesikker gryde med låg eller plastfolie med huller	- Placer mad i en beholder af passende størrelse, tilsæt 2 spsk vand (30 ml). - Dæk med et låg eller perforeret plastfolie.
SC-9	Automatisk genopvarmning	200 til 600 g (starttemp. 5 °C) Mikrobølgesikker gryde med låg eller plastfolie med huller	- Alle fødevarer skal være for-kogte. - Genopvarm i mikrobølgeovn sikker beholder som købt. - Hvis madvare overføres til en skål, dæk med perforeret plastfolie.

Bemærkninger:

- Sluttemperaturen vil variere alt efter den oprindelige madtemperatur. Kontroller, at maden er helt er rygende varm efter tilberedningen. Hvis det er nødvendigt, kan du forlænge tilberedningen manuelt.
- Resultaterne ved brug af automatisk madlavning afhænger af variationer som madens form og størrelse samt din personlige præference i forhold til madlavningsresultater. Hvis du ikke er tilfreds med det programmerede resultat, skal du justere madlavningstiden for at matche dit krav.

Auto grill menu madlavningsdiagram

Display	Menu	VÆGT/ PORTION / REDSKABER	Tilberedningsteknikker
AG-1	Grillet bøf	200, 300, 400, 500, 600 g (starttemperatur. rumtemperatur.) Bageplade+Høj Rist	• Skær bøffen i stykker på omkring 200 - 300g/ stykke og krydr med olie, salt, knust sort peber. • Placer maden på bagepladen på den høje rist.
AG-2	Grillede kyllingestykker	200, 300, 400, 500, 600 g (starttemperatur. rumtemperatur.) Bageplade+Høj Rist	• Efter at have fordelt olie, salt, hakket peber jævnt på kyllingeb brystet, placeres det på bagepladen på den høje rist.
AG-3	Grillet fiskebøf	150, 200, 300, 400, 500 g (starttemperatur. rumtemperatur.) Bageplade+Høj Rist	• Efter at have fordelt de hakkede peberfrugter jævnt på fiskefileten, placeres den på bagepladen på den øverste rist.
AG-4	Bacon	2 - 4 skiver (starttemp. 5° C) Bageplade+Høj Rist	• Placer baconskiverne på bagepladen på den øverste rist.
AG-5	Ristet brød	1 - 3 stykker (starttemperatur. rumtemperatur.) Høj Hylde	• Placer 50g brødske på den høje hylde
AG-6	Pølser	2,4,8 stk (starttemperatur. rumtemperatur.) Bageplade+Høj Rist	• Placer 50g pølsestykke på bagepladen på den høje hylde. • Vend maden ved 2/3 af den samlede tilberedningstid, når ovnen bipper.*1

*1: Når biplyden lyder, åbn lågen for at vende maden. Hvis du ikke åbner lågen, vil tilberedningen fortsætte indtil slutningen af den programmerede tid.

Bemærkninger:

- Sluttemperaturen vil variere alt efter den oprindelige madtemperatur. Kontroller, at maden er helt er rygende varm efter tilberedningen. Hvis det er nødvendigt, kan du forlænge tilberedningen manuelt.
- Resultaterne ved brug af automatisk madlavning afhænger af variationer som madens form og størrelse samt din personlige præference i forhold til madlavningsresultater. Hvis du ikke er tilfreds med det programmerede resultat, skal du justere madlavningstiden for at matche dit krav.



ADVARSEL: Døren, det ydre kabinet, ovnrummet og tilbehør bliver meget varme under brug. For at forhindre forbrændinger skal du altid bruge tykke ovnhandsker/grydelapper.

Auto konvektion menu madlavning diagram

Display	Menu	VÆGT/ PORTION / RED-SKABER	Tilberedningsteknikker
Vekselstrøm-1	Frosne ovn franske fritter	300g (starttemp. -18°C) Bageplade+Høj Rist	- Forbered de købte frosne pommes frites og placer dem på bagepladen på den høje hylde. - Vend maden ved 2/3 af den samlede tilberedningstid, når ovnen bipper.*1
Vekselstrøm-2	Grillkylling	800, 1000, 1200, 1400g (starttemperatur. rumtemperatur.) Lav hylde	- Efter at have spredt olie, salt til overfladen af kyllingen. - Placer på den lave hylde. - Vend maden ved 2/3 af den samlede tilberedningstid, når ovnen bipper.*1
AC-3	Roastbeef/lam	200, 300, 400, 500, 600 g (starttemperatur. rumtemperatur.) Bageplade+Høj Rist	- Fjern overfladen på oksemørbrad og fordel olie, salt, knust sort peber. - Efter at have bundet stramt med bomuldsstrøm, placeres det på bagepladen på den øverste hylde.
AC-4	Fisk	200, 400, 600 g (starttemperatur. rumtemperatur.) Bageplade+Høj Rist	- Efter at have spredt olie og salt på fisken og lad det stå i 10 min. - Placer på bagepladen på den øverste hylde.
Vekselstrøm-5	Frosne Kyllingenuggets	400g (starttemp. -18°C) Bageplade+Høj Rist	- Forbered de købte frosne kyllingenuggets. - Placer på bagepladen på den høje hylde. - Vend maden ved 2/3 af den samlede madlavningstid, når ovnen bipper.*1
Vekselstrøm-6	Frosne løgringe	250g (begyndelsestemperatur -18°C) Bageplade+Høj Rist	- Forbered de købte frosne løgringe. - Placer på bagepladen på den øverste hylde. - Vend maden ved 2/3 af den samlede madlavningstid, når ovnen bipper.*1
Vekselstrøm-7	Frosne snacks	100, 200, 300 g (begyndelsestemperatur -18°C) Bageplade+Høj Rist	- Forbered de købte frosne snacks såsom forårsruller med 25g stykker. - Placer på bagepladen på den høje hylde. - Vend maden ved 2/3 af den samlede tilberedningstid, når ovnen bipper.*1

*1: Når biplyden lyder, åbn lågen for at vende maden. Hvis du ikke åbner lågen, vil madlavningen fortsætte indtil slutningen af den programmerede tid.

Bemærkninger:

- Sluttemperaturen vil variere alt efter den oprindelige madtemperatur. Kontroller, at maden er helt er rygende varm efter tilberedningen. Hvis det er nødvendigt, kan du forlænge tilberedningen manuelt.
- Resultaterne ved brug af auto-kog afhænger af variationer som madens form og størrelse samt din personlige præference i forhold til madlavningsresultater. Hvis du ikke er tilfreds med det programmerede resultat, skal du justere madlavningstiden for at matche dit krav.



ADVARSEL: Døren, det ydre kabinet, ovnrummet og tilbehør bliver meget varme under brug. For at forhindre forbrændinger skal du altid bruge tykke ovnhandsker/grydelapper.

Passende ovnfast service

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	Mikrobølgesikker	Grill	Konvektion	Kombination	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	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Kun med konv.)	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 metal kogegejr, når du bruger mikrobølgeeffekt, da det vil bue, hvilket kan føre til brand.
Plast/poly-styren 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 for at lade dampen slippe ud. Sørg for, at poserne er egnede til mikrobølgebrug. Brug ikke plastik- eller metalbånd, da de kan smelte eller antænde på grund af metal 'buen'.
Paptallerken-/kopper og køkkenrulle	✓	✗	✗	✗	Brug kun til opvarmning eller til at absorbere fugt. Vær forsigtig, da overophedning kan forårsage brand.
Halm og træbeholdere	✓	✗	✗	✗	Vær altid i nærheden af ovnen, når du bruger disse materialer, da overophedning kan forårsage brand.
Genbrugspapir og aviser	✗	✗	✗	✗	Kan indeholde uddrag af metal, som vil medføre "buedannelse" og kan føre til brand.
Høj hylde/Lav hylde/Bageplade	✗	✓	✓	✓	Det anbefales ikke at bruge metal kogegejr, når du bruger mikrobølgefunktionen, da det vil bue, hvilket kan føre til brand. Må kun bruges som angivet i brugermanualen.



ADVARSEL: Når du opvarmer mad i plastik- eller papirbeholdere, skal du holde øje med ovnen på grund af muligheden for antændelse.

BEMÆRK: Lad ikke din ovn være uden opsyn, mens 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: Når du laver mad, kan der opbygges kondens inde i ovnrummet, på ovnrummets overflade og på døren. Mængden af kondens vil afhænge af ovnens overfladetemperatur og fugtindholdet i den mad, der bliver mikrobølget. Sørg for, at når du er færdig med at lave mad, at eventuel fugt, der samler sig på disse overflader, tørres væk 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 døren før rengøring for at deaktivere kontrolpanelet. Man bør være forsigtig ved rengøring af kontrolpanelet. Brug kun en klud fugtet med vand, og tør forsigtigt panelet, indtil det bliver rent.

Undgå at bruge for store mængder vand. Brug ikke nogen form for kemisk eller slibende rengøringsmiddel.

Ovnrummet

1. Til rengøring, tør eventuelle sprøjt eller spild op 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. Sørg for, at mild sæbe eller vand ikke trænger ind i de små ventilationsåbninger i væggene, da det kan forårsage skade på ovnen.

3. Brug ikke spraytype rengøringsmidler på ovnens indre.

4. Varm din ovn op regelmæssigt ved at bruge grillen og varm ovnen uden mad i 20 minutter på grill. Resterende mad 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: Overdreven blødning kan forårsage nedbrydning af bølgelederdækslet.

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

Tilbehør

Tilbehør som drejeskive, drejeskive støtte, stativer og bageplade skal vaskes i en mild opvaskemiddelopløsning og tørres. De er sikre at vaske i 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: En damprenser bør ikke bruges.

Rengørings tips - For nemmere rengøring af din mikrobølgeovn:

Placer en halv citron i en skål, tilsæt 300 ml vand og varm på P100 i 7 - 8 minutter.

Tør ovnen af med en blød, tør klud.

Råd om madlavning i mikrobølgeovn

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 forseglede beholdere eller krukker/beholdere med låg på, da trykket vil bygge op inde i og kan få krukken/beholderen til at eksplodere.

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 effektniveauer.
- 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 altid instruktionerne i SHARP betjeningsmanualen. Hvis du overskrider anbefalede tilberedningstider og bruger for høje effektniveauer, kan maden overophede, brænde og i ekstreme tilfælde antænde 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 mikrobølgeeffekt, da de kan eksplodere, selv efter madlavningen er afsluttet. f.eks. pocherede, stegte, hårdkogte.

Omrør, vend og omarranger

For at opnå en jævn tilberedning er det vigtigt at røre, vende og omarrangere maden under tilberedningen. Rør og omarrangere 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 & Hænder: Brug altid ovnhandsker, når du tager mad eller køkkengrej ud af ovnen. Træd tilbage, når du åbner ovnlågen, for at lade varme eller damp forsvinde. Når du fjerner låg (som f.eks. husholdningsfilm), åbner stegesække eller popcornemballage, skal du lede dampen væk fra ansigt og hænder.



ADVARSEL: Kontroller temperaturen på mad og drikke, rør om før servering. Vær særlig forsigtig, når du serverer for babyer, børn eller ældre. Indholdet af sutteflasker og babymadsglas skal røres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres før indtagelse, for at undgå forbrændinger.

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.

Opvarmningsrådgivning

Til opvarmning af mad, følg råd og retningslinjer nedenfor for at sikresørg for, at madvaren er grundigt opvarmet før 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 grundigt opvarmet, før den serveres.

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 grundigt opvarmet, før det serveres.

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 fjerkræet er grundigt opvarmet, før det serveres.

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 grundigt opvarmet, før den serveres.

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.



ADVARSEL:Opvarm aldrig væsker i beholdere med smal hals, da dette kan resultere i, 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 baby madsglas skal røres 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 halv kop vand på drejeskiven og luk døren. Indstil timeren til at lave mad i 1 minut ved hjælp af P100 mikrobølgeeffekt.

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?

Tag koppen med vand ud af ovnen og luk døren. Indstil ovnen til at lave mad i 3 minutter ved hjælp af grillen.

5. Efter 3 minutter, bliver grillvarmeelementet rødt?

Indstil ovnen til at lave mad i 3 minutter ved hjælp af konvektion på 230°C.

6. Efter 3 minutter, er ovnrummet varmt?

Hvis du svarer "NEJ" til et hvilket som helst spørgsmål, skal du først tjekke, at ovnen er korrekt tilsluttet, og at sikringen ikke er sprunget. Hvis der ikke er fejl ved nogen af delene, skal du tjekke mod fejlfindingsdiagrammet nedenfor.



ADVARSEL: Justér aldrig, reparer eller modificer ovnen selv. Det er farligt for alle andre end en SHARP-uddannet ingeniør at udføre service eller reparationer. Dette er vigtigt, da det kan involvere fjernelse af dæksler, der giver beskyttelse mod mikrobølgeenergi.

- Dørens 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 ovndøren. Madvarer med et højt indhold af fugt vil afgive damp og skabe kondens inden for døren, som kan dryppe fra ovnen.
- Reparationer og modifikationer: Forsøg ikke at betjene ovnen, hvis den ikke fungerer korrekt.
- Adgang til det ydre kabinet & lampe: Fjern aldrig det ydre kabinet. Dette er meget farligt på grund af højspændingsdele inde i, som aldrig må berøres, da dette kan være dødeligt. Din ovn er ikke udstyret med en lampeadgangsdæksel. Hvis lampen går i stykker, skal du ikke forsøge at udskifte lampen selv, ring til et SHARP-godkendt servicecenter.

Fejlfindingsdiagram

Problem	Forklaring
Der føles træk omkring døren.	Når ovnen er i gang, cirkulerer luft i ovnrummet. Ovindøren danner ikke en lufttæt forsegling, så luft kan slippe ud langs døren.
Der dannes kondens i ovnrummet, og det kan dryppe fra døren.	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 dørens 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 tærtefad eller lignende.
Ovnen fungerer ikke, når [START/+30s] knappen er trykket..	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.
Når ovnen kun bruges i grilltilstand, kan det bemærkes, at varmeelementet ikke ser ud til at være tændt hele tiden.	Dette skyldes, at grillelementet tænder og slukker for at opretholde ovntemperaturen på et forudindstillet niveau.
Når grillen bruges i kombinationstilstand, ser det ikke ud til at være tændt.	I kombinationstilstand (mikroovn og grill) skifter ovnen mellem de to funktioner. Mikrobølge- og grillfunktionerne tændes ikke på samme tid.
Konvektionsovn ser ikke ud til at blive varm nok.	Ovnens hulrumstemperatur vil blive opretholdt på +/- 10% af det indstillede niveau. Temperaturen måles i det døde centrum af ovnen med en kalibreret temperaturmåleenhed, der bruger et K-type termoelement.
Efter tilberedning støjer ovnen eller ser ud til at være i drift.	Ved afslutningen af tilberedningen kan blæseren forblive tændt i flere minutter for at køle ovnen ned. Det er normalt.
 vises på displayet, når en knap trykkes.	Efter 30 sekunder vil ovnen gå i låsetilstand, hvor alle knapperne ikke kan trykkes på. Åbn og luk døren, og knapperne vil fungere igen. Kontroller også, at ovnen ikke er i låsetilstand.

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.
- Tjek for at sikre, at døren er sikkert lukket og engagerer dørens sikkerhedslåsesystem. 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.



Achtung:

Ihr Produkt ist mit diesem Symbol gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass Elektro-Altgeräte nicht mit dem allgemeinen Hausmüll vermisch 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 Vertrieber 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.

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitsanweisungen.....	3
Montage	13
Technische Daten	14
Ofen und Zubehör	15
Bedienfeld.....	16
Vor dem Betrieb.....	17
Die Uhr einstellen.....	17
Leistungsstufe der Mikrowelle	18
Manueller Betrieb.....	19
Mikrowellenkochen	20
Garen mit Grill.....	21
Kombinationskochen mit Mikrowelle und Grill	21
Vorheizen/Umluft-Garen	22
Kombinationskochen mit Mikrowelle und Konvektion.....	22
Andere praktische Funktionen	23
Abtauen nach Zeit.....	24
Auftauen nach Gewicht	25
Kochen mit dem Mikrowellen-Sensor	25
Kochen mit dem Grill Automenü.....	25
Kochen mit dem Heißluft Automenü.....	26
Mikrowellen-Sensor-Kochdiagramm	27
Automengrill Kochtabelle	28
Automatisches Heißluft-Menü Kochtabelle	29
Geeignetes Ofengeschirr.....	30
Reinigung und Wartung	31
Mikrowellen-Kochtipps.....	32
Ratschläge zum Auftauen	34
Erwärmungshinweis.....	35
Problembehandlung.....	36
Vor dem Anrufen um Hilfe	38

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.

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 Gut 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 Wechselstromversorgung muss für YC-MC422AE-SB 230 V, 50 Hz oder für YC-MC422AU-SB 230-240 V, 50 Hz sein, mit einer Mindestsicherung von 20 A für die Verteilungsleitung oder einem Mindestschutzschalter von 20 A für den Verteilungskreis. Es sollte eine separate Schaltung bereitgestellt werden, die nur dieses Gerät bedient.

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.

Metallische Behälter für Lebensmittel und Getränke sind im Mikrowellenbetrieb nicht erlaubt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Behälter und Utensilien im Mikrowellenmodus. Utensilien sollten überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie für die Verwendung in Mikrowellenöfen geeignet sind.

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 Verriegelungen 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 Anweisungen für "Pflege und Reinigung" in der vollständigen Version des Benutzerhandbuchs. Eine mangelnde Sauberhaltung des Ofens könnte zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die die Lebensdauer des Geräts negativ beeinflussen und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen könnte.

Verwenden Sie keine harten Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zur Reinigung der Ofentür aus Glas, da sie die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.

Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von Elektroschocks.

- Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
- Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung 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.
 - 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.

Um die Gefahr von Explosion und plötzlichem Sieden zu vermeiden:

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu verzögertem explosivem Kochen führen; daher muss beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten sein.

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 ist ratsam, beim Erwärmen einen Glasstab oder ein ähnliches Utensil (nicht aus Metall) in die Flüssigkeit einzuführen.
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.

Um die Möglichkeit von Verbrennungen zu vermeiden:

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es sollte darauf geachtet werden, Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Der Inhalt von Flaschen und Babygläsern muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Essen aus dem Ofen nehmen, um Verbrennungen zu verhindern.

- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Es sollte darauf geachtet werden, die Heizelemente im Ofen nicht zu berühren.

-
- 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 Lebensmitteltemperatur 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.

Um Missbrauch durch Kinder 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 IRGENDEINEM Modus betrieben wird, der direkte Hitze erzeugt (Modus für Modell), sollten Kinder den Ofen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden, aufgrund der erzeugten Temperatur. 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 Speisen oder heiße Utensilien auf einen kalten Drehteller/Ofenboden.
- c)** Stellen Sie keine kalten Lebensmittel oder kalte Utensilien auf einen heißen Drehteller/Ofenboden.

Stellen Sie während des Betriebs keine anderen Gegenstände auf das Gehäuse.

HINWEIS:

Verwenden Sie keine Plastikbehälter zum Mikrowellen, wenn der Ofen noch heiß ist, weil er den Grill, die Umluft oder einen Kombinationsmodus (abhängig vom Ofenmodell) verwendet hat, da sie schmelzen könnten.

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.

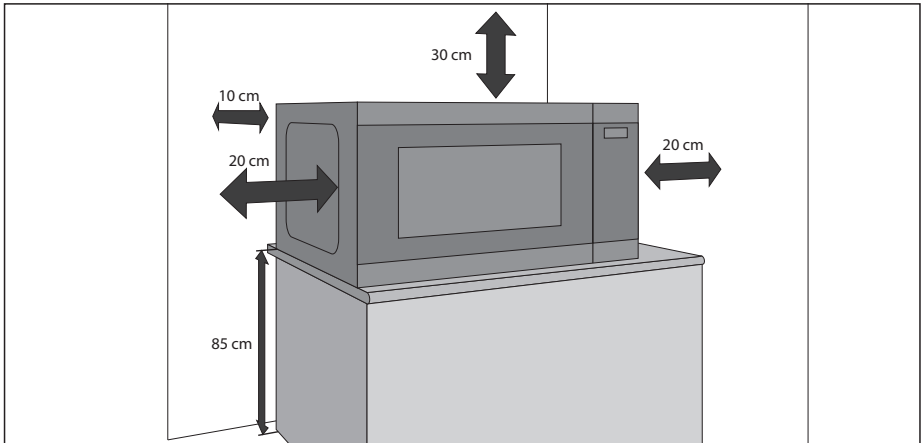
Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungsgebieten vorgesehen, wie z. B.; Küchenbereiche, reserviert für das Personal in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen / Bauernhöfen / Nutzung von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen durch Kunden / Umgebungen wie ein Gästehaus.



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

Montage

1. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial von der Innenseite des Ofens und entfernen Sie die 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 genügend freien Raum für die Einlass- und/oder Auslassöffnungen bietet. Die Rückseite des Geräts kann gegen eine Wand gestellt werden.
 - Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
 - Die minimale Installationshöhe sollte 85 cm betragen.
 - Es muss ein Mindestabstand von 20 cm zwischen den Seiten des Mikrowellengeräts 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 Mikrowellengeräts nicht beim Betrieb oder kurz danach, da sie heiß werden kann.

Technische Daten

Modellname		YC-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Wechselstromstecker		EU-Zweipin	UK-Dreipin
Wechselstromversorgung		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Sicherung/Sicherungsautomat		20 A	20 A
Benötigt Wechselstrom		2700 W	2800 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle	1000 W	1000 W
	Grill	1300 W	1400 W
	Umwälzlufte	2700 W	2800 W
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz*	2450 MHz*
Außenabmessungen (B) x (H) x (T) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Garraumabmessungen (B) x (H) x (T)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Garraumkapazität		42 Liter**	42 Liter**
Hohes Regal (Durchmesser x Höhe in mm)		243 x 90	243 x 90
Niedriges Gestell (Durchmesser x Höhe in mm)		266 x 30	266 x 30
Backblech (Durchmesser in mm)		283	283
Drehteller-Maße (Durchmesser in mm)		345	345
Gewicht (kg)		20	20
Garraumglühbirne (LED)		1,5 W	1,5 W

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

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

Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät absichtlich Hochfrequenzenergie in Form von elektromagnetischer Strahlung erzeugt, um Lebensmittel zu erhitzen.

Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz in privaten Haushalten geeignet ist.

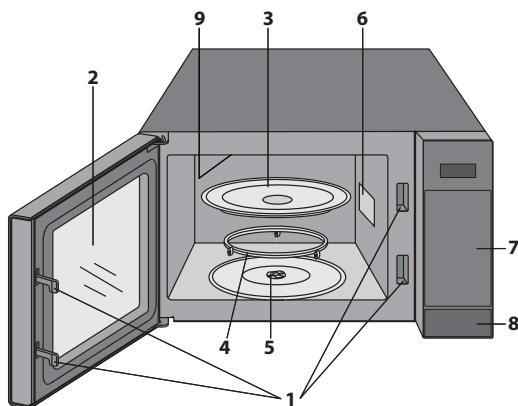
**** - Die interne Kapazität wird durch die Messung der maximalen Breite, Tiefe und Höhe berechnet. Die tatsächliche Kapazität zur Aufnahme von Lebensmitteln ist geringer.**

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.

Ofen und Zubehör

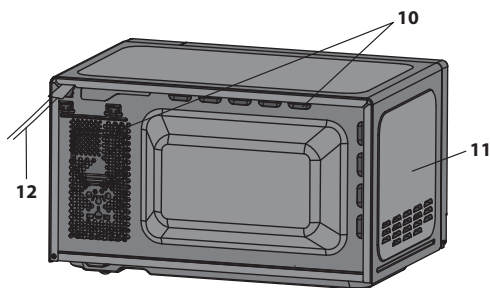
Ofen

1. Türsicherheitsschlosssystem
2. Ofenfenster
3. Glasteller
4. Drehtellerunterstützung
5. Kopplung
6. Wellenleiterabdeckung (Nicht entfernen)
7. Leistungs- und Zeiteinstellung
8. Türöffner-Taste
9. Grill Heizelement
10. Lüftungsöffnungen
11. Außenseite
12. Netzkabel

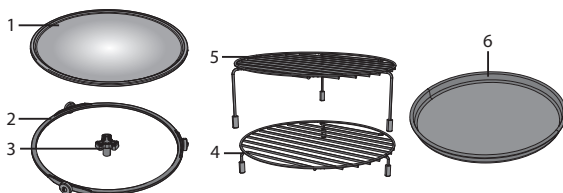


Geliefertes Zubehör:

1. Glasteller
 2. Drehtellerunterstützung
 3. Kopplung
 4. Niedriges Gestell
 5. Hohes Regal
 6. Backblech
- Die Grillroste und das Backblech sind nur für die Verwendung im Grill- und Umluftmodus konzipiert. VERWENDEN Sie keine Metallzubehörteile, wenn Sie die Mikrowellenfunktion nutzen.



HINWEIS: Wenn Sie Zubehör bestellen, nennen Sie bitte zwei Dinge: Teilename und Modellname.



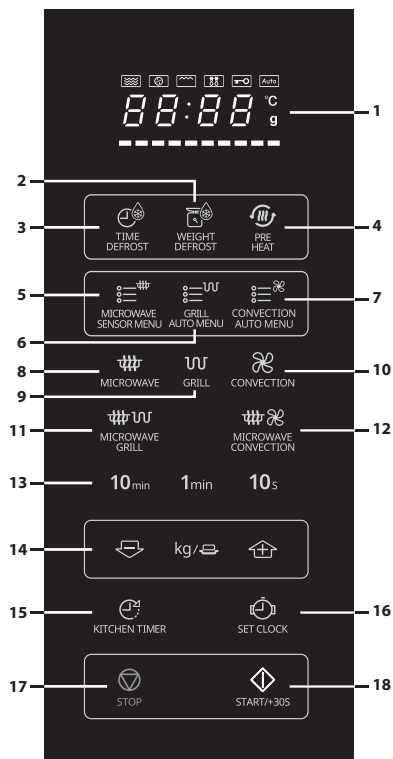
HINWEISE:

- 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.



WARNUNG: Die Tür, das äußere Gehäuse, der Ofeninnenraum, Zubehör und Geschirr werden während des Betriebs sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe.

Bedienfeld



- 1. DIGITALE ANZEIGE** – Es werden Garzeit, Leistung, Anzeigen und Uhrzeit angezeigt.

- [MIKROWELLE] Anzeige
- [CONVECTION] Anzeige
- [GRILL] Anzeige
- [AUFTAU] Anzeige
- [KINDERSICHERUNG] Anzeige
- [AUTO MENU] Anzeige
- [TEMPERATURE] Anzeige
- [GEWICHT] Anzeige

- [TEMPERATURVERLAUF] Anzeige

Die Segmente leuchten nach und nach auf, um die erreichte Temperatur im CONVECTION-Modus anzuzeigen. Jedes Segment repräsentiert 10°C der eingestellten Temperaturstufe (zum Beispiel zeigt das erste 140°C und das letzte 230°C an). Wenn Sie die Temperatur einstellen, leuchtet das entsprechende Segment auf, während die jeweiligen Segmente links davon nacheinander während des Vorheizprozesses aufleuchten.

- 2. GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN** – Drücken Sie einmal, um gewichtsabhängig aufzutauen.
- 3. TIME DEFROST** – Drücken Sie die Taste, um das Auftauen nach Zeit auszuwählen.
- 4. VORHEIZEN** – Drücken Sie, um den Ofen im Umluftmodus vorzuheizen.
- 5. MIKROWELLEN-SENSOR-MENÜ** – Drücken Sie die Taste, um das Sensor-Kochmenü auszuwählen.
- 6. GRILL AUTOMENÜ** – Drücken Sie die Taste, um die automatischen Grillkochprogramme auszuwählen.
- 7. CONVECTION AUTO MENU** – Drücken Sie die Taste, um die Umluft-Automatik-Kochmenüs auszuwählen.
- 8. MICROWAVE POWER** – Drücken, um die Leistungsstufe der Mikrowelle auszuwählen.
- 9. GRILL** – Drücken Sie, um den Grillkochmodus einzustellen.
- 10. UMWÄLZLUFT** – Drücken Sie, um den Umluft-Garmodus einzustellen.
- 11. MIKROWELLE+GRILL** – Drücken, um die Kombinationsmodi für Mikrowelle und Grill einzustellen.
- 12. MIKROWELLE+HEISSLUFT** – Drücken, um die Kombinationsmodi für Mikrowelle und Konvektion einzustellen.
- 13. TIME** – Stellen Sie die Uhr und den Timer ein.
- 14. WEIGHT/PORTION** – Verwenden Sie diese Tasten, um Gewicht oder Portionen auszuwählen.
- 15. KÜCHENWECKER** – Drücken Sie diese Taste, um sie als Minuten-Timer zu verwenden, oder um die Standzeit zu programmieren.
- 16. UHR EINSTELLEN** – Verwenden Sie dies, um die Uhrzeit einzustellen.
- 17. STOP** – Drücken Sie einmal, um das Kochen zu pausieren, oder zweimal, um den Vorgang abzubrechen.
- 18. START/+30s** – Start-Taste. Einmal drücken, um 30 Sekunden lang mit voller Leistung zu kochen.

Vor dem Betrieb

- Das Gerät an eine Steckdose anschließen. Auf dem Display wird „0:00“ angezeigt und ein akustisches Signal ertönt.
- Dieses Modell verfügt über eine Uhrfunktion und den Ofen, der im Standby-Modus weniger als 1,0 W verbraucht.
[Zum Einstellen der Uhr, siehe unten.]

Die Uhr einstellen

Ihr Ofen hat einen 12-Stunden- und einen 24-Stunden-Uhrmodus.

1. Drücken Sie einmal die Taste [SET CLOCK]  und das Display zeigt 24H an. Innerhalb von 3 Sekunden, drücken Sie die Taste erneut, um den Uhrmodus 12H oder 24H auszuwählen. Drücken Sie die Taste [START/+30S], um den Uhrmodus zu bestätigen.
2. Drücken Sie die Zeit-Tasten und geben Sie die aktuelle Zeit ein. Geben Sie die Stunden ein, indem Sie die [10 min] Taste drücken und geben Sie die Minuten ein, indem Sie die [1 min] und [10 s] Tasten drücken.
3. Drücken Sie die Taste [SET CLOCK] , um die Uhreinstellung abzuschließen.

HINWEISE:

- Wenn die Uhrzeit eingestellt ist, zeigt das Display nach dem Garvorgang die Uhrzeit an. Wurde die Uhr nicht eingestellt, zeigt das Display „0:00“ an, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist.
- Um während eines Garvorgangs die Tageszeit zu überprüfen, drücken Sie die Taste [SET CLOCK] und die LED zeigt für 2-3 Sekunden die Tageszeit an. Dies beeinflusst den Garvorgang nicht.
- Während Sie sich im Uhrzeiteinstellungsmodus befinden, kehrt der Ofen zur vorherigen Einstellung zurück, wenn die [STOP]-Taste gedrückt wird oder wenn innerhalb einer Minute keine Aktion erfolgt.
- Falls die Stromversorgung Ihrer Mikrowelle unterbrochen wird, zeigt das Display vorübergehend „0:00“ an, nachdem die Stromversorgung wieder hergestellt ist. Geschieht dies beim Garen, wird das Programm gelöscht. Auch die Uhrzeit wird gelöscht.

Leistungsstufe der Mikrowelle

Leistungsstufe	Drücken Sie die [MICROWAVE POWER] Taste 	Anzeige (Prozentwert)
HOCH	x 1	P100
	x 2	P90
MITTEL HOCH	x 3	P80
	x 4	P70
MITTEL	x 5	P60
	x6	P50
MITTEL NIEDRIG (AUFTAUEN)	x7	P40
	x8	P30
NIEDRIG	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Ihr Mikrowellengerät hat, wie dargestellt, 11 Leistungsstufen.
- Um die Leistungsstufe zum Kochen zu ändern, drücken Sie die [MICROWAVE POWER] Taste, bis die Anzeige die gewünschte Stufe anzeigt. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein, indem Sie die Zeit-Tasten drücken. Drücken Sie die [START] Taste, um den Ofen zu starten.
- Um die Leistungsstufe während des Kochens zu überprüfen, drücken Sie die [MICROWAVE POWER] Taste. Solange Ihr Finger die [MICROWAVE POWER] Taste drückt, wird die Leistungsstufe angezeigt. Der Ofen zählt weiter herunter, obwohl das Display die Leistungsstufe anzeigt.
- Wenn Sie „0P“ einstellen, arbeitet die Mikrowelle ohne Heizleistung nur mit dem Lüfter. Sie können diese Stufe verwenden, um eventuelle Gerüche zu entfernen.

Allgemein gelten folgende Empfehlungen:

P100/P90 - (HOCH) wird für schnelles Kochen oder Aufwärmen verwendet, z.B. für Aufläufe, heiße Getränke, Gemüse usw.

P80/P7080P/70P – (MEDIUM HOCH) wird zum Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten oder Tellergerichten verwendet, sowie für empfindliche Speisen wie Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung werden die Speisen gleichmäßig gegart und ein Übergaren an den Seiten wird verhindert.

P60/P50 - (MITTEL) für dichte Lebensmittel, die bei herkömmlicher Zubereitung eine lange Garzeit benötigen, z.B. Rindergulasch, ist es ratsam, diese Leistungseinstellung zu verwenden, um sicherzustellen, dass das Fleisch zart wird.

P40/P30 - (MITTLERE NIEDRIGE) Um aufzutauen, wählen Sie diese Leistungseinstellung, um sicherzustellen, dass das Gericht gleichmäßig auftaut. Diese Einstellung ist auch ideal zum Köcheln von Reis, Pasta, Knödeln und zum Kochen von Eierpudding.

P20/P10 - (NIEDRIG) Für sanftes Auftauen, z.B. Sahne, Torten oder Gebäck.

Manueller Betrieb

Öffnen der Gerätetür:

Um die Gerätetür zu öffnen, drücken Sie auf den Türöffnungsknopf.

Starten des Geräts:

Bereiten Sie das Essen vor und stellen Sie es in einem geeigneten Behälter auf den Drehteller oder direkt auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür und drücken Sie nach Auswahl des gewünschten Garmodus und der Zeit die Taste [START/+30s]. Sie können die gewünschte Garzeit während des manuellen Kochens verlängern, indem Sie die [TIME]-Tasten oder die Taste [START/+30s] drücken.

Sobald das Kochprogramm eingestellt wurde und die [START/+30s] Taste nicht innerhalb von 1 Minute gedrückt wird, wird die Einstellung abgebrochen.

Die [START/+30s] Taste muss gedrückt werden, um das Kochen fortzusetzen, wenn die Tür während des Kochens geöffnet wird. Das hörbare Signal ertönt einmal, wenn die Taste auf die richtige Weise gedrückt wird.

Verwenden Sie die [STOP]-Taste, um:

1. Einen Fehler bei der Programmierung zu löschen.
2. Das Gerät während des Garens vorübergehend anzuhalten.
3. Um ein Programm während des Kochens abzubrechen, drücken Sie zweimal die [STOP] Taste.
4. Um die Kindersicherung ein- und auszuschalten



HINWEIS

- Wenn die Mikrowelle für einen Zeitraum von 5 Minuten nicht benutzt wird (und die Tür geschlossen ist), wird die Sicherheitsverriegelung automatisch aktiviert. Alle Tasten funktionieren im Sicherheitsverriegelungsmodus nicht mehr. Um die Sicherheitsverriegelung zu deaktivieren, öffnen Sie einfach die Tür der Mikrowelle und die Taste wird wieder aktiv.

Mikrowellenkochen

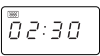
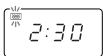
Ihr Gerät kann auf bis zu 99 Minuten und 50 Sekunden (99:50) programmiert werden.

MANUELLES GAREN/MANUELLES AUFTAUEN

- Geben Sie die Kochzeit ein und verwenden Sie die Mikrowellenleistungsstufen P100 bis P10 zum Kochen oder Auftauen.
- Rühren Sie die Speisen während des Garens wenn möglich zwei- bis dreimal um oder wenden Sie sie.
- Decken Sie die Speisen nach dem Garen ab und lassen Sie sie gegebenenfalls etwas stehen.
- Decken Sie die Speisen nach dem Auftauen mit Folie ab oder lassen Sie sie stehen, bis sie vollständig aufgetaut sind.

Beispiel:

Um zweieinhalb Minuten bei 70 % Mikrowellenleistung zu garen:

1. Geben Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die [MICROWAVE POWER] Taste 4 Mal für 70 P drücken.  x4	2. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie zweimal die Taste [1 min] und dann dreimal die Taste [10 s] drücken.	3. Drücken Sie die [START/+30s] Taste, um den Timer zu starten. (Die Anzeige zählt die eingestellte Koch-/Auftauzeit herunter.)
		

HINWEIS:

- Beim Start des Gerätes wird die Garraumlampe eingeschaltet und der Drehteller dreht sich im oder gegen den Uhrzeigersinn.
- Wenn die Tür während des Kochens/Auftauens geöffnet wird, um das Essen umzurühren oder zu wenden, stoppt die Kochzeit auf dem Display automatisch. Die Koch-/Auftauzeit beginnt erneut zu zählen, wenn die Tür geschlossen wird und die [START]-Taste gedrückt wird.
- Wenn das Kochen/Auftauen abgeschlossen ist, öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die Taste [STOP] und die Tageszeit wird wieder auf dem Display angezeigt, wenn die Uhr eingestellt wurde.
- Wenn Sie während des Kochens die Leistungsstufe wissen möchten, drücken Sie die [MICROWAVE POWER] Taste. Solange Ihr Finger die [MICROWAVE POWER] Taste drückt, wird die Leistungsstufe angezeigt.

WICHTIG:

- Schließen Sie nach dem Garen/Auftauen die Tür. Beachten Sie, dass aus Sicherheitsgründen das Licht weiterhin leuchtet, wenn die Tür geöffnet ist. Dies dient als Erinnerung, die Tür zu schließen.
- Wenn Sie die Speisen länger als die Standardzeit (siehe Tabelle unten) in nur einer Betriebsart garen, wird die Leistung des Geräts automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. Die Mikrowellenleistung wird vermindert oder das Grill-Heizelement wird ein- und ausgeschaltet.

Garweise	Maximale Betriebszeit
Mikrowelle 100P	30 Minuten
Garen mit Grill	99 Min 50 Sek, intermittierender Betrieb, temperaturgesteuert
Mikrowelle + Grill Kochen	99 Min 50 Sek, Mikrowelle und Grill Alternative funktioniert nach Zeit
Umluft-Garen	99 Min 50 Sek, intermittierender Betrieb, temperaturgesteuert
Mikrowelle + Heißluft Kochen	99 Min 50 Sek, Mikrowelle und Heißluft Alternative funktioniert nach Zeit

Garen mit 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.

Beispiel:

Um 20 Minuten zu grillen, verwenden Sie die [GRILL] Taste.

1. Drücken Sie einmal die [GRILL] Taste.  x1	2. Geben Sie die erforderliche Heizzeit ein, indem Sie die [10 min] Taste zweimal drücken. 	3. Drücken Sie die Taste [START/+30s], um das Grillen zu starten. (Die Anzeige zählt die eingestellte Grillzeit herunter.) 

Kombinationskochen mit Mikrowelle und Grill

Die gleichzeitige Verwendung von Mikrowelle und Grill kombiniert die Mikrowellenleistung mit dem Grill. Das bedeutet, dass abwechselnd mit Mikrowellenleistung und Grillleistung gekocht wird. Die Leistungsstufe der Mikrowelle für diese Funktion ist P100.

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

Sie haben 2 verschiedene Kombinationen zur Auswahl:

KOMBINATION 1 (Anzeige: C-3)

Der Ofen arbeitet in einem 33-Sekunden-Zyklus. Für die ersten 18 Sekunden läuft die Mikrowelle mit einer Leistung von 100 %, für die nächsten 15 Sekunden schaltet sich der Grill ein. Dieser Zyklus wird bis zum Ende der eingestellten Garzeit wiederholt. Verwenden Sie dies für Fisch und Aufläufe.

KOMBINATION 2 (Anzeige: C-4)

Der Ofen arbeitet in einem 33-Sekunden-Zyklus. Für die ersten 12 Sekunden läuft die Mikrowelle mit einer Leistung von 100 %, für die nächsten 21 Sekunden schaltet sich der Grill ein. Dieser Zyklus wird bis zum Ende der eingestellten Garzeit wiederholt. Verwenden Sie dies für Puddingomeletts und Geflügel.

Beispiel:

Zum Kochen für 15 Minuten, verwenden Sie [MICROWAVE+GRILL] mit 55% Mikrowellenleistung und 45% Grillleistung (C-1).

1. Drücken Sie einmal die [MIKROWELLE+GRILL] Taste.  x1	2. Geben Sie die erforderliche Heizzeit ein, indem Sie einmal die [10 min] Taste und fünfmal die [1 min] Taste drücken. 	3. Drücken Sie die [START/+30s] Taste, um das Kochen zu starten. (Die Anzeige zählt die eingestellte Kochzeit herunter.) 

Hinweise für das Grillen und Mikrowelle+Grill Kochen:

- 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: Während des Betriebs, um Rauch oder Gerüche zu verteilen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie die Küchenbelüftung ein.

HINWEIS: Wenn die Grillfunktion verwendet wird, schaltet sich das Grillgerät in regelmäßigen Abständen ein und aus, um eine Überhitzung 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.

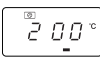
Vorheizen/Umluft-Garen

Das Umluftkochen ermöglicht es Ihnen, das Essen wie in einem traditionellen Ofen zu kochen. Die Temperatur kann zwischen 140°C und 230°C gewählt werden. Es wird empfohlen, den Ofen auf die entsprechende Temperatur vorzuheizen, bevor Sie das Essen in den Ofen stellen.

1. UMWÄLZLUFT MIT VORHEIZFUNKTION

Beispiel:

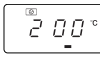
Zum Kochen für 20 Minuten bei 200°C, verwenden Sie die [PREHEAT] und die [CONVECTION] Taste.

1. Drücken Sie die [PREHEAT] Knopf 7 Mal drücken.  x7	2. Drücken Sie die Taste [START/+30s], um zu starten. Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, ertönt der Summer zweimal.	3. Legen Sie das Essen in den Ofen und schließen Sie die Tür. Geben Sie die erforderliche Heizzeit ein, indem Sie die [10 min] Taste zweimal drücken.	4. Drücken Sie die [START/+30s] Taste, um das Kochen zu starten. (Die Anzeige zählt die eingestellte Kochzeit herunter.)
			

2. UMWÄLZLUFT OHNE VORHEIZFUNKTION

Beispiel:

20 Minuten bei 200°C kochen, unter Verwendung der [CONVECTION]-Taste.

1. Drücken Sie die [CONVECTION] Taste 7 Mal drücken.  x7	2. Geben Sie die erforderliche Heizzeit ein, indem Sie die [10 min] Taste zweimal drücken.	3. Drücken Sie die [START/+30s] Taste, um das Kochen zu starten. (Die Anzeige zählt die eingestellte Kochzeit herunter.)
		

Kombinationskochen mit Mikrowelle und Konvektion

Die gleichzeitige Verwendung der Mikrowellen- und Konvektionsmodi kombiniert die Mikrowellenleistung mit der Konvektion. Das bedeutet, dass abwechselnd mit Mikrowellen- und Konvektionsleistung gekocht wird. Die Mikrowellenleistungsstufe für diese Funktion ist P100 und die Konvektionstemperatur ist auf 165°C voreingestellt. Dieser Modus macht das Kochen einfacher und schneller, da er schnelles Mikrowellenkochen und Konvektion zum Knusprigmachen des Essens verwendet. Es gibt 2 Auswahlmöglichkeiten für die Kombination:

KOMBINATION 1 (Display: C-1)

Der Ofen arbeitet in einem 29-Sekunden-Zyklus. Für die ersten 14 Sekunden läuft die Mikrowelle mit einer Leistung von 100 %, für die nächsten 15 Sekunden schaltet sich der Konvektionsheizkörper ein. Dieser Zyklus wird bis zum Ende der eingestellten Garzeit wiederholt. Verwenden Sie dies für dickes Fleisch oder ganzes Huhn.

KOMBINATION 2 (Display: C-2)

Der Ofen arbeitet in einem 29-Sekunden-Zyklus. Für die ersten 12 Sekunden schaltet sich die Mikrowelle mit 100% Leistung ein, für die nächsten 17 Sekunden schaltet sich der Konvektionsheizer ein. Dieser Zyklus wird bis zum Ende der eingestellten Garzeit wiederholt. Verwenden Sie dies für dünnes Fleisch oder Hühner Teile.

Beispiel:

Zum Kochen für 15 Minuten, verwenden Sie [MICROWAVE+CONVECTION] mit 18% Mikrowellenleistung und 52% Grillleistung (C-1).

1. Drücken Sie einmal die [MIKROWELLE+HEISSLUFT] Taste.  x1	2. Geben Sie die erforderliche Heizzeit ein, indem Sie einmal die [10 min] Taste und fünfmal die [1 min] Taste drücken.	3. Drücken Sie die [START/+30s] Taste, um das Kochen zu starten. (Die Anzeige zählt die eingestellte Kochzeit herunter.)
		

NOTIZEN für CONVECTION und MIKROWELLE+UMWÄLZLUFT KOCHEN:

- Beim ersten Gebrauch der Umluftfunktion können Sie Rauch oder einen Brandgeruch feststellen. Dies ist normal und kein Anzeichen dafür, dass der Ofen defekt ist. Um dieses Problem zu vermeiden, heizen Sie den Ofen beim ersten Gebrauch ohne Essen für 20 Minuten auf Umluft 230°C vor.

WICHTIG: Während des Betriebs, um Rauch oder Gerüche zu verteilen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie die Küchenbelüftung ein.



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.

Andere praktische Funktionen

1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

Mit dieser Funktion können Sie mit bis zu 2 verschiedenen Stufen garen, beispielsweise manuelles Garen und/oder zeitgesteuertes Auftauen sowie gewichtsabhängiges Auftauen. Wenn diese Funktion einmal programmiert ist, muss der Garbetrieb nicht mehr unterbrochen werden, da das Gerät automatisch auf die nächste Stufe schaltet. Das akustische Signal ertönt einmal nach der ersten Stufe.

Hinweis: Das Auto-Menü kann nicht als eine der mehreren Sequenzen eingestellt werden.

Beispiel: Wenn Sie das Essen für 5 Minuten auftauen und dann mit P80 Mikrowellenleistung für 7 Minuten kochen möchten. Die Schritte sind wie folgt:

1. Drücken Sie einmal die [TIME DEFROST]-Taste, im LED-Display wird 00:00 angezeigt.
2. Geben Sie die Kochzeit ein, indem Sie die [1 min] Taste 5 Mal drücken.
3. Geben Sie die Leistungsstufe (P80) ein, indem Sie die [MICROWAVE POWER] Taste 3 Mal drücken.
4. Geben Sie die Kochzeit ein, indem Sie die [1 min] Taste 7 Mal drücken.
5. Drücken Sie einmal die [START] Taste, um das Kochen zu starten.

2. +30s FUNKTION (Automatischer Start)

Die [+30s] Taste ermöglicht Ihnen die Bedienung der folgenden zwei Funktionen:

a. Direktstart

Sie können das Kochen direkt auf der 100 P Mikrowellenleistungsstufe für 30 Sekunden starten, indem Sie die [+30s] Taste drücken.

b. Verlängern Sie die Garzeit

Sie können die Garzeit während des manuellen Kochens, der Zeitauftauung und des Automatikmenü-Betriebs um Vielfache von 30 Sekunden verlängern, wenn die [+30s] Taste gedrückt wird, während der Ofen in Betrieb ist. Während des Gewichtsauftauens kann die Garzeit nicht erhöht werden.

HINWEIS: Die Garzeit kann auf maximal 99 Minuten 50 Sekunden verlängert werden.

3. KÜCHENWECKER

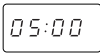
Sie können die Timer-Funktion verwenden, wenn die Mikrowelle nicht benutzt wird, beispielsweise um die Kochzeit von Eiern zu überwachen, die auf einem konventionellen Herd zubereitet werden, oder um die Standzeit für gekochte/aufgetaute Lebensmittel zu überwachen.

Beispiel:

Einstellen des Timers auf 5 Minuten.



START/+30S

1. Drücken Sie die [KITCHEN TIMER]Taste einmal. 	2. Geben Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die [1 min] Taste 5 Mal drücken.	3. Drücken Sie die Taste [START/+30s], um den Timer zu starten.	4. Überprüfen Sie die Anzeige. (Die Anzeige zählt die eingestellte Gar-/Auftauzeit herunter.)
			

Wenn die Zeit des Timers erreicht ist, piept das Gerät zweimal und die LED zeigt die Tageszeit an.

Sie können eine Zeit von bis zu 99 Minuten und 50 Sekunden eingeben. Um den KITCHEN TIMER während des Herunterzählens abubrechen, drücken Sie einfach auf [STOP]Knopf.

HINWEIS: Die Funktion KITCHEN TIMER kann nicht während des Kochens verwendet werden.

4. KINDERSICHERUNG

Vermeiden Sie den unbeaufsichtigten Betrieb des Geräts durch kleine Kinder.

a. Um die KINDERSICHERUNG einzustellen:

Drücken und halten Sie die [STOP]-Taste für 3 Sekunden gedrückt, ein langer Piepton wird zu hören sein und das Display wird anzeigen .

Der Ofen befindet sich jetzt im KINDERSICHERUNGS-Modus.

b. Um die KINDERSICHERUNG zu deaktivieren:

Drücken und halten Sie die [STOP]-Taste für 3 Sekunden gedrückt, bis ein langer Piepton ertönt.

Hinweis: Wenn die Taste nicht funktioniert, öffnen/schließen Sie die Tür und versuchen Sie es erneut.

5. SPEICHERORT

Dies ist eine Funktion, bei der die Position des Essens nach dem Kochen wieder auf das ursprüngliche Kochen zurückgesetzt wird.

Drücken Sie die [KITCHEN TIMER] Taste für 3 Sekunden, um diese Funktion einzustellen oder zu stornieren. Die Standardeinstellung ist ON.

Wenn die FUNKTION SPEICHERORT aktiviert ist, wird  am Ende des Garvorgangs angezeigt.

Diese Funktion funktioniert nicht, wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird oder der Betrieb gestoppt wird.

Abtauen nach Zeit

Mit dieser Funktion werden Lebensmittel schnell aufgetaut. Sie können die Dauer des Auftauprozesses in Abhängigkeit von der

Lebensmitteltyp. Befolgen Sie das untenstehende Beispiel für Details zur Bedienungsanleitung dieser Funktion. Der Zeitbereich liegt zwischen 0:01 – 99:50.

Beispiel: Um das Essen für 10 Minuten zu entfrosten.

1. Wählen Sie das benötigte Menü aus, indem Sie einmal die [TIME DEFROST] Taste drücken.  x1	2. Geben Sie die Kochzeit ein, indem Sie einmal die [10 min] Taste drücken.	3. Drücken Sie die Taste [START/+30s], um das Auftauen zu starten. (Die Anzeige zählt die Auftauzeit herunter)
		

Notizen für die Zeit-Abtaufunktion:

- Nach dem Kochen ertönt das hörbare Signal fünfmal und die LED zeigt die Tageszeit an, wenn die Uhr eingestellt wurde. Wenn die Uhr nicht eingestellt wurde, zeigt das Display nur "0:00" an, wenn das Kochen abgeschlossen ist.
- Die voreingestellte Leistungsstufe der Mikrowelle ist P30 und kann nicht geändert werden.

Auftauen nach Gewicht

Der Mikrowellenofen ist vorprogrammiert mit einem Timer und einer Leistungsstufe, so dass Lebensmittel wie Fleisch oder Meeresfrüchte leicht aufgetaut werden können. Der Gewichtsbereich dafür liegt zwischen 0,1 kg – 2,0 kg.

d-1: Auftauen nach Gewicht (allgemein)

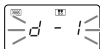
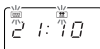
d-2: Gewichtsabhängiges Auftauen (Hackfleisch)

d-3: Gewichtsabhängiges Auftauen (Meeresfrüchte)

Befolgen Sie das untenstehende Beispiel für die Details zur Bedienung dieser Funktionen.

Beispiel: Um ein Fleischstück von 1,2 kg mit dem Auftaubetrieb zu entfrosten.

Stellen Sie das Essen in eine flache Schüssel oder alternativ auf einen Auftaurost für die Mikrowelle auf den Drehteller.

1. Wählen Sie das benötigte Menü aus, indem Sie einmal die [WEIGHT DEFROST] Taste drücken.  x1	2. Geben Sie das Gewicht ein, indem Sie die [GEWICHT/PORTION] Tasten drücken, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird 	3. Drücken Sie die Taste [START/+30s], um das Auftauen zu starten. (Die Anzeige zählt die Auftauzeit herunter)
		

Die Ausgangstemperatur zum Auftauen von Lebensmitteln ist -18 °C.

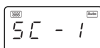
Hinweise für gewichtsabhängiges Auftauen:

- Achten Sie vor dem Einfrieren darauf, dass die Lebensmittel frisch und von guter Qualität sind.
- Das Lebensmittelgewicht sollte auf die nächsten 0,1 kg aufgerundet werden, z. B. 0,65 kg auf 0,7 kg.
- Wenn nötig, dünnere Fleisch- oder Geflügelteile vor dem Auftauen mit kleinen Alufolienstreifen abdecken. Dies verhindert, dass sie während des Auftauens zu warm werden. Achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Garraumwände berührt.

Kochen mit dem Mikrowellen-Sensor

Das [Die Taste [MICROWAVE SENSOR MENU]] berechnet automatisch den richtigen Kochmodus und die Kochzeit der Lebensmittel. Folgen Sie dem untenstehenden Beispiel für Details zur Bedienung dieser Funktion.

Beispiel: Um zwei gebackene Kartoffeln (0.46kg) mit der Funktion des Mikrowellen-Sensor-Menüs zu kochen.

1. Wählen Sie das erforderliche Menü aus, indem Sie die [drückenDrücken Sie einmal die Taste [MIKROWELLEN-SENSOR-MENÜ]].  x1	2. Drücken Sie die [START/+30s] Taste, um das Kochen zu starten.
	

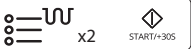
HINWEISE:

- Für Lebensmittel, die mehr oder weniger als die in der Mikrowellen-Sensor-Kochtabelle angegebenen Gewichte/Mengen wiegen, kochen Sie manuell.

Kochen mit dem Grill Automenü

Die [GRILL AUTO MENU]-Taste berechnet automatisch den korrekten Kochmodus und die Kochzeit der Lebensmittel. Folgen Sie dem untenstehenden Beispiel für Details zur Bedienung dieser Funktion.

Beispiel: Um 500g gegrillte Hühner Teile zu kochen, verwenden Sie die Funktion des Grill Automenüs.

1. Wählen Sie das benötigte Menü aus, indem Sie zweimal die [GRILL AUTO MENU] Taste drücken und dann die [START/+30s] Taste betätigen. 	2. Drücken Sie die [GEWICHT/PORTION HOCH/RUNTER] Tasten, um die benötigte Menge auszuwählen. 	3. Drücken Sie die [START/+30s] Taste, um das Kochen zu starten. (Die Anzeige zählt die Kochzeit herunter)
		

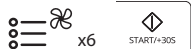
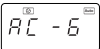
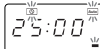
HINWEISE:

- Das Gewicht oder die Menge des Essens kann durch Drücken der GEWICHT/PORTION-Tasten eingegeben werden, bis das gewünschte Gewicht/die gewünschte Menge angezeigt wird. Geben Sie nur das Gewicht des Essens ein. Das Gewicht des Behälters darf nicht einbezogen werden.
- Für Lebensmittel, die mehr oder weniger als die in der Kochtabelle des Grill-Automatikmenüs angegebenen Gewichte/Mengen wiegen, kochen Sie manuell.

Kochen mit dem Heißluft Automenü

Die [CONVECTION AUTO MENU]-Taste berechnet automatisch den korrekten Garmodus und die Garzeit der Lebensmittel. Folgen Sie dem untenstehenden Beispiel für Details zur Bedienung dieser Funktion.

Beispiel: Um 250g gefrorene Zwiebelringe mit der Heißluft Automenü-Funktion zu kochen.

1. Wählen Sie das benötigte Menü aus, indem Sie die [CONVECTION AUTO MENU] Taste 6 Mal drücken und die [START/+30s] Taste drücken. 	2. Drücken Sie die [GEWICHT/PORTION HOCH/RUNTER] Tasten, um die benötigte Menge auszuwählen. 	3. Drücken Sie die [START/+30s] Taste, um das Kochen zu starten. (Die Anzeige zählt die Kochzeit herunter)
		

HINWEISE:

- Das Gewicht oder die Menge des Essens kann durch Drücken der GEWICHT/PORTION-Tasten eingegeben werden, bis das gewünschte Gewicht/die gewünschte Menge angezeigt wird. Geben Sie nur das Gewicht des Essens ein. Das Gewicht des Behälters darf nicht einbezogen werden.
- Für Lebensmittel, die mehr oder weniger als die in der Kochtabelle des Heißluft Automenüs angegebenen Gewichte/Mengen wiegen, kochen Sie manuell.

Mikrowellen-Sensor-Kochdiagramm

Anzeige	Menü	GEWICHT/ PORTION / UTENSILIEN	Gartechnik
SC-1	Gebackene Kartoffel	1 - 3 Kartoffeln (Stück) 1 Kartoffel = ungefähr 230 g (Anfangstemperatur: Raumtemperatur.) Küchenpapier	• Stechen Sie jede Kartoffel mit einer Gabel 6 Mal rund um die Oberfläche ein. • Platzieren Sie das Essen am Rand des mit Küchenpapier ausgelegten Glastellers, mindestens 2,5 cm voneinander entfernt. Nicht abdecken.
SC-2	Gefrorene Pizza	200 - 400g (Anfangstemperatur -18°C) mikrowellengeeignetes Geschirr	• Zum Aufwärmen gekaufte Pizza. Entfernen Sie alle Verpackungen und legen Sie die Speisen auf ein mikrowellengeeignetes Geschirr auf dem Drehteller.
SC-3	Tiefkühlgericht	200 bis 600g (Anfangstemperatur -18°C) Mikrowellengeeignete Auflaufform mit Deckel oder durchstochener Plastikfolie	• Alle Lebensmittel müssen vorgekocht sein. • In einem mikrowellengeeigneten Behälter, wie gekauft, aufwärmen. • Wenn Sie Lebensmittel auf ein Geschirr übertragen, bedecken Sie es mit durchstochener Plastikfolie.
SC-4	Frisches Gemüse z. B. Rosenkohl, grüne Bohnen, Erbsen, Mischgemüse, Brokkoli	200 bis 600g (Anfangstemperatur: Raumtemperatur.) Mikrowellengeeignete Auflaufform mit Deckel oder durchstochener Plastikfolie	• Alle Teile sollten die gleiche Größe haben. • Waschen Sie gründlich, geben Sie das Essen in eine mikrowellengeeignete Auflaufform und fügen Sie 1 EL (15 ml) Wasser pro ½ Tasse (125 ml) Gemüse hinzu. • Abdecken mit einem Deckel oder durchlöcherter Plastikfolie.
SC-5	Haferflockenbrei	30 - 110g (Anfangstemperatur: Raumtemperatur.) Mikrowellengeeignete Auflaufform mit Deckel oder durchstochener Plastikfolie	• Kochen Sie Haferflocken und Wasser im Verhältnis 1:7 in einem Behälter. • Abdecken mit einem Deckel oder durchlöcherter Plastikfolie.
SC-6	Fisch	200 - 600g (Anfangstemp. 5 - 10° C) Mikrowellengeeignete Auflaufform mit Deckel oder durchstochener Plastikfolie	• Zum Kochen frischer Filets oder Steaks von Fisch. • Legen Sie das Essen in einen geeigneten Behälter und fügen Sie 2 EL (30 ml) Wasser hinzu. • Abdecken mit einem Deckel oder durchlöcherter Plastikfolie.
SC-7	Hähnchen	200 bis 600g (Ausgangstemp. 5 °C) Mikrowellengeeignete Auflaufform mit Deckel oder durchstochener Plastikfolie	• Hühnerteile kochen. • Legen Sie das Essen in einen geeigneten Behälter und fügen Sie 2 EL (30 ml) Wasser hinzu. • Abdecken mit einem Deckel oder durchlöcherter Plastikfolie.
SC-8	Fleisch	200 bis 600g (Anfangstemp. 5 - 10° C) Mikrowellengeeignete Auflaufform mit Deckel oder durchstochener Plastikfolie	• Legen Sie das Essen in einen geeigneten Behälter und fügen Sie 2 EL (30 ml) Wasser hinzu. • Abdecken mit einem Deckel oder durchlöcherter Plastikfolie.
SC-9	Automatisches Aufwärmen	200 bis 600g (Ausgangstemp. 5 °C) Mikrowellengeeignete Auflaufform mit Deckel oder durchstochener Plastikfolie	• Alle Lebensmittel müssen vorgekocht sein. • In einem mikrowellengeeigneten Behälter, wie gekauft, aufwärmen. • Wenn Sie Lebensmittel auf ein Geschirr übertragen, bedecken Sie es mit durchstochener Plastikfolie.

HINWEISE:

- Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen vollständig gegart sind. Falls nötig können Sie den Garvorgang manuell verlängern.
- Die Ergebnisse beim Verwenden des Autokochprogramms hängen von verschiedenen Faktoren ab, wie der Form und Größe des Essens und Ihrer persönlichen Vorlieben bezüglich des Kochergebnisses. Wenn Sie mit dem programmierten Ergebnis nicht zufrieden sind, passen Sie bitte die Garzeit an Ihre Anforderungen an.

Automengrill Kochtabelle

Anzeige	Menü	GEWICHT/ PORTION / UTENSILIEN	Gartechnik
AG-1	Gegrilltes Steak	200, 300, 400, 500, 600g (Anfangstemperatur. Raum- temperatur.) Backblech+Hochgestell	• Schneiden Sie das Steak in etwa 200 - 300g/Stück und würzen Sie es mit Öl, Salz und zerstoßenem schwarzen Pfeffer. • Platzieren Sie das Essen auf dem Backblech auf dem hohen Rost.
AG-2	Gegrillte Hähnchenteile	200, 300, 400, 500, 600g (Anfangstemperatur. Raum- temperatur.) Backblech+Hochgestell	• Nachdem Sie das Öl, Salz und den gehackten Pfeffer gleichmäßig auf die Hühnerbrust verteilt haben, legen Sie diese auf das Backblech auf dem hohen Rost.
AG-3	Gegrilltes Fischsteak	150, 200, 300, 400, 500g (Anfangstemperatur. Raum- temperatur.) Backblech+Hochgestell	• Nachdem Sie die gehackten Paprika gleichmäßig auf das Fischfilet verteilt haben, stellen Sie es auf das Backblech auf dem hohen Rost.
AG-4	Speck	2 - 4 Scheiben (Anfangstemperatur 5° C) Backblech+Hochgestell	• Legen Sie die Speckscheiben auf das Backblech auf dem hohen Rost.
AG-5	Toast	1 - 3 Stück (Anfangstemperatur. Raum- temperatur.) Hohes Regal	• Legen Sie 50g Brotscheibe auf das hohe Regal
AG-6	Würste	2,4,8 Stück (Anfangstemperatur. Raum- temperatur.) Backblech+Hochgestell	• Platzieren Sie 50g Wurststück auf dem Backblech auf dem hohen Rost. • Wenden Sie das Essen um, wenn 2/3 der gesamten Kochzeit vergangen sind und der Ofen piept.*1

*1: Wenn der Piepton ertönt, öffnen Sie die Tür, um das Essen umzudrehen. Wenn Sie die Tür nicht öffnen, wird der Garvorgang bis zum Ende der programmierten Zeit fortgesetzt.

HINWEISE:

- Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen vollständig gegart sind. Falls nötig können Sie den Garvorgang manuell verlängern.
- Die Ergebnisse beim Verwenden des Autokochprogramms hängen von verschiedenen Faktoren ab, wie der Form und Größe des Lebensmittels und Ihrer persönlichen Vorlieben hinsichtlich des Kochergebnisses. Wenn Sie mit dem programmierten Ergebnis nicht zufrieden sind, passen Sie bitte die Garzeit an Ihre Anforderungen an..



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

Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie stets dicke Ofenhandschuhe.

Automatisches Heißluft-Menü Kochtabelle

Anzeige	Menü	GEWICHT/ PORTION / UTENSILIEN	Gartechnik
Wechselspannung-1	Tiefkühl Ofen Pommes Frites	300g (Anfangstemperatur -18°C) Backblech+Hochgestell	- Bereiten Sie die gekauften tiefgekühlten Pommes Frites vor und platzieren Sie diese auf dem Backblech auf dem hohen Rost. - Wenden Sie das Essen um, wenn 2/3 der gesamten Kochzeit vergangen sind und der Ofen piept.^{*1}
Wechselspannung-2	Brathähnchen	800, 1000, 1200, 1400g (Anfangstemperatur. Raumtemperatur.) Niedriges Gestell	- Nach dem Verteilen von Öl, salzen Sie die Oberfläche des Huhns. - Platzieren Sie es auf dem niedrigen Gestell. - Wenden Sie das Essen um, wenn 2/3 der gesamten Kochzeit vergangen sind und der Ofen piept.^{*1}
Wechselspannung-3	Roastbeef / Lammfleisch	200, 300, 400, 500, 600g (Anfangstemperatur. Raumtemperatur.) Backblech+Hochgestell	- Entfernen Sie die Oberfläche des Rinderfilets und verteilen Sie Öl, Salz, zerstoßenen schwarzen Pfeffer. - Nachdem Sie es fest mit Baumwollseil gebunden haben, platzieren Sie es auf dem Backblech auf dem hohen Rost.
Wechselspannung-4	Fisch	200, 400, 600g (Anfangstemperatur. Raumtemperatur.) Backblech+Hochgestell	- Nachdem Sie das Öl und Salz auf den Fisch aufgetragen haben, lassen Sie es 10 min einwirken. - Stellen Sie es auf das Backblech auf dem oberen Rost.
Wechselspannung-5	Gefrorene Hühner nuggets	400g (Anfangstemperatur -18°C) Backblech+Hochgestell	- Bereiten Sie die gekauften Tiefkühl-Hähnchennuggets vor. - Stellen Sie es auf das Backblech auf dem hohen Rost. - Wenden Sie das Essen bei 2/3 der gesamten Kochzeit um, wenn der Ofen piept.^{*1}
Wechselspannung-6	Gefrorene Zwiebelringe	250g (Anfangstemperatur -18°C) Backblech+Hochgestell	- Bereiten Sie die gekauften Tiefkühl-Zwiebelringe vor. - Stellen Sie es auf das Backblech auf dem hohen Rost. - Wenden Sie das Essen bei 2/3 der gesamten Kochzeit um, wenn der Ofen piept.^{*1}
Wechselspannung-7	Tiefkühl-Snacks	100, 200, 300g (Anfangstemperatur -18°C) Backblech+Hochgestell	- Bereiten Sie die gekauften Tiefkühl-Snacks wie Frühlingsrollen mit 25g Stücken zu. - Stellen Sie es auf das Backblech auf dem hohen Rost. - Wenden Sie das Essen bei 2/3 der gesamten Kochzeit um, wenn der Ofen piept.^{*1}

*1: Wenn der Piepton ertönt, öffnen Sie die Tür, um das Essen umzudrehen. Wenn Sie die Tür nicht öffnen, wird der Garvorgang bis zum Ende der programmierten Zeit fortgesetzt.

HINWEISE:

- Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen vollständig gegart sind. Falls nötig können Sie den Garvorgang manuell verlängern.
- Die Ergebnisse beim Verwenden des Autokochprogramms hängen von verschiedenen Faktoren ab, wie der Form und Größe des Lebensmittels und Ihrer persönlichen Vorlieben hinsichtlich des Kochergebnisses. Wenn Sie mit dem programmierten Ergebnis nicht zufrieden sind, passen Sie bitte die Garzeit an Ihre Anforderungen an.



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

Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie stets dicke Ofenhandschuhe.

Geeignetes Ofengeschirr

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	Mikrowellengeeignet	Grill	Umwälzluf	Kombination	Kommentar
Aluminiumfolie/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	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Nur mit Konv.)	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	✗	✓	✓	✗	Es wird nicht empfohlen, Metallkochgeschirr zu verwenden, wenn die Mikrowellenleistung genutzt wird, da es zu Lichtbögen kommen kann, die zu einem Brand führen können.
Plastik/Poly- styrol, z. B. Fast- food-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-/Brat- beutel	✓	✗	✗	✗	Muss durchstochen werden, um Dampf entweichen zu lassen. Stellen Sie sicher, dass die Beutel für die Mikrowellenbenutzung geeignet sind. Verwenden Sie keine Kunststoff- oder Metallverschlüsse, da diese schmelzen oder aufgrund des Metall-'Funkenüberschlags' Feuer fangen können.
Pappteller/- becher und Küchenpapier	✓	✗	✗	✗	Nur zum Aufwärmen verwenden, oder um Feuchtigkeit zu absorbieren. Überhitzung kann zu Feuer führen.
Stroh- und Holzbehälter	✓	✗	✗	✗	Überwachen Sie das Gerät immer, wenn Sie diese Materialien verwenden, da eine Überhitzung zu Bränden führen kann.
Recycling- papier und Zeitungen	✗	✗	✗	✗	Kann metallische Bestandteile enthalten, die zu Lichtbögen und Bränden führen können.
Hohes Gestell/ Niedriges Gestell/Back- blech	✗	✓	✓	✓	Es wird nicht empfohlen, Metallkochgeschirr zu verwenden, wenn Sie die Mikrowellenfunktion nutzen, da es zu Funkenbildung kommen kann, die zu einem Brand führen kann. Darf nur verwendet werden, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.



WARNUNG: Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern sollten Sie das Gerät im Auge behalten, da die Möglichkeit einer Entzündung besteht.

HINWEIS: Lassen Sie Ihren Backofen nicht unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.

Reinigung und Wartung

VORSICHT: ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS HANDELSÜBLICHE BACKOFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXIDHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCWÄMME 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 Gefahrsituation führen.

HINWEIS: Beim Kochen kann sich Kondenswasser im Ofeninnenraum, auf der Innenfläche und an der Tür ansammeln. Die Menge an Kondenswasser hängt von der Temperatur der Ofenoberflächen und dem Feuchtigkeitsgehalt des in der Mikrowelle zubereiteten Essens ab. Stellen Sie sicher, dass Sie nach dem Kochen jegliche Feuchtigkeit, die sich auf diesen Oberflächen ansammelt, 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 die Tür vor der Reinigung, um das Bedienfeld zu deaktivieren. Bei der Reinigung des Bedienfelds sollte Vorsicht geboten sein. Verwenden Sie nur ein mit Wasser befeuchtetes Tuch und wischen Sie das Bedienfeld vorsichtig ab, bis es sauber ist.

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

Garraum

1. Zum Reinigen wischen Sie nach jedem Gebrauch alle Spritzer oder Verschüttungen mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm ab, während der Ofen 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 milde Seife oder Wasser nicht in die kleinen Lüftungsschlitze in den Wänden eindringen, da dies den Ofen beschädigen könnte.

3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Inneren des Ofens.

4. Heizen Sie Ihren Ofen regelmäßig auf, indem Sie den Grill verwenden und den Ofen ohne Essen für 20 Minuten auf dem Grill erhitzen. Übrig gebliebenes Essen oder Fett kann Rauch oder schlechten Geruch 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 Einweichen kann zur Zersetzung der Wellenleiterabdeckung führen. Die Hohlleiterabdeckung ist ein Verschleißteil und muss bei unregelmäßigem Reinigen ausgetauscht werden.

Zubehör

Das Zubehör wie Drehteller, Drehtellerunterstützung, Roste und Backblech sollten in einer milden Spülmittellösung gewaschen und getrocknet werden. Sie sind spülmaschinenfest.

Gerätetür

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

HINWEIS: Ein Dampfreiniger sollte nicht verwendet werden.

Reinigungstipp – Zur leichteren Reinigung Ihres Geräts:

Legen Sie eine halbe Zitrone in eine Schüssel, geben Sie 300 ml Wasser hinzu und erhitzen Sie das Ganze auf P100 für 7 - 8 Minuten.

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

Mikrowellen-Kochtipps

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 und Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern oder Behältern/Gläsern mit Deckel erhitzt werden, da sich Druck im Inneren aufbaut und dies dazu führen kann, dass der Behälter/das Glas 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 im SHARP-Bedienungshandbuch. Wenn Sie die empfohlenen Garzeiten überschreiten und zu hohe Leistungsstufen verwenden, kann das Essen überhitzen, verbrennen und im Extremfall Feuer fangen und den Ofen 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

Einstechen

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, da sie explodieren können, selbst nachdem das Kochen beendet ist. z.B. pochiert, gebraten, hart gekocht.

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 & Hände: Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, um Essen oder Kochgeschirr aus dem Ofen zu nehmen. Treten Sie zurück, wenn Sie die Ofentür öffnen, um Hitze oder Dampf zu verteilen. Wenn Sie Abdeckungen (wie Frischhaltefolie) entfernen, Bratentüten öffnen oder Popcornverpackungen öffnen, leiten Sie den Dampf von Gesicht und Händen weg.



WARNUNG: Überprüfen Sie die Temperatur von Speisen und Getränken, rühren Sie um, bevor Sie servieren. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Babys, Kindern oder älteren Menschen servieren. Der Inhalt von Flaschen und Babygläsern muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Ratschläge zum Auftauen

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.

Erwärmungshinweis

Zum Aufwärmen von Lebensmitteln befolgen Sie die untenstehenden Ratschläge und Richtlinien. Stellen Sie sicher, dass das Lebensmittel vor dem Servieren gründlich aufgewärmt wird.

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 sicher, dass das Essen vor dem Servieren gründlich aufgewärmt ist.

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 sicher, dass das Fleisch vor dem Servieren gründlich erhitzt wird.

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 sicher, dass das Geflügel vor dem Servieren gründlich erhitzt wird.

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 sicher, dass das Essen vor dem Servieren gründlich aufgewärmt ist.

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 Behältern mit engem Hals, da dies dazu führen kann, dass der Inhalt aus dem Behälter austritt und Verbrennungen verursachen kann.

- 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 Flaschen und Babygläsern ist vor dem Verzehr umzurühren oder zu schütteln und die Temperatur ist zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Problembehandlung

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 so ein, dass er 1 Minute lang mit der Mikrowellenleistungsstufe P100 kocht.

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?

Nehmen Sie die Tasse Wasser aus dem Ofen und schließen Sie die Tür. Stellen Sie den Ofen so ein, dass er 3 Minuten lang mit dem Grill kocht.

5. Wird das Grillheizelement nach 3 Minuten rot?

Stellen Sie den Ofen ein, um 3 Minuten lang bei 230°C im Umluftmodus zu kochen.

6. Ist der Ofeninnenraum nach 3 Minuten heiß?

Wenn Sie auf irgendeine Frage mit „NEIN“ antworten, überprüfen Sie zuerst, ob der Ofen ordnungsgemäß eingesteckt ist und die Sicherung nicht durchgebrannt ist. Wenn bei beiden kein Fehler vorliegt, überprüfen Sie anhand der untenstehenden Fehlerbehebungstabelle.



WARNUNG: Niemals den Ofen selbst einstellen, reparieren oder modifizieren. Es ist gefährlich, wenn jemand anderes als ein von SHARP ausgebildeter Ingenieur Wartungsarbeiten oder Reparaturen durchführt. Dies ist wichtig, da es die Entfernung von Abdeckungen beinhalten kann, die Schutz vor Mikrowellenenergie bieten.

- 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.
- Zugang zu Gehäuse & Lampe: Entfernen Sie niemals das äußere Gehäuse. Dies ist aufgrund der Hochspannungsteile im Inneren, die niemals berührt werden dürfen, sehr gefährlich, da dies tödlich sein könnte. Ihr Backofen ist nicht mit einer Lampenabdeckung ausgestattet. Wenn die Lampe ausfällt, versuchen Sie nicht, die Lampe selbst zu ersetzen, rufen Sie eine von SHARP zugelassene Servicestelle an.

FEHLERBEHEBUNG-DIAGRAMM

Problem	Erläuterung
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.
Ofen funktioniert nicht, wenn die [START/+30s] Taste wird gedrückt..	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.
Wenn Sie den Ofen nur im Grillmodus nutzen, ist das Heizelement vielleicht nicht die ganze Zeit über eingeschaltet.	Dies liegt daran, dass das Grillelement ein- und ausschaltet, um die Ofentemperatur auf einem voreingestellten Niveau zu halten.
Der Grill scheint nicht eingeschaltet zu sein, wenn Sie ihn im Kombinationsmodus verwenden.	Im Modus Kombinationsgaren (Mikrowelle und Grill) schaltet der Backofen zwischen den beiden Funktionen um. Die Mikrowellen- und die Grillfunktion sind niemals zur gleichen Zeit eingeschaltet.
Der Umluftofen scheint nicht heiß genug zu werden.	Die Temperatur im Ofenraum wird auf +/- 10% des eingestellten Levels gehalten. Die Temperatur wird in der Mitte des Ofens mit einem kalibrierten Temperaturmessgerät unter Verwendung eines K-Typ-Thermoelements gemessen.
Der Ofen macht nach dem Garen ein Geräusch oder scheint noch zu laufen.	Nach dem Abschluss des Garvorgangs kann der Lüfter einige Minuten lang weiterlaufen, um den Ofen abzukühlen. Das ist normal.
 erscheint auf dem Display, wenn eine Taste gedrückt wird.	Nach 30 Sekunden wechselt der Ofen in den Verriegelungsmodus, in dem alle Tasten nicht gedrückt werden können. Öffnen und schließen Sie die Tür und die Tasten funktionieren wieder. Überprüfen Sie auch, dass sich das Gerät nicht im Verriegelungsmodus befindet.

Vor dem Anrufen um Hilfe

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.
- Überprüfen Sie, ob die Tür sicher geschlossen ist und das Türsicherheitsschlosssystem aktiviert ist. Andernfalls fließt die Mikrowellenenergie nicht in den Ofen.

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.

**Atención:**

Su producto está marcado con este símbolo, lo 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 dirigida a 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 ningún producto nuevo. Encontrará más información sobre los centros de recolección 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/

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad importantes.....	3
Instalación.....	12
Especificaciones.....	13
Horno y accesorios.....	14
Panel de control.....	15
Antes de la operación	16
Configuración del reloj.....	16
Nivel de potencia del microondas	17
Operación manual	18
Cocción con microondas.....	19
Preparación de alimentos en modo grill.....	20
Cocción combinada de microondas y grill.....	20
Pre-calentamiento/cocción por convección	21
Cocción combinada de microondas y convección	21
Otras funciones convenientes	22
Descongelación por tiempo.....	23
Descongelando por peso.....	23
Cocinar usando el sensor de microondas.....	24
Cocinando usando el menú auto grill	25
Cocinando usando el menú de convección automática.....	25
Tabla de cocción del sensor de microondas.....	26
Tabla de cocción del menú auto grill	27
Tabla de cocción del menú de convección automática	28
Utensilios de horno adecuados	29
Limpieza y mantenimiento.....	30
Consejos para cocinar en microondas.....	31
Consejos para descongelar.....	33
Consejos para recalentar	34
Resolución de problemas.....	35
Antes de solicitar asistencia.....	37

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.

Instrucciones de seguridad importantes

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.

El suministro de energía AC debe ser de 230 V, 50 Hz para YC-MC422AE-SB, o 230-240 V, 50 Hz para YC-MC422AU-SB, con un mínimo de 20 A en el fusible de la línea de distribución, o un mínimo de 20 A en el interruptor de circuito de distribución. Debería proporcionarse un circuito separado que sirva solo a este electrodoméstico.

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.

No se permiten recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante los modos de microondas.

Utilice solo recipientes y utensilios aptos para microondas cuando esté en modos de microondas. Los utensilios deben ser revisados para asegurar que son adecuados 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 pudín 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 para "Cuidado y limpieza" en la versión completa del Manual del usuario. No mantener el horno en un estado limpio podría llevar a una deterioración de la superficie que podría afectar

negativamente la vida útil del electrodoméstico y posiblemente resultar en una situación peligrosa.

No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en la rotura del cristal.

El electrodoméstico no debe limpiarse con un limpiador de vapor.

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.
- 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.

Para evitar la posibilidad de explosión y ebullición repentina:

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar. El calentamiento en el microondas de las bebidas puede resultar en una ebullición eruptiva retrasada; por lo tanto, se debe tener cuidado al manipular el recipiente.

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. Se recomienda introducir una varilla de vidrio o utensilio similar (no metálico) en el líquido mientras se recalienta.
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, perfora 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.

Para evitar la posibilidad de quemaduras:

ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calefacción. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

El contenido de los biberones y los tarros de comida para bebés debe ser agitado o revuelto y se debe comprobar la temperatura antes de consumir, para evitar quemaduras. Utilice agarraderas o guantes de horno al retirar la comida del horno para prevenir quemaduras.

- Durante su uso, el electrodoméstico se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calefacción dentro del horno.
- 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 cuando 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.

Para evitar el uso indebido por parte de los niños:

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.

Quando el electrodoméstico se utiliza en CUALQUIER modo que genere calor directo (modo aplicable al modelo), los niños solo deben usar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a la temperatura generada.

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 utensilios calientes en un plato giratorio/base de horno frío.
- c)** No coloque alimentos fríos o utensilios fríos en un plato giratorio/base de horno caliente.

No coloque nada en el compartimiento exterior durante la operación.

NOTA:

No utilice recipientes de plástico para el microondas si el horno aún está caliente por haber usado la parrilla, la convección o un modo combinado (dependiendo del 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.

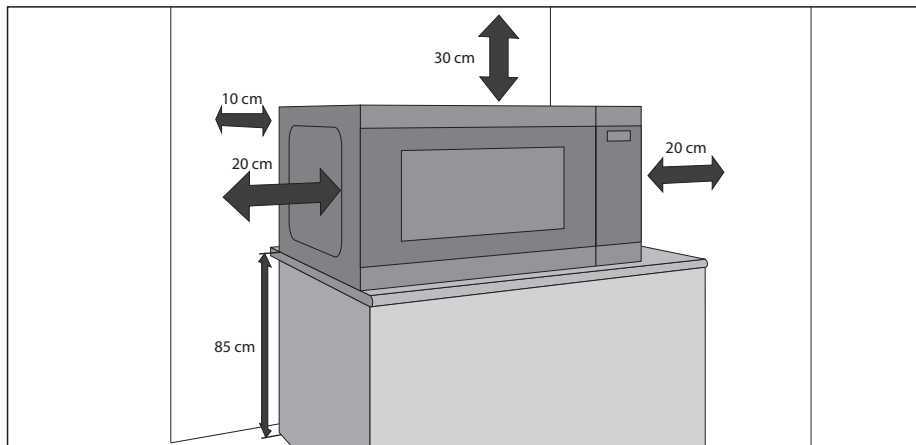
Este aparato está destinado para su uso doméstico y aplicaciones similares, tales como áreas de cocina reservadas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales, granjas, uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, o de tipo pensión.



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 nivelada que proporcione suficiente espacio abierto para las rejillas de entrada y/o salida. La superficie trasera del electrodoméstico puede colocarse contra una pared.
 - El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
 - 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Enchufe de corriente alterna		EU Dos Pines	Enchufe de Tres Pines UK
Tensión de línea de CA		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Fusible/interruptor del circuito de la línea de distribución		20 A	20 A
Potencia de CA requerida		2700 W	2800 W
Potencia de salida:	Microondas	1000 W	1000 W
	Grill	1300 W	1400 W
	Convección	2700 W	2800 W
Frecuencia de microondas		2450 MHz*	2450 MHz*
Dimensiones exteriores (An) x (Al) x (P) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Dimensiones de la cavidad (An) x (Al) x (P)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Capacidad del horno		42 litros**	42 litros**
Alto Estante (Diámetro x Altura en mm)		243 x 90	243 x 90
Bandeja baja (Diámetro x Altura en mm)		266 x 30	266 x 30
Bandeja de horneado (Diámetro en mm)		283	283
Plato giratorio (diámetro en mm)		345	345
Peso (kg)		20	20
Bombilla del horno (tipo LED)		1,5 W	1,5 W

*** - Este producto cumple con los requisitos de la norma europea EN55011.**

De acuerdo con esta norma, este producto se clasifica como equipo del grupo 2 clase B.

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

El equipo de clase B significa que el equipo es adecuado para ser utilizado en establecimientos domésticos.

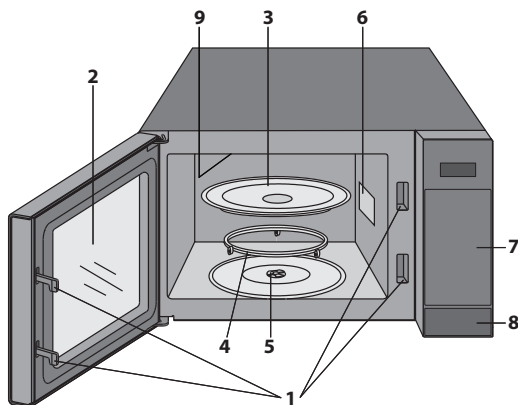
**** - La capacidad interna se calcula midiendo la anchura, la profundidad y la altura máxima. La capacidad real de almacenaje de alimentos es inferior.**

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

Horno y accesorios

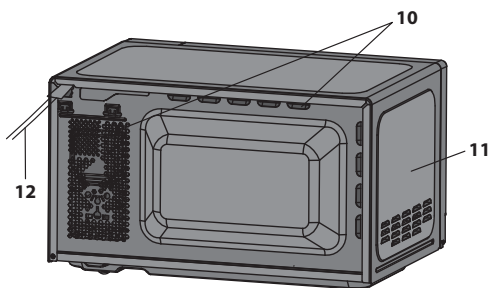
Horno

1. Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta
2. Ventana del horno
3. Bandeja giratoria de vidrio
4. Soporte del plato giratorio
5. Acoplamiento
6. Cubierta del guíaondas (No la retire)
7. Controles de potencia y tiempo
8. Botón de apertura de la puerta
9. Elemento de calentamiento de la parrilla
10. Orificios de ventilación
11. Mueble exterior
12. Cable de alimentación

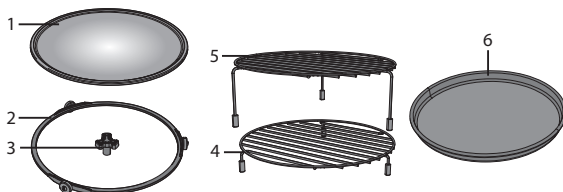


Accesorios suministrados:

1. Bandeja giratoria de vidrio
 2. Soporte del plato giratorio
 3. Acoplamiento
 4. Bandeja baja
 5. Alto estante
 6. Bandeja para hornear
- Las rejillas de la parrilla y la bandeja para hornear están diseñadas para usarse solo cuando se utilizan los modos de parrilla y convección. NO utilice ningún accesorio de metal cuando use la función de microondas.



NOTA: Cuando pida accesorios, por favor mencione dos elementos: el nombre de la pieza y el nombre del modelo.



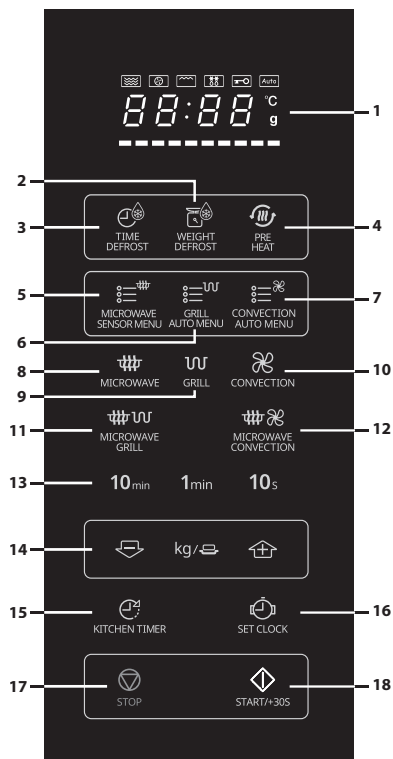
NOTAS:

- 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: La puerta, el gabinete exterior, la cavidad del horno, los accesorios y los platos se calentarán mucho durante el funcionamiento. Para prevenir quemaduras, siempre use guantes de horno gruesos.

Panel de control



- PANTALLA DIGITAL** – se muestra el tiempo de cocción, la potencia, el reloj e indicadores



Indicador de [MICROONDAS]



Indicador de [CONVECTION]



Indicador [GRILL]



Indicador [DEFROST]



Indicador [BLOQUEO PARA NIÑOS]



Indicador [MENÚ AUTO]



Indicador de [TEMPERATURE]



Indicador de [PESO]



Indicador de [PROGRESO DE TEMPERATURA]

Los segmentos se iluminan gradualmente para mostrar la temperatura alcanzada en modo CONVECTION. Cada segmento representa 10°C del nivel de temperatura establecido (por ejemplo, el primero indica 140°C y el último 230°C). Cuando ajustas la temperatura, el segmento correspondiente se ilumina, mientras que los segmentos respectivos a su izquierda se iluminan uno por uno durante el proceso de precalentamiento.

- DESCONGELADO POR PESO** –Presione una vez para descongelar según el peso.
- TIME DEFROST** –Pulse para seleccionar la descongelación por tiempo.
- PRECALENTAR** –Pulse para precalentar el horno en modo convección.
- MENÚ DEL SENSOR DE MICROONDAS** –Pulse para seleccionar el menú de cocción por sensor.
- MENÚ AUTO GRILL** –Pulse para seleccionar los menús de cocción automática de la parrilla.
- CONVECTION AUTO MENU** –Pulse para seleccionar los menús de cocción automática por convección.
- MICROWAVE POWER** –Pulse para seleccionar el nivel de potencia del microondas.
- GRILL** –Pulse para establecer el modo de cocción a la parrilla.
- CONVECCIÓN** –Pulse para establecer el modo de cocción por convección.
- MICROONDAS+GRILL** –Pulse para configurar los modos de cocción combinada de microondas y grill.
- MICROONDAS+CONVECCIÓN** –Pulse para configurar los modos de cocción combinada de microondas y convección.
- TIME** –Configura el reloj y el temporizador.
- WEIGHT/PORTION** – Use estos botones para seleccionar peso o porciones.
- TEMPORIZADOR DE COCINA** – Presione para usar como temporizador de minutos, o para programar el tiempo de espera.
- CONFIGURAR RELOJ** – Utilice para ajustar la hora del reloj.
- ALTO** – Pulse una vez para pausar la cocción o dos veces para cancelar la operación.
- START/+30s** – Botón de inicio. Presione una vez para cocinar durante 30 segundos a máxima potencia.

Antes de la operación

- Enchufe el horno. Aparecerá "0:00" en la pantalla del horno y sonará una vez una señal audible.
- Este modelo tiene una función de reloj y el horno que consume menos de 1.0 W en modo de espera. [Para configurar el reloj, vea abajo.]

Configuración del reloj

Su horno tiene un modo de reloj de 12 horas y un modo de reloj de 24 horas.

1. Pulse el botón [SET CLOCK]  una vez y la pantalla mostrará 24H. Dentro de 3 segundos, pulse el botón una vez más para elegir el modo de reloj 12H o 24H. Pulse el botón [START/+30S] para confirmar el modo de reloj.
2. Pulse los botones de tiempo e introduzca la hora actual. Introduzca las horas presionando el botón [10 min] e introduzca los minutos presionando los botones [1 min] y [10 s].
3. Pulse el botón [SET CLOCK]  para finalizar la configuración del reloj.

NOTAS:

- Si se ha ajustado el reloj, al terminar la cocción, aparecerá la hora correcta del día en la pantalla. Si no se ha ajustado el reloj, aparecerá solo "0:00" en la pantalla cuando se complete la cocción.
- Para comprobar la hora del día durante un proceso de cocción, pulse el botón [SET CLOCK] y el LED mostrará la hora del día durante 2-3 segundos. Esto no afecta al proceso de cocción.
- Mientras se encuentra en el modo de configuración del reloj, si se presiona el botón [STOP] o si no hay ninguna operación en un minuto, el horno volverá a la configuración anterior.
- Si se interrumpe el flujo de electricidad del horno de microondas, aparecerá "0:00" en la pantalla de forma intermitente una vez que se haya restablecido la corriente. Si esto sucede durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará.

Nivel de potencia del microondas

Nivel de potencia	Pulse el botón [MICROWAVE POWER] 	Pantalla (Porcentaje)
ALTO	x1	P100
	x2	P90
MEDIO ALTO	x3	P80
	x4	P70
MEDIO	x5	P60
	x6	P50
MEDIO BAJO (DESCONGELADO)	x7	P40
	x8	P30
BAJO	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Su horno tiene 11 niveles de potencia, como se muestra.
- Para cambiar el nivel de potencia para cocinar, pulse el botón [MICROWAVE POWER] hasta que la pantalla indique el nivel deseado. Configure el tiempo de cocción deseado presionando los botones de tiempo. Pulse el botón [START] para iniciar el horno.
- Para comprobar el nivel de potencia durante la cocción, pulse el botón [MICROWAVE POWER]. Mientras su dedo esté presionando el botón [MICROWAVE POWER], se mostrará el nivel de potencia. El horno continúa contando hacia atrás aunque la pantalla muestre el nivel de potencia.
- Si se selecciona "0P", el horno funcionará con el ventilador cuando no esté encendido. Puede utilizar este nivel para eliminar olores.

En términos generales se aplican las recomendaciones siguientes:

P100/P90 - (ALTO) utilizado para cocinar rápido o recalentar, por ejemplo, para guisos, bebidas calientes, verduras, etc.

P80/P70 - (MEDIO ALTO) se utiliza para tiempos de cocción más largos de alimentos densos, como asados, pasteles de carne y comidas emplatadas; también en el caso de platos sensibles como bizcochos. En esta configuración reducida, la comida se prepara uniformemente, sin hacerse en exceso por los lados.

P60/P50 - (MEDIO) para alimentos densos que requieren un largo tiempo de cocción cuando se cocinan de manera convencional, por ejemplo, estofado de ternera, es recomendable usar esta configuración de potencia para asegurar que la carne estará tierna.

P40/P30 - (MEDIO BAJO) para descongelar, selecciona esta configuración de potencia, para asegurar que el plato se descongele de manera uniforme. Esta configuración también es ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, dumplings y preparar natillas de huevo.

P20/P10 - (BAJO) Para descongelar suavemente, por ejemplo, crema, pasteles o repostería.

Operación manual

Abrir la puerta:

Para abrir la puerta del horno, presione el botón de apertura de la puerta.

Poner el horno en funcionamiento:

Prepare y coloque la comida en un recipiente adecuado sobre el plato giratorio o colóquela directamente sobre el plato giratorio. Cierre la puerta y pulse el botón [START/+30s] después de seleccionar el modo de cocción deseado y seleccionar el tiempo. Puede extender el tiempo de cocción deseado durante la cocción manual pulsando los botones [TIME] o el botón [START/+30s].

Una vez que se ha establecido el programa de cocción y no se ha pulsado el botón [START/+30s] en 1 minuto, la configuración se cancelará.

El botón [START/+30s] debe ser pulsado para continuar la cocción si la puerta se abre durante la misma. La señal audible sonará una vez cuando el botón se presione de la manera correcta.

Utilice el botón [STOP] para:

1. Borrar un error durante la programación.
2. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
3. Para cancelar un programa durante la cocción, presione el botón [STOP] dos veces.
4. Establecer y cancelar el bloqueo para niños.



NOTA

- Si el microondas no se utiliza durante un período de 5 minutos (y la puerta está cerrada), el bloqueo de seguridad se activará automáticamente. Todos los botones dejarán de funcionar en el modo de bloqueo de seguridad. Para desactivar el bloqueo de seguridad, simplemente abra la puerta del microondas y el botón volverá a estar activo.

Cocción con microondas

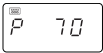
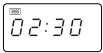
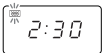
Su horno se puede programar hasta 99 minutos y 50 segundos (99:50).

COCCIÓN MANUAL/DESCONGELADO MANUAL

- Introduzca el tiempo de cocción y utilice los niveles de potencia del microondas P100 a P10 para cocinar o descongelar.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos, siempre que sea posible, de 2 a 3 veces durante la cocción.
- Después de cocer, cubra los alimentos y déjelos reposar, cuando se recomiende.
- Después de descongelar, cubra los alimentos con papel de aluminio y deje reposar hasta que estén totalmente descongelados.

Ejemplo:

Para cocer durante 2 minutos y 30 segundos a una potencia de microondas del 70 %.

1. Introduzca el nivel de potencia pulsando el botón [MICROWAVE POWER] 4 veces para 70 P.  x4	2. Introduzca el tiempo de cocción pulsando el botón [1 min] dos veces y luego el botón [10 s] tres veces.	3. Pulse el botón [START/+30s] para iniciar el temporizador. (La pantalla contará hacia atrás a través del tiempo de cocción/ descongelación establecido.)
		

NOTA:

- Cuando el horno se pone en funcionamiento, se encenderá su lámpara y el plato giratorio girará hacia la izquierda o hacia la derecha.
- Si la puerta se abre durante la cocción/descongelación para remover o dar la vuelta a la comida, el tiempo de cocción en la pantalla se detiene automáticamente. El tiempo de cocción/descongelación comienza a contar de nuevo cuando se cierra la puerta y se presiona el botón [INICIO].
- Cuando la cocción/descongelación esté completa, abra la puerta o presione el botón [STOP] y la hora del día reaparecerá en la pantalla, si el reloj ha sido configurado.
- Si desea conocer el nivel de potencia durante la cocción, pulse el botón [MICROWAVE POWER]. Mientras su dedo esté presionando el botón [MICROWAVE POWER], se mostrará el nivel de potencia.

IMPORTANTE:

- Cierre la puerta después de la cocción o el descongelado. Tenga en cuenta que la luz permanecerá encendida al abrir la puerta por razones de seguridad para recordarle que debe cerrarla.
- Si prepara alimentos durante más tiempo del indicado (véase la siguiente tabla) utilizando el mismo modo de cocción, el mecanismo de seguridad del horno se activará automáticamente y el nivel de potencia de microondas se reducirá o los elementos de calentamiento de la parrilla se encenderán y apagarán.

Modo de cocción	Tiempo máximo de operación
Microondas 100 P	30 minutos
Preparación de alimentos en modo grill	99 min 50 seg, Funcionamiento intermitente, controlado por temperatura
Cocción de Microondas + Grill	99 min 50 seg, la alternativa de Microondas y grill funciona por tiempo
Cocción por convección	99 min 50 seg, Funcionamiento intermitente, controlado por temperatura
Cocción con Microondas + Convección	99 min 50 seg, la alternativa de Microondas y Convección funciona por tiempo

Preparación de alimentos 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.

Ejemplo:

Para hacer grill durante 20 minutos, utilizando el botón [GRILL].

1. Pulse el botón [GRILL] una vez.  x1	2. Introduzca el tiempo de calentamiento requerido presionando el botón [10 min] dos veces.	3. Pulse el botón [START/+30s] para iniciar el asado. (La pantalla contará hacia atrás a través del tiempo de asado establecido.)
		

Cocción combinada de microondas y grill

Usar el microondas y la parrilla juntos combina la potencia del microondas con la parrilla. Significa cocinar alternando entre el nivel de potencia del microondas y la potencia de la parrilla. El nivel de potencia del microondas para esta función es P100.

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

Existen dos opciones de combinación:

COMBINACIÓN 1 (Pantalla: C-3)

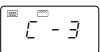
El horno funcionará en un ciclo de 33 segundos. Durante los primeros 18 segundos, el microondas se encenderá al 100%, durante los siguientes 15 segundos se encenderá el grill. Este ciclo se repite hasta que finalice el tiempo de cocción establecido. Úselo para pescado y gratinados.

COMBINACIÓN 2 (Pantalla: C-4)

El horno funcionará en un ciclo de 33 segundos. Durante los primeros 12 segundos, el microondas se encenderá al 100%, durante los siguientes 21 segundos se encenderá el grill. Este ciclo se repite hasta que finalice el tiempo de cocción establecido. Úselo para pudines, tortillas y aves de corral.

Ejemplo:

Para cocinar durante 15 minutos, utilizando [MICROWAVE+GRILL] con 55% de potencia de microondas y 45% de potencia de grill (C-1).

1. Pulse el botón [MICROWAVE+GRILL] una vez.  x1	2. Introduzca el tiempo de calentamiento requerido presionando el botón [10 min] una vez y el botón [1 min] 5 veces.	3. Pulse el botón [START/+30s] para iniciar la cocción. (La pantalla contará hacia atrás a través del tiempo de cocción establecido.)
		

Notas para cocinar con grill y microondas+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, para permitir que el humo o los olores se dispersen, abra una ventana o encienda la ventilación de la cocina.

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

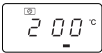
Pre-calentamiento/cocción por convección

La cocción por convección te permite cocinar los alimentos como en un horno tradicional. La temperatura se puede elegir entre 140°C y 230°C. Se recomienda precalentar el horno a la temperatura adecuada antes de colocar los alimentos en el horno.

1. CONVECCIÓN CON FUNCIÓN DE PRECALENTAMIENTO

Ejemplo:

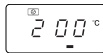
Para cocinar durante 20 minutos a 200°C, utilizando el botón [PREHEAT] y el botón [CONVECTION].

1. Pulse el [PREHEAT] pulsa el botón 7 veces.  x7	2. Pulse el botón [START/+30s] para iniciar. Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento, el zumbador sonará dos veces.	3. Introduzca la comida en el horno y cierre la puerta. Introduzca el tiempo de calentamiento requerido presionando el botón [10 min] dos veces.	4. Pulse el botón [START/+30s] para iniciar la cocción. (La pantalla contará hacia atrás a través del tiempo de cocción establecido.)
			

2. CONVECTION SIN FUNCIÓN DE PRECALENTAMIENTO

Ejemplo:

Para cocinar durante 20 minutos a 200°C, utilizando el botón [CONVECTION].

1. Pulse el Botón [CONVECTION] 7 veces.  x7	2. Introduzca el tiempo de calentamiento requerido presionando el botón [10 min] dos veces.	3. Pulse el botón [START/+30s] para iniciar la cocción. (La pantalla contará hacia atrás a través del tiempo de cocción establecido.)
		

Cocción combinada de microondas y convección

El uso conjunto de los modos de microondas y convección combina la potencia del microondas con la convección. Esto significa cocinar alternativamente con la potencia del microondas y la convección. El nivel de potencia del microondas para esta función es P100 y la temperatura de convección está preestablecida en 165°C. Este modo facilita y acelera la cocción ya que utiliza la rápida cocción del microondas y la convección para dorar los alimentos. Hay 2 opciones para la combinación:

COMBINACIÓN 1 (Pantalla: C-1)

El horno funcionará en un ciclo de 29 segundos. Durante los primeros 14 segundos, el microondas se encenderá al 100%, durante los siguientes 15 segundos se encenderá el calentador de convección. Este ciclo se repite hasta que finalice el tiempo de cocción establecido. Úselo para carne gruesa o pollo entero.

COMBINACIÓN 2 (Pantalla: C-2)

El horno funcionará en un ciclo de 29 segundos. Durante los primeros 12 segundos, el microondas se encenderá al 100%, durante los siguientes 17 segundos se encenderá el calentador de convección. Este ciclo se repite hasta que finalice el tiempo de cocción establecido. Úselo para carne delgada o trozo de pollo.

Ejemplo:

Para cocinar durante 15 minutos, utilizando [MICROWAVE+CONVECTION] con un 18% de tiempo de potencia del microondas y un 52% de potencia de la parrilla (C-1).

1. Pulse el botón [MICROWAVE+CONVECTION] una vez.  x1	2. Introduzca el tiempo de calentamiento requerido presionando el botón [10 min] una vez y el botón [1 min] 5 veces.	3. Pulse el botón [START/+30s] para iniciar la cocción. (La pantalla contará hacia atrás a través del tiempo de cocción establecido.)
		

NOTAS para CONVECTION y MICROONDAS+CONVECCIÓN COCINA:

- Puede detectar humo o un olor a quemado cuando usa la convección por primera vez. Esto es normal y no es una señal de que el horno esté defectuoso. Para evitar este problema, cuando use el horno por primera vez, caliente el horno sin comida durante 20 minutos en convección a 230°C.

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



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

Otras funciones convenientes

1. COCINADO EN SECUENCIA

Esta función le permite preparar alimentos utilizando un máximo de 2 etapas diferentes que incluyen el tiempo de cocción manual y el modo o el tiempo de descongelado, así como una función de descongelado por peso. Una vez programado no hay necesidad de interferir con la operación de cocción, ya que el horno pasará automáticamente a la siguiente fase. La señal audible sonará una vez después de la primera etapa.

Nota: El menú auto no puede establecerse como una de las secuencias múltiples.

Ejemplo: Si desea descongelar la comida durante 5 minutos, luego cocinar con potencia de microondas P80 durante 7 minutos. Los pasos son los siguientes:

1. Pulse el botón [TIME DEFROST] una vez, en la pantalla LED se mostrará 00:00.
2. Introduzca el tiempo de cocción presionando el botón [1 min] 5 veces.
3. Introduzca el nivel de potencia (P80) presionando el botón [MICROWAVE POWER] 3 veces.
4. Introduzca el tiempo de cocción presionando el botón [1 min] 7 veces.
5. Pulse el botón [INICIO] una vez para comenzar a cocinar.

2. FUNCION +30s (Inicio automático)

El botón [+30s] te permite operar las dos siguientes funciones:

a. Inicio directo

Puede comenzar a cocinar directamente en el nivel de potencia del microondas de 100 P durante 30 segundos presionando el botón [+30s].

b. Extiende el tiempo de cocción

Puede extender el tiempo de cocción durante la cocción manual, la descongelación por tiempo y la operación del menú automático en múltiplos de 30 segundos si se presiona el botón [+30s] mientras el horno está en funcionamiento. Durante la descongelación por peso, el tiempo de cocción no se puede aumentar.

NOTA: El tiempo de cocción puede extenderse hasta un máximo de 99 minutos 50 segundos.

3. TEMPORIZADOR DE COCINA

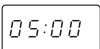
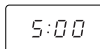
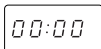
Puede utilizar el temporizador de cocina para casos en los que no se utilice el microondas para preparar alimentos, por ejemplo, para cocer huevos en una placa eléctrica convencional o para controlar el tiempo restante de cocción descongelado de alimentos.

Ejemplo:

Para establecer el temporizador durante 5 minutos.



START/+30S

1. Pulse el [KITCHEN TIMER]botón una vez. 	2. Introduzca el tiempo deseado presionando el botón [1 min] 5 veces. 	3. Pulse el botón [START/+30s] para iniciar el temporizador. 	4. Comprueba la pantalla. (La pantalla contará hacia atrás a través del tiempo establecido de cocción/ descongelación.)
			

Cuando llegue el tiempo del temporizador, emitirá 2 pitidos y la pantalla LED mostrará la hora del día. Puede introducir cualquier tiempo hasta 99 minutos, 50 segundos. Para cancelar el KITCHEN TIMER mientras cuenta atrás, simplemente pulse el [STOP]botón.

NOTA: La función KITCHEN TIMER no puede utilizarse mientras se cocina.

4. BLOQUEO PARA NIÑOS

Se utiliza para prevenir que niños pequeños pongan en funcionamiento del horno sin supervisión.

a. Para configurar el BLOQUEO PARA NIÑOS:

Pulse y mantenga presionado el botón [STOP] durante 3 segundos, se escuchará un pitido largo y la pantalla indicará .

El horno está ahora en el modo de BLOQUEO PARA NIÑOS.

b. Para cancelar el BLOQUEO INFANTIL:

Pulse y mantenga presionado el botón [STOP] durante 3 segundos hasta que se escuche un pitido largo.

Nota: Si el botón no funciona, abra/cierre la puerta e intente de nuevo.

5. MEMORIA DE UBICACIÓN

Esta es una función donde la ubicación de la comida volvería a su posición original de cocción al terminar de cocinar. Pulse el botón [KITCHEN TIMER] durante 3 segundos para configurar o cancelar esta función. La configuración predeterminada es ON.

Cuando la función MEMORIA DE UBICACIÓN está activada,  aparecerá al final de la cocción.

Esta función no funcionará si se abre la puerta o se detiene la operación durante la cocción.

Descongelación por tiempo

Esta función descongela rápidamente los alimentos y le permite elegir un periodo de descongelado adecuado, dependiendo del

tipo de alimento. Sigue el ejemplo a continuación para obtener detalles sobre cómo operar esta función. El rango de tiempo es de 0:01 – 99:50.

Ejemplo: Para descongelar la comida durante 10 minutos.

1. Seleccione el menú requerido presionando el botón [TIME DEFROST] una vez.  x1	2. Introduzca el tiempo de cocción presionando el botón [10 min] una vez. 	3. Pulse el botón [START/+30s] para iniciar la descongelación. (La pantalla comenzará a contar hacia atrás durante el tiempo de descongelación) 
		

Notas para la descongelación por tiempo:

- Después de cocinar, la señal audible sonará cinco veces y el LED mostrará la hora del día, si se ha configurado el reloj. Si el reloj no se ha configurado, la pantalla solo mostrará "0:00" cuando la cocción esté completa.
- El nivel de potencia preestablecido del microondas es P30 y no puede ser cambiado.

Descongelando por peso

El horno microondas viene preprogramado con un temporizador y un nivel de potencia para que alimentos como la carne o el marisco se puedan descongelar fácilmente. El rango de peso para esto es de 0.1kg – 2.0kg.

d-1: Descongelar por peso (general)

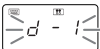
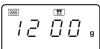
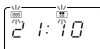
d-2: Descongelar por peso (carne picada)

d-3: Descongelar por peso (mariscos)

Siga el ejemplo a continuación para dedetalles sobre cómo operar estas funciones.

Ejemplo: Para descongelar una pieza de carne de 1.2kg usando.

Coloque la comida en un plato plano o alternativamente en una rejilla de descongelación de horno microondas sobre el plato giratorio.

1. Seleccione el menú requerido presionando el botón [WEIGHT DEFROST] una vez.  x1	2. Introduzca el peso presionando los botones [WEIGHT/PORTION] hasta que se muestre el peso deseado kg/  	3. Pulse el botón [START/+30s] para iniciar el deshielo. (La pantalla comenzará a contar hacia atrás durante el tiempo de deshielo)
		

Los alimentos congelados se descongelan desde -18 °C.

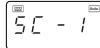
Notas para el descongelado por peso:

- Antes de congelar los alimentos, asegúrese de que son frescos y están en buenas condiciones.
- El peso de los alimentos se debe redondear a los 0,1 kg más cercanos, por ejemplo, de 0,65 kg a 0,7 kg.
- Si es necesario, cubra las áreas de carne o ave con trozos pequeños de papel de aluminio. Esto evitará que las áreas se calienten durante el descongelado. Asegúrese de que el papel no toca las paredes del horno.

Cocinar usando el sensor de microondas

El [El botón [MICROWAVE SENSOR MENU] calcula automáticamente el modo de cocción correcto y el tiempo de cocción de los alimentos. Siga el ejemplo a continuación para obtener detalles sobre cómo operar esta función.

Ejemplo: Para cocinar dos patatas al horno (0.46kg) utilizando la función del menú del sensor de microondas.

1. Seleccione el menú requerido presionando el [Presione una vez el botón [MENÚ DEL SENSOR DE MICROONDAS].  x1	2. Pulse el botón [START/+30s] para iniciar la cocción.
	

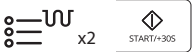
NOTAS:

- Para alimentos que pesen más o menos que los pesos/cantidades indicados en la tabla de cocción del sensor de microondas, cocine manualmente.

Cocinando usando el menú auto grill

El botón [GRILL AUTO MENU] calcula automáticamente el modo de cocción correcto y el tiempo de cocción de los alimentos. Siga el ejemplo a continuación para obtener detalles sobre cómo operar esta función.

Ejemplo: Para cocinar 500g de trozos de pollo a la parrilla utilizando la función de menú auto grill.

1. Seleccione el menú requerido presionando dos veces el botón [GRILL AUTO MENU] y presione el botón [START/+30s]. 	2. Pulse los botones [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] para seleccionar la cantidad requerida. kg /   	3. Pulse el [START/+30s] botón para iniciar la cocción. (La pantalla contará regresivamente el tiempo de cocción) 

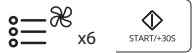
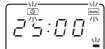
NOTAS:

- El peso o la cantidad de comida se puede introducir presionando los botones de WEIGHT/PORTION hasta que se muestre el peso/cantidad deseado. Introduzca solo el peso de la comida. No incluya el peso del recipiente.
- Para alimentos que pesen más o menos que los pesos/cantidades indicados en la tabla de cocción del menú auto grill, cocine manualmente.

Cocinando usando el menú de convección automática

El botón [CONVECTION AUTO MENU] calcula automáticamente el modo de cocción correcto y el tiempo de cocción de los alimentos. Siga el ejemplo a continuación para obtener detalles sobre cómo operar esta función.

Ejemplo: Para cocinar 250g de aros de cebolla congelados utilizando la función de menú automático de convección.

1. Seleccione el menú requerido presionando el botón [CONVECTION AUTO MENU] 6 veces y presione el botón [START/+30s]. 	2. Pulse los botones [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] para seleccionar la cantidad requerida. kg /   	3. Pulse el botón [START/+30s] para iniciar la cocción. (La pantalla contará regresivamente el tiempo de cocción) 

NOTAS:

- El peso o la cantidad de comida se puede introducir presionando los botones de WEIGHT/PORTION hasta que se muestre el peso/cantidad deseado. Introduzca solo el peso de la comida. No incluya el peso del recipiente.
- Para alimentos que pesen más o menos que los pesos/cantidades indicados en la tabla de cocción del menú de convección automática, cocine manualmente.

Tabla de cocción del sensor de microondas

Pan-talla	Menú	PESO/PORCIÓN/UTEN-SILIOS	Técnica de cocción
SC-1	Patata al horno	1 - 3 patatas (piezas) 1 patata = aprox. 0,23 kg (temperatura inicial. temp. ambiente) Papel de cocina	- Perfore cada patata con un tenedor 6 veces, distribuyendo los agujeros alrededor de la superficie. - Coloque la comida alrededor del borde del plato giratorio forrado con toalla de papel, al menos a 2,5 cm de distancia. No lo cubra.
SC-2	Pizza congelada	200 - 400g (temp. inicial -18°C) plato apto para microondas	Para recalentar, pizza comprada. Retire todo el embalaje y coloque los alimentos en un plato seguro para microondas en el plato giratorio.
SC-3	Alimentos congelados (g)	De 200 a 600 g (temp. inicial -18°C) Cazuela apta para microondas con tapa o envoltura de plástico perforada	- Todos los alimentos deben estar precocinados. - Recaliente en un recipiente apto para microondas tal como se compró. - Si transfiere comida al plato, cúbralo con plástico perforado.
SC-4	Verduras frescas p. ej., coles de Bruselas, judías verdes, guisantes, verduras combinadas o brócoli.	De 200 a 600 g (temperatura inicial. temp. ambiente) Cazuela apta para microondas con tapa o envoltura de plástico perforada	- Todos los trozos deben ser del mismo tamaño. - Lave bien, coloque la comida en una cazuela apta para microondas y añada 1 cucharada (15 ml) de agua por cada ½ taza (125 ml) de verduras. - Cubra con una tapa o con plástico perforado.
SC-5	Gachas	30 - 110g (temperatura inicial. temp. ambiente) Cazuela apta para microondas con tapa o envoltura de plástico perforada	- Cocine la avena y el agua en un recipiente en una proporción de 1:7. - Cubra con una tapa o con plástico perforado.
SC-6	Pescado	De 200 a 600 g (temp. inicial 5 - 10° C) Cazuela apta para microondas con tapa o envoltura de plástico perforada	- Para cocinar filetes o bistecs de pescado frescos. - Coloque la comida en un recipiente de tamaño adecuado, añada 2 cucharadas (30 ml) de agua. - Cúbralo con una tapa o envoltura de plástico perforada.
SC-7	Pollo	De 200 a 600 g (temp. inicial 5 °C) Cazuela apta para microondas con tapa o envoltura de plástico perforada	- Para cocinar un trozo de pollo. - Coloque la comida en un recipiente de tamaño adecuado, añada 2 cucharadas (30 ml) de agua. - Cubra con una tapa o con plástico perforado.
SC-8	Carne	De 200 a 600 g (temp. inicial 5 - 10° C) Cazuela apta para microondas con tapa o envoltura de plástico perforada	- Coloque la comida en un recipiente de tamaño adecuado, añada 2 cucharadas (30 ml) de agua. - Cubra con una tapa o con plástico perforado.
SC-9	Recalentar automáticamente	De 200 a 600 g (temp. inicial 5 °C) Cazuela apta para microondas con tapa o envoltura de plástico perforada	- Todos los alimentos deben estar pre-cocinados. - Recaliente en un recipiente apto para microondas tal como se compró. - Si transfiere comida al plato, cúbrala con envoltura de plástico perforada.

Notas:

- La temperatura final puede variar de acuerdo con la temperatura inicial de los alimentos. Compruebe que la comida está muy caliente después de cocer. En caso necesario, se puede ampliar la duración de la cocción manualmente.

- Los resultados al usar la cocción automática dependen de variables como la forma y el tamaño de los alimentos y su preferencia personal en cuanto a los resultados de cocción. Si no está satisfecho con el resultado programado, ajuste el tiempo de cocción para que se ajuste a sus necesidades.

Tabla de cocción del menú auto grill

Pan-talla	Menú	PESO/PORCIÓN/UTEN-SILIOS	Técnica de cocción
AG-1	Bistec a la parrilla	200, 300, 400, 500, 600g (temperatura inicial. temp. ambiente) Bandeja de horneado+Parrilla alta	• Corte el bistec en trozos de alrededor de 200 - 300g/pieza y sazone con aceite, sal y pimienta negra triturada. • Coloque la comida en la bandeja de horneado en la rejilla alta.
AG-2	Piezas de pollo asado	200, 300, 400, 500, 600 g (temperatura inicial. temp. ambiente) Bandeja de horneado+Parrilla alta	• Después de esparcir el aceite, la sal y el pimienta picado de manera uniforme sobre el pecho de pollo, colóquelo en la bandeja de hornear en la rejilla alta.
AG-3	Bistec de pescado a la parrilla	150, 200, 300, 400, 500g (temperatura inicial. temperatura ambiente.) Bandeja de horneado+Parrilla alta	• Después de distribuir los pimientos picados de manera uniforme sobre el filete de pescado, colóquelo en la bandeja de hornear en la rejilla alta.
AG-4	Beicon	2 - 4 rebanadas (temp. inicial 5° C) Bandeja de horneado+Parrilla alta	• Coloque las rodajas de bacon en la bandeja para hornear en la rejilla alta.
AG-5	Tostada	1 - 3 piezas (temperatura inicial. temp. ambiente) Alto estante	• Coloque 50g de rebanada de pan en el alto estante
AG-6	Salchichas	2,4,8 piezas (temperatura inicial. temp. ambiente) Bandeja de horneado+Parrilla alta	• Coloque 50g de trozo de salchicha en la bandeja de horneado en la rejilla alta. • Da la vuelta a la comida cuando el horno emita un pitido, a los 2/3 del tiempo total de cocción.*1

*1: Cuando suene el pitido, abra la puerta para dar la vuelta a la comida. Si no abre la puerta, la cocción continuará hasta el final del tiempo programado.

Notas:

- La temperatura final puede variar de acuerdo con la temperatura inicial de los alimentos. Compruebe que la comida está muy caliente después de cocer. En caso necesario, se puede ampliar la duración de la cocción manualmente.
- Los resultados al usar la cocción automática dependen de variables como la forma y el tamaño de los alimentos y su preferencia personal en cuanto a los resultados de cocción. Si no está satisfecho con el resultado programado, ajuste el tiempo de cocción para que se ajuste a sus necesidades.



ADVERTENCIA: La puerta, la carcasa exterior, la cavidad del horno y los accesorios se calentarán mucho durante el funcionamiento.

Para evitar quemaduras, utilice siempre guantes de horno gruesos

Tabla de cocción del menú de convección automática

Pan-talla	Menú	PESO/PORCIÓN/UTENSILIOS	Técnica de cocción
CA-1	Patatas fritas congeladas para horno	300g (temp. inicial -18°C) Bandeja de horneado+Parrilla alta	• Prepare las patatas fritas congeladas compradas y colóquelas en la bandeja de horneado en la rejilla alta. • Da la vuelta a la comida a los 2/3 del tiempo total de cocción cuando el horno emita un pitido.*1
CA-2	Pollo asado	800, 1000, 1200, 1400g (temperatura inicial: temp. ambiente) Bandeja baja	• Después de esparcir el aceite, sal a la superficie del pollo. • Coloque en la bandeja baja. • De la vuelta a la comida a los 2/3 del tiempo total de cocción cuando el horno emita un pitido.*1
CA-3	Asado de ternera/cordero	200, 300, 400, 500, 600g (temperatura inicial: temp. ambiente) Bandeja de horneado+Parrilla alta	• Retire la superficie del lomo de ternera y esparza aceite, sal, pimienta negra triturada. • Después de atar firmemente con una cuerda de algodón, coloque en la bandeja de horneado en la rejilla alta.
CA-4	Pescado	200, 400, 600 g (temperatura inicial: temperatura ambiente.) Bandeja de horneado+Parrilla alta	• Después de esparcir aceite y sal en el pescado y mantener durante 10 min. • Coloque en la bandeja de horneado en la rejilla superior.
CA-5	Nuggets de pollo congelados	400g (temp. inicial -18°C) Bandeja de horneado+Parrilla alta	• Prepare los nuggets de pollo congelados comprados. • Coloque en la bandeja de horneado en la rejilla alta. • De la vuelta a la comida a los 2/3 del tiempo total de cocción cuando el horno emita un pitido.*1
CA-6	Aros de cebolla congelados	250g (temp. inicial -18°C) Bandeja de horneado+Parrilla alta	• Prepare las cebollas fritas congeladas que compraste. • Coloque en la bandeja de horneado en la rejilla alta. • De la vuelta a la comida a los 2/3 del tiempo total de cocción cuando el horno emita un pitido.*1
CA-7	Snacks congelados	100, 200, 300g (temp. inicial -18°C) Bandeja de horneado+Parrilla alta	• Prepare los snacks congelados comprados, como los rollitos de primavera, con piezas de 25g. • Coloque en la bandeja de horneado en la rejilla alta. • De la vuelta a la comida a los 2/3 del tiempo total de cocción cuando el horno emita un pitido.*1

*1: Cuando suene el pitido, abra la puerta para dar la vuelta a la comida. Si no abre la puerta, la cocción continuará hasta el final del tiempo programado.

Notas:

- La temperatura final puede variar de acuerdo con la temperatura inicial de los alimentos. Compruebe que la comida está muy caliente después de cocer. En caso necesario, se puede ampliar la duración de la cocción manualmente.
- Los resultados al usar la cocción automática dependen de variables como la forma y el tamaño de los alimentos y su preferencia personal en cuanto a los resultados de cocción. Si no está satisfecho con el resultado programado, por favor ajuste el tiempo de cocción para que se ajuste a sus necesidades.



ADVERTENCIA: La puerta, la carcasa exterior, la cavidad del horno y los accesorios se calentarán mucho durante el funcionamiento.

Para evitar quemaduras, utilice siempre guantes de horno gruesos

Utensilios de horno adecuados

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	Apto para microondas	Grill	Convección	Combinación	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	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Solo con Conv.)	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 cocina de metal al usar la potencia del microondas, ya que producirá arcos eléctricos, lo que puede 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	✓	✗	✗	✗	Debe ser perforado para permitir la salida del vapor. Asegúrese de que las bolsas sean aptas para su uso en el microondas. No utilice lazos de plástico o metal, ya que pueden derretirse o incendiarse debido al 'arqueo' del metal.
Platos de papel, tazas y papel de cocina	✓	✗	✗	✗	Utilizar únicamente para calentar o para absorber la humedad. Se debe tener cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede provocar un incendio.
Recipientes de paja y madera	✓	✗	✗	✗	Vigile siempre el horno cuando se utilizan estos materiales, ya que el sobrecalentamiento puede ocasionar un incendio.
Papel reciclado y periódicos	✗	✗	✗	✗	Puede contener extractos de metal que pueden causar "arco eléctrico" y puede provocar un incendio.
Bandeja alta/ Bandeja baja/ Bandeja para hornear	✗	✓	✓	✓	No se recomienda usar utensilios de cocina de metal cuando se utiliza la potencia del microondas, ya que puede producir arcos eléctricos, lo que puede provocar un incendio. Solo se pueden usar cuando se indica en el manual de usuario.



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

NOTA: No deje su horno sin supervisión mientras está en uso.

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: Cuando se cocina, la condensación puede acumularse dentro de la cavidad del horno, la cara de la cavidad y la puerta. La cantidad de condensación dependerá de la temperatura de las superficies del horno y del contenido de humedad de los alimentos que se están calentando en el microondas. Asegúrese de que cuando haya terminado de cocinar, cualquier humedad que se acumule en estas superficies se limpie con un paño suave y absorbente de humedad.

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. Utilizando un paño humedecido solo con agua, limpie 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 la limpieza, limpie cualquier salpicadura o derrame con un paño suave húmedo o una esponja después de cada uso mientras el horno aún está 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 penetren en las pequeñas rejillas de las paredes, ya que esto puede causar daños al horno.

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

4. Caliente su horno regularmente utilizando la parrilla y caliente el horno sin comida durante 20 minutos en la parrilla. Los restos de comida o grasa salpicada pueden causar 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: El remojo excesivo puede causar la desintegración de la cubierta de la guía de ondas.

La cubierta del guíaondas es una pieza consumible y sin una limpieza regular se deberá reemplazar.

Accesorios

Los accesorios como el plato giratorio, soporte del plato giratorio, estantes y bandeja de horneado deben lavarse con una solución suave de lavavajillas y secarse. Son aptos para 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 usar un limpiador de vapor.

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

Coloque medio limón en un bol, añada 300 ml (1/2 pinta) de agua y caliente en P100 durante 7 - 8 minutos. Limpie el horno con un paño limpio, suave y seco.

Consejos para cocinar en 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 o tarros/ recipientes con tapas, ya que se acumulará presión en el interior y puede provocar que el tarro/ recipiente explote.

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 las instrucciones del manual de operación de SHARP en todo momento. Si excede los tiempos de cocción recomendados y utiliza niveles de potencia demasiado altos, los alimentos pueden sobrecalentarse, quemarse y, en circunstancias extremas, prenderse fuego 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 usando la potencia del microondas ya que pueden explotar, incluso después de que la cocción haya terminado. Por ejemplo: escalfados, fritos, hervidos.

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: Cara y manos: Siempre utilice guantes de horno para retirar alimentos o utensilios de cocina del horno. Aléjese al abrir la puerta del horno para permitir que el calor o el vapor se disperse. Al retirar las tapas (como el film transparente), abrir bolsas para asar o envases de palomitas, dirija el vapor lejos de la cara y las manos.



ADVERTENCIA: Compruebe la temperatura de la comida y la bebida, revuelva antes de servir. Tenga especial cuidado al servir a bebés, niños o ancianos. El contenido de los biberones y los tarros de comida para bebés debe ser agitado o revuelto y se debe comprobar la temperatura antes de consumir, 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 descongelación 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 el recalentamiento de alimentos, siga los consejos y pautas a continuación para asegurarse de que la comida esté completamente recalentada antes de servir.

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 recalíntelos al nivel de potencia medio/bajo de microondas. Remueva o recolque los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

NOTA: Asegúrese de que la comida esté completamente recalentada antes de servirla.

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 esté completamente recalentada antes de servir.

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 el pollo esté completamente recalentado antes de servir.

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 la comida esté completamente recalentada antes de servir.

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: Nunca caliente líquidos en recipientes de cuello estrecho, ya que esto podría resultar en que el contenido erupcione del recipiente y pueda 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 los biberones y los tarros de comida para bebés debe ser agitado o revuelto y se debe comprobar la temperatura antes de consumir, para 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 media taza de agua en el plato giratorio y cierre la puerta. Ajuste el temporizador para cocinar durante 1 minuto utilizando el nivel de potencia del microondas P100.

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 en la taza?

Saque la taza de agua del horno y cierre la puerta. Ajuste el horno para cocinar durante 3 minutos usando la parrilla.

5. ¿Después de 3 minutos, el elemento de calentamiento de la parrilla se vuelve rojo?

Ajuste el horno para cocinar durante 3 minutos usando la convección a 230°C.

6. ¿Está caliente la cavidad del horno después de 3 minutos?

Si responde "NO" a cualquier pregunta, primero asegúrese de que el horno está correctamente enchufado y que el fusible no ha saltado. Si no hay fallo en ninguno de los dos, consulte la tabla de solución de problemas a continuación.



ADVERTENCIA: Nunca ajuste, repare o modifique el horno usted mismo. Es peligroso que alguien que no sea un ingeniero capacitado por SHARP realice el mantenimiento o las reparaciones. Esto es importante ya que puede implicar la eliminación 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 despedirán 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.
- Acceso a la carcasa exterior y la lámpara: Nunca retire la carcasa exterior. Esto es muy peligroso debido a las partes de alto voltaje en el interior que nunca deben tocarse, ya que podría ser fatal.
Su horno no está equipado con una cubierta de acceso a la lámpara. Si la lámpara falla, no intente reemplazarla usted mismo, llame a un centro de servicio aprobado por SHARP.

Tabla de resolución de problemas

Problema	Explicación
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 botón [START/+30s] está presionado..	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 descongelación.
La carcasa exterior está caliente.	La carcasa exterior puede calentarse al tacto. Mantenga a los niños a los niños lejos.
Cuando se utiliza el horno en el modo de solo grill, se puede observar que la resistencia no parece estar encendida todo el tiempo.	Esto se debe a que el elemento del grill se enciende y apaga para mantener la temperatura del horno a un nivel preestablecido.
Cuando se utiliza el grill en el modo combinado, no parece estar encendido.	Durante el modo de cocción combinada (microondas y grill), el horno alternará entre las dos funciones. Las funciones de microondas y grill no se encenderán al mismo tiempo.
El horno de convección no parece calentarse lo suficiente.	La temperatura en la cavidad del horno se mantendrá en +/- 10% del nivel establecido. La temperatura se mide en el centro exacto del horno con un dispositivo de medición de temperatura calibrado utilizando un termopar tipo K.
Después de la cocción, el horno hace ruido o parece que sigue funcionando.	Al final del ciclo de cocción, el ventilador puede permanecer encendido durante varios minutos para enfriar el horno. Esto es normal.
 Aparece en la pantalla cuando se presiona un botón.	Después de 30 segundos, el horno entrará en el modo de bloqueo donde no se pueden presionar todos los botones. Abra y cierre la puerta y los botones volverán a funcionar. Compruebe también que la unidad no está en modo de bloqueo.

Antes de solicitar asistencia

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.
- Compruebe para asegurarse de que la puerta está correctamente cerrada, activando el sistema de seguridad de la puerta. De lo contrario, la energía del microondas no fluirá hacia 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.



Tähelepanu:

Teie toode on märgistatud selle 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/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



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



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

SISUKORD

Olulised ohutusjuhised	3
Paigaldamine	11
Tehnilised andmed	12
Ahi ja tarvikud.....	13
Juhtpaneel	14
Enne käitamist.....	15
Kella seadistamine	15
Mikrolainete võimsustase	16
Käsitsi käitamine.....	17
Mikrolaineahju küpsetamine	18
Grilliga valmistamine	19
Mikrolaineahju ja grilli kombineeritud küpsetamine.....	19
Eelsoojendus/konveksiooniküpsetus.....	20
Mikrolaine- ja konveksiooniküpsetuse kombinatsioon.....	20
Muud mugavad funktsioonid.....	21
Aja järgi sulatamine	22
Sulatamine kaalu alusel	22
Küpsetamine mikrolaineanduri abil.....	23
Küpsetamine kasutades grilli automaatset menüüd	23
Küpsetamine kasutades automaatset konveksioonimenüüd.....	24
Mikrolaineanduri toiduvalmistamise tabel.....	25
Auto grill menüü küpsetamise tabel.....	26
Automaatse konveksioonimenüü küpsetustabel	27
Sobiv ahjunõu	28
Puhastamine ja hooldamine	29
Mikrolaineahju kasutamise nõuanded.....	30
Sulatamisnõuanded	32
Kuumutamise nõuanded.....	33
Tõrgete lahendamine.....	34
Enne abi kutsumist	36

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.

Olulised ohutusjuhised

LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE TULEVASEKS UUESTI LÄBIVAATAMISEKS ALLES

Süttimisohu vältimine. Mikrolaineahju ei tohi jätta selle töötamise ajaks järelvalveta. Liiga kõrged võimsustasemed või liiga pikad valmistamisajad võivad toidu üle kuumutada, mis oma korda võib viia süttimiseni.

Antud ahi on mõeldud kasutamiseks ainult köögi tööpinna peal. Seade ei ole mõeldud kööginööblisse sisse integreerimiseks. Ärge asetage seadet kapi sisse. Pistikupesa peab alati olema kergesti kättesaadav, et seadet oleks hädaolukorras võimalik lihtsalt vooluvõrgust lahti ühendada. AC-toiteallikas peab olema 230 V, 50 Hz mudeli YC-MC422AE-SB jaoks, või 230-240 V, 50 Hz mudeli YC-MC422AU-SB jaoks, vähemalt 20 A jaotusliini sulavkaitsmega või vähemalt 20 A jaotuskaitseülitiga.

Selle seadme jaoks peaks olema ette nähtud eraldi vooluring. Ärge asetage ahju kohtadesse, kus tekitatakse kuumust. Näiteks, tavalise ahju läheduses. Ärge paigaldage ahju kõrge õhuniiskusega 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.

Metallist toidu- ja jooginõud pole mikrolaineahju

režiimides lubatud.

Kasutage mikrolaineahju režiimides ainult mikrolainetele ohutuid nõusid ja tarbeesemeid. Tarbeesemeid tuleks kontrollida, et veenduda, kas need sobivad kasutamiseks mikrolaineahjudes.

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 ventilatsioonivahendite lähedusse. Ärge katke ventilatsioonivahendeid 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. Tutvuge 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 tihenduspinna 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 kasutusjuhendi täisversioonis olevaid juhiseid "Hooldus ja puhastamine". Ahju puhtana hoidmata jätmine võib põhjustada pinna halvenemist, mis võib negatiivselt mõjutada seadme eluiga ja võib-olla põhjustada ohtliku olukorra.

Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks karmide abrasiivpuhastusvahendite või teravate metallkrabinate abil, kuna need võivad pinda kriimustada, mis võib põhjustada klaasi purunemist.

Seda seadet ei tohi puhastada aurupuhastiga.

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 välisümbrist.
- Ärge valage ega sisestage mingeid esemeid ukseluku avadesse või ventilatsiooniavadesse. Kui sinna peaks midagi sattuma, lülitage ahi koheselt välja, tõmmake toitepistik pistikupesast ning võtke ühendust volitatud 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.
- 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.

Vältimaks plahvatuse ja äkilise keemise ohtu:

HOIATUS: Vedelikke ja muid toite ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad plahvatada.

Mikrolainete abil jookide kuumutamine võib põhjustada hilinenud plahvatuslikku keemist; seetõttu tuleb anuma käsitlemisel olla ettevaatlik.

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. Soovitav on kuumutamise ajal vedelikku sisestada klaasvarras või sarnane abivahend (mitte metall).
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.

Põletuste võimaluse vältimiseks:

HOIATUS: Seade ja selle kättesaadavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb hoolitseda selle eest, et ei puudutataks kütteelemente. Alla 8-aastased lapsed peavad olema eemal, kui neid ei jälgita pidevalt. Pudelites ja beebitoitude purkides olev sisu tuleb enne tarbimist segada või loksutada ja kontrollida temperatuuri, et vältida põletusi. Toidu ahjust eemaldamisel kasutage põletuste vältimiseks pannilabasid või ahjukindaid.

-
- Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Tuleks vältida kütteelementide puudutamist ahju sees.
 - 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.

Vältige laste poolt väärkasutamist:

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 MIS TAHES režiimis, mis tekitab otsest kuumust (mudelile kohaldatav režiim), peaksid lapsed ahju kasutama ainult täiskasvanu järelevalve all, arvestades tekitatud temperatuuri.

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 toitu krõbedaks muutvatele pakenditele (näiteks ise kuumenevad materjalid), kuna need võivad muutuda eriti kuumaks.

Teised hoiatused

Ärge mitte mingil moel ahju muutke.

Ärge liigutage töötavat ahju.

See seade on mõeldud ainult 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 törgeteta 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 kuuma toitu või kuumi nõusid külma pöördalusele/ahjupõhjale.
- c) Ärge asetage külmi toite või külmi nõusid kuumale pöördalusele/ahjupõhjale.

Ärge pange ahju töötamise ajal ahju väliskestale mingeid esemeid.

MÄRKUS

Ärge kasutage plastkonteinereid mikrolaineahjus, kui ahi on endiselt kuum grilli, konvektsiooni või kombineeritud režiimi kasutamisest (sõltub ahju mudelist), sest need võivad sulada.

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.

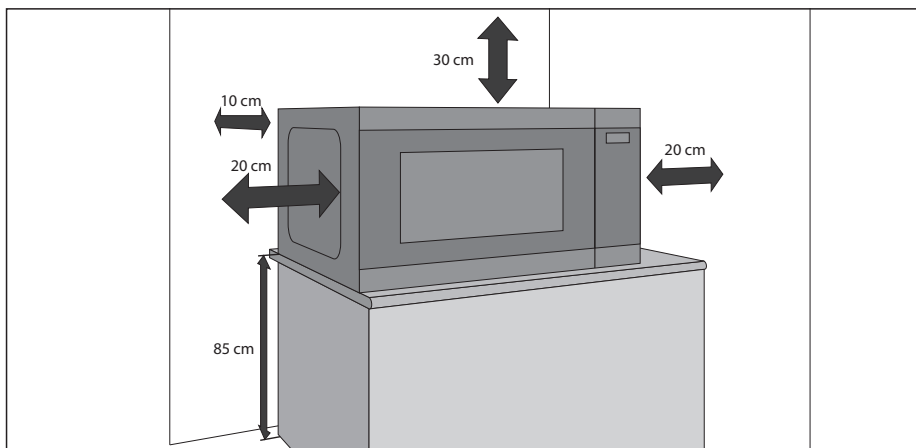
Antud seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes rakendustes, näiteks asutuste kööginurkades, kontorites ja teistes töökeskkondades, talumajades ja hotellide, motellide ja teiste eluruumide tüüpi keskkondades; hommikusöögi ja öömaja tüüpi keskkondades; toitlustusettevõtetes.



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, mis pakub piisavalt vaba ruumi sissevõtu- ja/või väljalaskevadele. Seadme tagumine pind võib olla vastu seina.
 - Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha, et vältida ülekuumenemist.
 - 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 õhutusavasid.

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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Vahelduvvoolu seinakontakt		EL kahenõelaline	UK kolmepinnaline
Vahelduvvooluvõrgu pingeline		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Vooluringi kaitse/ahelakatkestaja		20 A	20 A
Vajalik vahelduvvoolu võimsus:		2700 W	2800 W
Väljundvõimsus:	Mikrolainetega	1000 W	1000 W
	Märkused	1300 W	1400 W
	Konvektsioon	2700 W	2800 W
Mikrolainete sagedus		2450 MHz*	2450 MHz*
Välismõõtmed (L) x (K) x (S) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Ahju sisemuse mõõtmed (L) x (K) x (S)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Ahju mahutavus		42 liitrit**	42 liitrit**
Kõrge riul (lähimõõt x kõrgus mm)		243 x 90	243 x 90
Madal riul (lähimõõt x kõrgus mm)		266 x 30	266 x 30
Küpsetusplaat (lähimõõt mm)		283	283
Pöördalus (lähimõõt mm)		345	345
Kaal (kg)		20	20
Ahju lamp (LED-tüüpi)		1,5 W	1,5 W

* - See toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõuetele.

Selle standardi kohaselt klassifitseeritakse see toode grupi 2 Klass II B seadmeks.

Rühm 2 tähendab, et seade tekitab tahtlikult raadiosageduslikku energiat elektromagnetkiirguse vormis toidu kuumtöötamiseks. Klass B seade tähendab, et seadet sobib kasutada kodumajapidamistes.

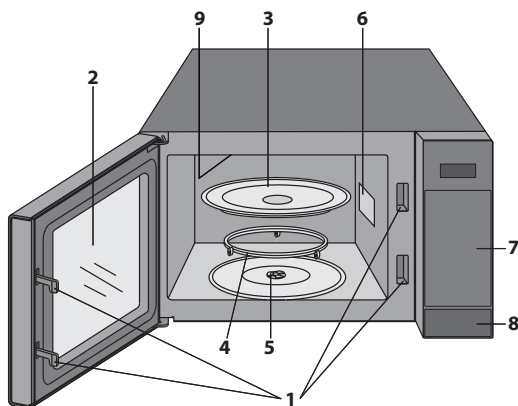
** - Sisemahutavus on arvestatud suurima laiuse, sügavuse ja kõrguse alusel. Tegelik toidu tarbeks kasutatav mahutavus on sellest väiksem.

PIDEVA PARENDAMISSTRATEEGIA ÜHE OSANA JÄTAME ENDALE ÕIGUSE MUUTA DISAINI JA TEHNILISI ANDMEID ILMA SELLEST EELNEVALT TEAVITAMATA.

Ahi ja tarvikud

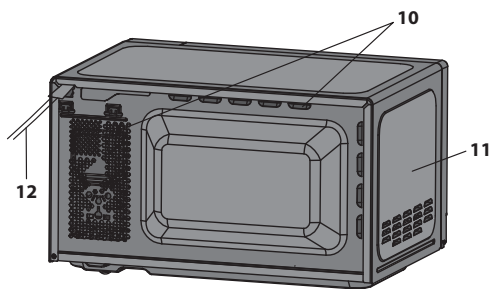
Ahi

1. Ukse ohutuslukustusüsteem
2. Ahi aken
3. Klaasist pöördalus
4. Pöördlaua tugi
5. Kopplung
6. Lainekanali kate (Ärge eemaldage)
7. Võimsuse ja aja juhtnupud
8. Ukse avamisnupp
9. Grilli kütteelement
10. Ventilatsiooniavad
11. Väliskorpus
12. Toitejuhe

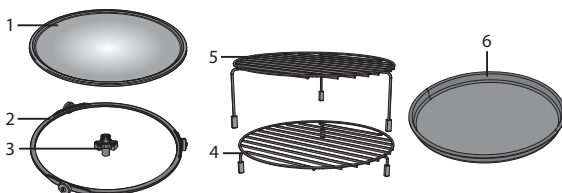


Kaasas olevad tarvikud:

1. Klaasist pöördalus
 2. Pöördlaua tugi
 3. Kopplung
 4. Madal riiul
 5. Kõrge riiul
 6. Küpsetusplaat
- Grilliretid ja küpsetusplaat on mõeldud kasutamiseks ainult grilli- ja konveksioonirežiimides. ÄRGE kasutage mikrolaineahju funktsiooni kasutamisel ühtegi metallist tarvikut.



MÄRKUS Tarvikute tellimisel palun mainige kahte asja: osa nime ja mudeli nime.



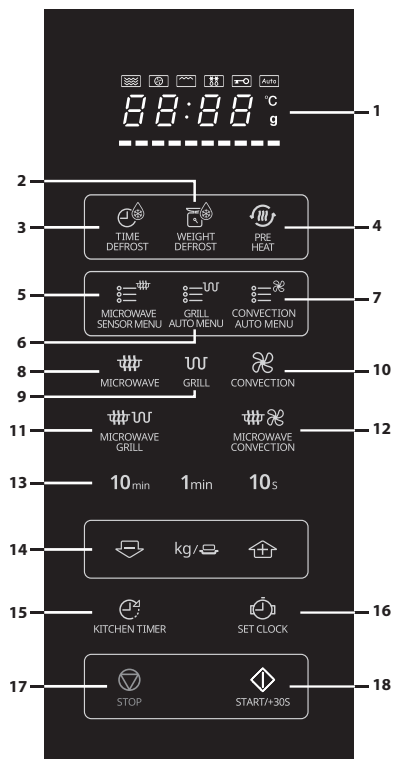
MÄRKUSED

- 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. Sellisel on võimalik põhjalik ja ühtlane toiduvalmistamine. Halvasti paigaldatud pöördalus võib teha müra, ei pruugi korralikult ringi käia ning võib tuua kaasa ahju kahjustumise.
- Toit ning toidunõud asetatakse valmistamise ajaks alati pöördalusele.
- Pöördalus pöörleb kas päri- või vastupäeva. Pöörlemise suund võib muutuda iga kord, kui ahju sisse lülitate. See ei mõjuta toiduvalmistamise kvaliteeti.



HOIATUS: Uks, välimine kapp, ahjuõõnsus, tarvikud ja nõud muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks. Põletuste vältimiseks kasutage alati paksu ahjukindaid.

Juhtpaneel



- 1. DIGITAALNE EKRAAN** – näitab valmistamisaega, võimsust, näidikuid ja kellaagea.



[MIKROLAINE] indikaator



[CONVECTION] indikaator



[GRILL] indikaator



[SULATAMISE] indikaator



[LAPSE LUKK] indikaator



[AUTO MENU] indikaator



[TEMPERATUUR] indikaator



[KAAL] indikaator



[TEMPERATUURI PROGRESSI] indikaator

Sektsioonid süttivad järk-järgult, et näidata CONVECTION režiimis saavutatud temperatuuri. Iga sektsioon esindab 10°C määratud temperatuuritasemest (näiteks esimene näitab 140°C ja viimane 230°C). Kui määrate temperatuuri, süttib vastav sektsioon, samal ajal kui sellest vasakul asuvad sektsioonid süttivad järjest ükshaaval eelsoojendusprotsessi ajal.

- 2. KAALU ALUSEL SULATAMINE** – Vajutage üks kord kaalu alusel sulatamiseks.
- 3. TIME DEFROST** – Vajutage aja järgi sulatamise valimiseks.
- 4. KÜTTA EELNEVALT** – Vajutage konveksioonirežiimis ahju eelsoojendamiseks.
- 5. MIKROLAINEANDURI MENÜÜ** – Vajutage sensori küpsetusmenüü valimiseks.
- 6. GRILL AUTO MENÜÜ** – Vajutage grilli automaatse toiduvalmistamise menüüde valimiseks.
- 7. CONVECTION AUTO MENU** – Vajutage konveksiooni automaatse toiduvalmistamise menüüde valimiseks.
- 8. MICROWAVE POWER** – Vajutage mikrolainete võimsustaseme valimiseks.
- 9. GRILL** – Vajutage grillimisrežiimi seadmiseks.
- 10. KONVEKTSIOON** – Vajutage konveksiooniküpsetusrežiimi seadmiseks.
- 11. MIKROLAINE+GRILL** – Vajutage mikrolaineahju ja grilli kombineeritud küpsetusrežiimide seadmiseks.
- 12. MIKROLAINE+KONVEKTSIOON** – Vajutage mikrolaine- ja konveksiooniküpsetusrežiimide kombinatsiooni seadmiseks.
- 13. TIME** – Seadista kell ja taimer.
- 14. WEIGHT/PORTION** – Kasutage neid nuppe kaalu või osade valimiseks.
- 15. KÖÖGI TAIMER** – Vajutage, et kasutada minutitaimerina või seista aja programmeerimiseks.
- 16. SEADISTA KELL** – Kasutage kellaja seadmiseks.
- 17. STOPP** – Vajutage üks kord toiduvalmistamise peatamiseks või kaks korda toimingu tühistamiseks.
- 18. START/+30s** – Start-nupp. Vajutage üks kord, et küpsetada 30 sekundit täisvõimsusel.

Enne käitamist

- Ühendage ahi vooluvõrku. Ahju displeile kuvatakse: „0:00” ning kostub üks helisignaali.
- Sellel mudelil on kellafunktsioon ja ahi, mis tarbib ooterežiimis vähem kui 1,0 W. [Kella seadmiseks vaadake allpool.]

Kella seadistamine

Teie ahi on 12-tunnise ja 24-tunnise kella režiimiga.

1. Vajutage üks kord nuppu [SET CLOCK]  ja ekraanil kuvatakse 24H. Järgmise 3 sekundi jooksul vajutage nuppu veelkord, et valida kellaaja režiim 12H või 24H. Kellaaja režiimi kinnitamiseks vajutage nuppu [START/+30S].
2. Vajutage ajanuppe ja sisestage praegune aeg. Sisestage tunnid, vajutades [10 min] nuppu ja minutid, vajutades [1 min] ja [10 s] nuppe.
3. Vajutage nuppu [SET CLOCK] , et lõpetada kella seadistamine.

MÄRKUSED

- Kui kell on seadistatud, siis näitab kell toiduvalmistamise lõpul õiget kellaega. Kui kella ei ole seadistatud, siis näitab displei toiduvalmistamise lõpul ainult „"”.
- Kui soovite toiduvalmistamise ajal päeva aega kontrollida, vajutage nuppu [SET CLOCK] ja LED kuvab 2-3 sekundi jooksul päeva aja. See ei mõjuta toiduvalmistamise protsessi.
- Kui olete kella seadistusrežiimis ja vajutate nuppu [STOP] või kui ühe minuti jooksul ei toimu mingit tegevust, läheb ahi tagasi endise seade juurde.
- Kui teie mikrolaineahju vooluvarustus katkeb, näitab vilgub displeil vooluvarustuse taastumise järel „"88:88"”. Kui voolukatkestus leiab aset toiduvalmistamise ajal, siis programm kustub. Samuti kustub kellaaja.

Mikrolainete võimsustase

Võimsustase	Vajutage nuppu [MICROWAVE POWER] 	Displei (Protsent)
KÕRGE	x1	P100
	x2	P90
KESKMINE KÕRGE	x3	P80
	x4	P70
KESKMINE	x5	P60
	x6	P50
KESKMINE MADAL (SULATAMINE)	x7	P40
	x8	P30
MADAL	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Teie ahjul on 11 näidatud võimsustaset.
- Söögitegemise võimsustaseme muutmiseks vajutage nuppu [MICROWAVE POWER], kuni ekraanil kuvatakse soovitud tase. Seadistage soovitud toiduvalmistamise aeg, vajutades ajanuppe. Vajutage nuppu [START], et ahi käivitada.
- Küpsetamise ajal võimsustaseme kontrollimiseks vajutage nuppu [MICROWAVE POWER]. Niikaua kui teie sõrm vajutab nuppu [MICROWAVE POWER], kuvatakse võimsustase. Ahju loendur jätkab tööd, kuigi ekraanil kuvatakse võimsustaset.
- Kui valitakse "0P", töötab ahju ventilaator ja mikrolaineid ei kasutata. Seda režiimi võite kasutada igasuguste lõhnade eemaldamiseks.

Üldjuhul kehtivad järgmised soovitusused.

P100/P90 - (KÕRGE) kasutatakse kiireks toiduvalmistamiseks või ülessoojendamiseks, näiteks pajaroogade, kuumade jookide, köögiviljade jne puhul.

P80/P70 80P/70P - (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.

P60/P50 - (KESKMINE) tihedate toitude puhul, mis nõuavad tavapäraselt küpsetades pikka valmistamisaega, näiteks veiseliha hautis, on soovitatav kasutada seda võimsuse seadistust, et tagada liha pehmus.

P40/P30 - (KESKMINE MADAL) sulatamiseks valige see võimsuse seade, et tagada roa ühtlane sulatamine. See seade on ideaalne ka riisi, pasta, pelmeenide haudumiseks ja munakreemi keetmiseks.

P20/P10 - (MADAL) Õrnaks sulatamiseks, näiteks koor, koogid või saiakesed.

Käsitsi käitamine

Ukse avamine

Ahju ukse avamiseks vajutage ukse avamise nuppu.

Ahju käivitamine:

Valmistage toit ja asetage see sobivasse anumasse pöördalusele või asetage otse pöördalusele.

Sulgege uks ja vajutage nuppu [START/+30s] pärast soovitud küpsetusrežiimi ja aja valimist.

Soovitud küpsetusaega saate käsitsi küpsetamise ajal pikendada, vajutades nuppe [TIME] või nuppu [START/+30s].

Kui toiduvalmistamise programm on seadistatud ja [START/+30s] nuppu ei vajutata 1 minuti jooksul, tühistatakse seade.

[START/+30s] nuppu tuleb vajutada, kui uks avatakse toiduvalmistamise ajal ja soovite jätkata toiduvalmistamist. Kui nuppu vajutatakse õigesti, kostub üks helisignaal.

Kasutage [STOP] nuppu, et:

1. kustutada programmeerimisel tehtud viga;
2. peatada valmistamise ajal ajutiselt ahju töö;
3. Tühistage toiduvalmistamise ajal programm, vajutades kaks korda nuppu [STOP].
4. aktiveerida ja tühistada lapselukku.



MÄRKUS

- Kui mikrolaineahju ei kasutata 5 minuti jooksul (ja uks on suletud), aktiveerub automaatselt ohutuslukk. Kõik nupud ei tööta enam ohutuslukk režiimis. Ohutusluku välja lülitamiseks avage lihtsalt mikrolaineahju uks ja nupp muutub taas aktiivseks.

Mikrolaineahju küpsetamine

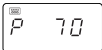
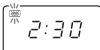
Teie ahju on võimalik programmeerida kuni 99 minutiks ja 50 sekundiks (99,50).

KÄSITSI TOIDUVALMISTAMINE / KÄSITSI SULATAMINE

- Sisestage küpsetusaeg ja kasutage mikrolainete võimsustasemeid P100 kuni P10 toidu küpsetamiseks või sulatamiseks.
- Segage või pöörake toitu vastavalt võimalusele 2 - 3 korda toiduvalmistamise jooksul.
- Peale valmistamist katke toit kinni ning jätke seisma, kui sedasi on retseptis soovitatud.
- Sulatamise järel katke toit fooliumiga ning jätke kuni sulamise lõpuni seisma.

Näide

Valmistamine 2 minuti ja 30 sekundi jooksul 70% mikrolainevõimsusega.

1. Sisestage võimsustase, vajutades nuppu [MICROWAVE POWER] 4 korda 70 P jaoks.  x4	2. Sisestage küpsetusaeg, vajutades nuppu [1 min] kaks korda ja seejärel nuppu [10 s] kolm korda.	3. Vajutage nuppu [START/+30s], et taimerit käivitada. (Kuva loeb maha seatud küpsetus-/sulatamise aja.)
		

MÄRKUS

- Ahju käivitumisel süttib ahju lamp põlema ning pöördalus hakkab pöörlema päri- või vastupäeva suunas.
- Kui uks avatakse toiduvalmistamise/sulatamise ajal toidu segamiseks või ümber pööramiseks, peatub ekraanil kuvatav toiduvalmistamise aeg automaatselt. Toiduvalmistamise/sulatamise aeg hakkab uuesti lugema, kui uks on suletud ja [START] nupp on vajutatud.
- Kui toiduvalmistamine/sulatamine on lõppenud, avage uks või vajutage nuppu [STOP] ja kui kell on seadistatud, ilmub päeva aeg uuesti ekraanile.
- Kui soovite teada võimsustaset küpsetamise ajal, vajutage nuppu [MICROWAVE POWER]. Niikaua kui teie sõrm vajutab nuppu [MICROWAVE POWER], kuvatakse võimsustase.

TÄHELEPANU:

- Sulgege toiduvalmistamise/sulatamise järel uks. Pange tähele, et valgustus jääb põlema, kui uks on avatud – tegemist on turvalahendusega, mis aitab ukse sulgemist meelde tuletada.
- Kui te valmistate toitu sama valmistamisrežiimiga standardajast pikema aja vältel (vaadake all asuvat tabelit), siis lülituvad ahju kaitsemehhanismid automaatselt sisse. Mikrolainete võimsustaset vähendatakse või siis lülitatakse grillielementi sisse ja välja.

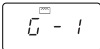
Valmistamisrežiim	Maksimaalne tööaeg
Mikrolained 100 P	30 minutit
Grilliga valmistamine	99 min 50 sek, katkendlik töö, temperatuurikontrolliga
Mikrolaine + Grill Küpsetamine	99 min 50 sek, Mikrolaine ja grilli alternatiiv töötab ajapõhiselt
Konvektsiooniküpsetus	99 min 50 sek, katkendlik töö, temperatuurikontrolliga
Mikrolaine + Konvektsiooniküpsetamine	99 min 50 sek, Mikrolaine ja Konvektsiooni alternatiiv töötab ajapõhiselt

Grilliga valmistamine

Ahjuõnnsuse ülaosas asuval grillil on ainult üks võimsusseade. Grilli toimimist toetab pöördalus, mis pöörleb pidevalt ühtlase pruunistamise saavutamiseks. Kasutage väikeste toidutükkide, näiteks peekoni, singi ja teekookide grillimiseks resti. Toidu võib asetada otse restile või resti peale asetatud küpsetusvormile / kuumakindlale taldrile.

Näide

Grillimiseks 20 minutit, kasutage [GRILL] nuppu.

1. Vajutage üks kord [GRILL] nuppu.  x1	2. Sisestage vajalik kütteaeg, vajutades kaks korda nuppu [10 min].	3. Vajutage nuppu [START/+30s], et grillimist alustada. (Kuva loendab määratud grillimisaega alla.)
		

Mikrolaineahju ja grilli kombineeritud küpsetamine

Mikrolaineahju ja grilli üheaegne kasutamine ühendab mikrolainete võimsuse grilliga. See tähendab, et toitu küpsetatakse vaheldumisi mikrolainete võimsuse ja grilli võimsusega. Selle funktsiooni mikrolainete võimsustase on P100.

Mikrolainete kasutamine koos grilliga lühendab valmistamisaega ning annab krõbeda ja pruuni välispinna.

Valida saab 2 erineva kombinatsiooni vahel.

KOMBINATSIOON 1 (Kuva: C-3)

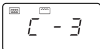
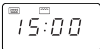
Ahi töötab 33-sekundilises tsüklis. Esimesed 18 sekundit töötab mikrolaineahi 100% võimsusega, järgmised 15 sekundit lülitub sisse grill. See tsükel kordub kuni seadistatud valmistamisaja lõpuni. Kasutage kala ja gratiini valmistamiseks.

KOMBINATSIOON 2 (Kuva: C-4)

Ahi töötab 33-sekundilises tsüklis. Esimesed 12 sekundit töötab mikrolaineahi 100% võimsusega, järgmised 21 sekundit lülitub sisse grill. See tsükel kordub kuni seadistatud valmistamisaja lõpuni. Kasutage pudingi omettide ja linnuliha valmistamiseks.

Näide

Küpseta 15 minutit, kasutades [MIKROLAINE+GRILL] 55% mikrolaine võimsusega ja 45% grilli võimsusega (C-1).

1. Vajutage korra nuppu [MIKROLAINE+GRILL].  x1	2. Sisestage vajalik kütteaeg, vajutades korra [10 min] nuppu ja viis korda [1 min] nuppu.	3. Vajutage nuppu [START/+30s], et alustada toiduvalmistamist. (Kuva loendab määratud toiduvalmistamise aega.)
		

Grilli ja mikrolaine+grilli küpsetamise märkused:

- 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.

TÄHELEPANU: Töötamise ajal, et suitsu või lõhnu hajutada, avage aken või lülitage köögi ventilatsioon sisse.

MÄRKUS Grilli kasutamisel lülitub grill ülekuumenemise vältimiseks regulaarsete ajavahemike järel sisse ja välja.



HOIATUS! Uks, väliskest, ahju sisemus ja tarvikud muutuvad kasutamise käigus kuumaks. Põletuste vältimiseks kasutage alati pakse ahjukindaid.

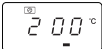
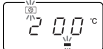
Eelsoojendus/konvektsiooniküpsetus

Konvektsiooniküpsetamine võimaldab toitu küpsetada nagu traditsioonilises ahjus. Temperatuuri saab valida vahemikus 140°C kuni 230°C. Soovitav on ahju eelsoojendada sobivale temperatuurile enne toidu ahju panemist.

1. KONVEKTSIOON EELKÜTTE FUNKTSIOONIGA

Näide

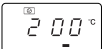
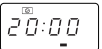
Küpsetamiseks 20 minutit 200°C juures, kasutage [PREHEAT] ja [CONVECTION] nuppu.

1. Vajutage [PREHEAT] vajuta nuppu 7 korda.  x7	2. Vajutage nuppu [START/+30s], et alustada. Kui eelsoojendustemperatuur on saavutatud, kostab summer kaks korda.	3. Pange toit ahju ja sulgege uks. Sisestage vajalik kuumutamisaeg, vajutades nuppu [10 min] kaks korda.	4. Vajutage nuppu [START/+30s], et alustada toiduvalmistamist. (Kuva loendab määratud toiduvalmistamise aega.)
			

2. KONVEKTSIOON EELKÜTMISE FUNKTSIOONIGA

Näide

Küpseta 20 minutit 200°C juures, kasutades [CONVECTION] nuppu.

1. Vajutage Vajuta [CONVECTION] nuppu 7 korda.  x7	2. Sisestage vajalik kütteaeg, vajutades kaks korda nuppu [10 min].	3. Vajutage nuppu [START/+30s], et alustada toiduvalmistamist. (Kuva loeb maha määratud toiduvalmistamise aja.)
		

Mikrolaine- ja konvektsiooniküpsetuse kombinatsioon

Mikrolaine- ja konvektsioonirežiimide üheaegne kasutamine ühendab mikrolainevõimsuse konvektsiooniga. See tähendab, et toitu küpsetatakse vaheldumisi mikrolainevõimsuse ja konvektsioonivõimsusega. Selle funktsiooni mikrolainevõimsuse tase on P100 ja konvektsioonitemperatuur on eelseadistatud 165°C-ni. See režiim muudab toiduvalmistamise lihtsamaks ja kiiremaks, kuna see kasutab kiiret mikrolaine küpsetust ja konvektsiooni toidu krõbedaks muutmiseks. Kombinatsiooni jaoks on 2 valikut:

KOMBINATSIOON 1 (displei: C-1)

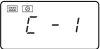
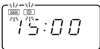
Ahi töötab 29-sekundilises tsüklis. Esimesed 14 sekundit töötab mikrolaineahi 100% võimsusega, järgmised 15 sekundit lülitub sisse konvektsioonküttekeha. See tsüklid kordub kuni seadistatud valmistamisaja lõpuni. Kasutage paksu liha või terve kana valmistamiseks.

KOMBINATSIOON 2 (displei: C-2)

Ahi töötab 29-sekundilises tsüklis. Esimesed 12 sekundit töötab mikrolaineahi 100% võimsusega, järgmised 17 sekundit lülitub sisse konvektsioonküttekeha. See tsüklid kordub kuni seadistatud valmistamisaja lõpuni. Kasutage õhukese liha või kana tüki jaoks.

Näide

Küpsetamiseks 15 minutit, kasutades [MICROWAVE+CONVECTION] koos 18% mikrolainete võimsuse ja 52% grilli võimsusega (C-1).

1. Vajutage korra nuppu [MICROWAVE+CONVECTION].  x1	2. Sisestage vajalik kütteaeg, vajutades korra [10 min] nuppu ja viis korda [1 min] nuppu.	3. Vajutage nuppu [START/+30s], et alustada toiduvalmistamist. (Kuva loendab määratud toiduvalmistamise aja läbi.)
		

MÄRKUSED KONVEKTSIOONI ja MIKROLAINE+KONVEKTSIOONVALMISTAMINE:

- Võite tunda suitsu või põleva lõhna, kui kasutate esimest korda konvektsiooni. See on normaalne ega viita ahju rikkele. Selle probleemi vältimiseks kuumutage ahju esmakordsel kasutamisel ilma toiduta 20 minutit konvektsioonil 230°C.

TÄHELEPANU: Töötamise ajal, et suitsu või lõhnu hajutada, avage aken või lülitage köögi ventilatsioon sisse.



HOIATUS! Uks, väliskest, ahju sisemus ja tarvikud muutuvad kasutamise käigus kuumaks. Põletuste vältimiseks kasutage alati pakse ahjukindaid.

Muud mugavad funktsioonid

1. MITMEETAPILINE VALMISTAMINE

See funktsioon võimaldab teil valmistada kahes erinevas etapis, millest üks võib sisaldada käsitsi valmistamise aega ja režiimi ja/või aja alusel sulatamist ning samuti kaalu alusel sulatamise funktsiooni. Programmeerimise järel pole toiduvalmistamise protsessi vaja sekkuda, kuna ahi liigub ise automaatselt edasi järgmise etappi. Esimese etapi järel kostub helisignaali.

Märkus Automenüüd ei saa seada üheks mitmest järjestusest.

Näide: Kui soovite toitu sulatada 5 minutit, seejärel küpsetada P80 mikrolainete võimsusega 7 minutit. Järgige järgmisi samme:

- Vajutage nuppu [TIME DEFROST] üks kord, LED-ekraanil kuvatakse 00:00.
- Sisestage küpsetusaeg, vajutades nuppu [1 min] 5 korda.
- Sisestage võimsustase (P80), vajutades kolm korda nuppu [MICROWAVE POWER].
- Sisestage küpsetusaeg, vajutades nuppu [1 min] 7 korda.
- Vajutage üks kord [START] nuppu, et alustada toiduvalmistamist.

2. +30s FUNKTSIOON (Automaatne käivitamine)

[+30s] nupp võimaldab teil kasutada kahte järgmist funktsiooni:

a. Otsestart

Saate otse alustada toiduvalmistamist 100 P mikrolainete võimsustasemel 30 sekundiks, vajutades nuppu [+30s].

b. Pikendage valmistamisaega

Saate pikendada küpsetusaega manuaalse küpsetamise, ajasulatuse ja automaatse menüü kasutamise ajal 30 sekundi kaupa, kui [+30s] nupp on vajutatud, samal ajal kui ahi on töös. Kaalu järgi sulatamise ajal ei saa küpsetusaega suurendada.



START/+30S

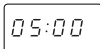
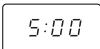
MÄRKUS Toiduvalmistamise aega võib pikendada kuni 99 minutit 50 sekundit.

3. KÖÖGI TAIMER

Võite kasutada köögitaimerit ka siis, kui toiduvalmistamine ei hõlma mikrolainete kasutamist, näiteks tavalisel pliidiil munade keetmise aja mõõtmisel või küpsetatud/sulatatud toidu ooteaja jälgimiseks.

Näide

Taimeri seadmine 5 minutile.

1. Vajutage nuppu [KITCHEN TIMER]vajuta üks kord nuppu. 	2. Sisestage soovitud aeg, vajutades nuppu [1 min] 5 korda.	3. Vajutage nuppu [START/+30s], et taimerit käivitada.	4. Kontrollige displeid. (Kuva loeb maha seatud toiduvalmistamise/ sulatamise aja.)
			

Kui taimer aeg saabub, piiksub see 2 korda ja LED kuvab päeva aega.

Saate sisestada aja kuni 99 minutit, 50 sekundit. Kui soovite KITCHEN TIMER-i loendamise ajal tühistada, vajutage lihtsalt [STOP]nupp.

MÄRKUS KÕÕGI TAIMERI funktsiooni ei saa kasutada toiduvalmistamise ajal.

4. LAPSE LUKK

Kasutage väikeste laste poolt ahju järelvalveta kasutamise vältimiseks.

a. LAPSE LUKU seadmiseks:

Vajutage ja hoidke [STOP] nuppu 3 sekundit, kuulete pikka piiksu ja ekraan näitab .

Ahi on nüüd LAPSLOCK-i režiimis.

b. Tühistamaks LAPS LUKK:

Vajutage ja hoidke [STOP] nuppu 3 sekundit, kuni kuulete pikka piiksu.

Märkus: Kui nupp ei tööta, avage/sulgege uks ja proovige uuesti.

5. ASUKOHA MÄLU

See on funktsioon, kus toidu asukoht läheb pärast valmistamist tagasi algsele valmistamiskohale.

Vajutage ja hoidke [KITCHEN TIMER] nuppu 3 sekundit, et seda funktsiooni seadistada või tühistada. Vaikimisi seade on ON.

Kui ASUKOHA MÄLU funktsioon on aktiveeritud, ilmub toiduvalmistamise lõpus .

Seda funktsiooni ei saa kasutada, kui uks on avatud või toiduvalmistamine on peatatud.

Aja järgi sulatamine

See funktsioon sulatab kiirelt toidu võimaldades teil samal ajal valida sobiva sulatusperioodi sõltuvalt toidu tüüb. Järgige allpool toodud näidet, et mõista, kuidas seda funktsiooni kasutada. Ajavahemik on 0:01 – 99:50.

Näide Sulatage toit 10 minutit.

1. Valige vajalik menüü, vajutades korra nuppu [TIME DEFROST].  x1	2. Sisestage küpsetusaeg, vajutades üks kord nuppu [10 min].	3. Vajutage nuppu [START/+30s], et alustada sulatamist. (Kuvur loeb maha sulatamise aega)
		

Märkused ajapõhise sulatamise kohta:

- Pärast toiduvalmistamist kostub kuuldav signaal viis korda ja LED-ekraanil kuvatakse päeva kellaaeg, kui kell on seadistatud. Kui kella ei ole seadistatud, kuvatakse toiduvalmistamise lõppedes ekraanil ainult "0:00".
- Eelseadistatud mikrolainete võimsustase on P30 ja seda ei saa muuta.

Sulatamine kaalu alusel

Mikrolaineahi on eelseadistatud taimer ja võimsustasemega, nii et toiduained nagu liha või mereannid saab kergesti sulatada. Kaalu vahemik on 0,1kg – 2,0kg.

d-1: Sulata kaalu alusel (üldine)

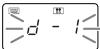
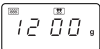
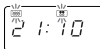
d-2: Sulata kaalu alusel (hakkliha)

d-3: Sulata kaalu alusel (mereannid)

Järgige allpool toodud näidetüksikasjad, kuidas neid funktsioone kasutada.

Näide Sulatage 1,2 kg lihatükki kasutades.

Asetage toit lameda nõusse või alternatiivina mikrolaineahju sulatusrestile pöördalusel.

1. Valige vajalik menüü, vajutades korra nupule [WEIGHT DEFROST].  x1	2. Sisestage kaal, vajutades nuppe [WEIGHT/PORTION], kuni kuvatakse soovitud kaal kg/  	3. Vajutage nuppu [START/+30s], et alustada sulatamist. (Kuvär loeb maha sulatamise aega)
		

Külmutatud toiduained sulatatakse temperatuurilt -18°C.

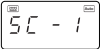
Märkused kaalu alusel sulatamise kohta:

- Enne toidu külmutamist veenduge, et toit oleks värske ja hea kvaliteediga.
- Toidu kaal tuleb ümardada üles lähima 0,1 kg-ni, näiteks 0,65 kg 0,7 kg-ni.
- Vajaduse korral katke väikesed liha või linnuliha piirkonnad väikeste alumiiniumfooliumi tükkidega. See hoiab ära nende piirkondade kuumenemise sulatamise ajal. Jälgige, et foolium ei puutuks vastu ahju seinu.

Küpsetamine mikrolaineanduri abil

See [[MICROWAVE SENSOR MENU] nupp arvutab automaatselt välja toidu õige küpsetusrežiimi ja küpsetusaja. Järgige allpool toodud näidet, et saada üksikasjalikku teavet selle funktsiooni kasutamise kohta.

Näide Kahe küpsetatud kartuli (0.46kg) küpsetamiseks kasutage mikrolaineanduri menüü funktsiooni.

1. Valige vajalik menüü, vajutades nuppu [Vajuta korra nuppu [MIKROLAINEANDURI MENÜÜ].  x1	2. Vajutage nuppu [START/+30s], et alustada toiduvalmistamist.
	

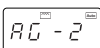
MÄRKUSED

- Toiduainete puhul, mis kaaluvad rohkem või vähem kui mikrolaineanduri küpsetustabelis antud kaalud/kogused, küpsetage käsitsi.

Küpsetamine kasutades grilli automaatset menüüd

[GRILL AUTO MENU] nupp arvutab automaatselt välja õige toiduvalmistamise režiimi ja aja. Järgige allpool toodud näidet, et saada üksikasjalikku teavet selle funktsiooni kasutamise kohta.

Näide Grilli automaatmenüü funktsiooni kasutades 500g grillitud kana tükke küpsetama.

1. Valige vajalik menüü, vajutades nuppu [GRILL AUTO MENÜÜ] kaks korda ja vajutage nuppu [START/+30s].  x2  START/+30S	2. Vajaliku koguse valimiseks vajutage nuppe [KAALU/OSA ÜLES/ALLA]. kg/  	3. Vajuta nuppu [START/+30s] nupp alustamaks toiduvalmistamist. (Kuvär loeb maha toiduvalmistamise aega)
		

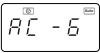
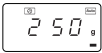
MÄRKUSED

- Toidu kaalu või kogust saab sisestada, vajutades nuppe KAALU/OSA, kuni kuvatakse soovitud kaal/kogus. Sisestage ainult toidu kaal. Ärge lisage anuma kaalu.
- Toitude puhul, mis kaaluvad rohkem või vähem kui auto grilli menüü küpsetustabelis antud kaalud/kogused, küpsetage käsitsi.

Küpsetamine kasutades automaatset konveksioonimenüüd

[CONVECTION AUTO MENU] nupp arvutab automaatselt välja õige küpsetusrežiimi ja toidu küpsetusaja. Järgige allpool toodud näidet, et saada üksikasjalikku teavet selle funktsiooni kasutamise kohta.

Näide 250g külmutatud sibularõngaste küpsetamiseks kasutage konveksiooni automaatmenüü funktsiooni.

1. Valige vajalik menüü, vajutades nuppu [CONVECTION AUTO MENU] 6 korda ja vajutage nuppu [START/+30s]. 	2. Vajaliku koguse valimiseks vajutage nuppe [KAALU/OSA ÜLES/ALLA]. 	3. Vajutage nuppu [START/+30s], et alustada toiduvalmistamist. (Kuva loendab maha toiduvalmistamise aja)
		

MÄRKUSED

- Toidu kaalu või kogust saab sisestada, vajutades nuppe KAALU/OSA, kuni kuvatakse soovitud kaal/kogus. Sisestage ainult toidu kaal. Ärge lisage anuma kaalu.
- Toitude puhul, mis kaaluvad rohkem või vähem kui auto konveksioonimenüü küpsetustabelis antud kaalud/kogused, küpsetage käsitsi.

Mikrolaineanduri toiduvalmistamise tabel

Displei	Menüü	KAAL / PORTSJON / KÕÕGINÕUD	Valmistamine
SC-1	Küpsetatud kartul	1 - 3 kartulit (tükki) 1 kartul = umbes 0,23 kg (esialgne temp. toatemperatuur.) Köögipaber	- Torkige iga kartulit kahvliga kuus korda, jaotades torked ühtlaselt pinnale. - Paigutage toit paberrätikuga kaetud pöördaluse äärde, vähemalt 2,5 cm vahega. Ärge katke.
SC-2	Külmutatud Pitsa	200 - 400 g (algtemperatuur -18°C) mikrolaineahju sobiv nõu	Kui soovite ostetud pitsat üles soojendada, eemaldage kogu pakend ja asetage toit mikrolaineahjus ohutule nõule, mis asetseb pöördlaual.
SC-3	Külmutatud toit	200–600 g (algtemperatuur -18°C) Mikrolainetele ohutu kaanega kasserool või läbistatud plastikkate	- Kõik toidud peavad olema eelnevalt küpsetatud. - Kuumuta mikrolaineahjus sobivas anumask, nagu ostetud. - Kui toidu ümberpaigutamine nõusse, kata see läbistatud kilega.
SC-4	Värsked köögiviljad näiteks rooskapsas, rohelised oad, herved, köögiviljasegud, brokkoli	200–600 g (esialgne temp. toatemperatuur) Mikrolainetele ohutu kaanega kasserool või läbistatud plastikkate	- Kõik tükid peaksid olema sama suurusega. - Peske põhjalikult, asetage toit mikrolainetele ohutusse kastmesse ja lisage 1 spl (15 ml) vett iga ½ tassi (125 ml) köögiviljade kohta. - Kata kaanega või läbistatud kilega.
SC-5	Puder	30 - 110g (esialgne temp. toatemperatuur) Mikrolainetele ohutu kaanega kasserool või läbistatud plastikkate	- Keetke kaerahelbeid ja vett konteineris suhtega 1:7. - Kata kaanega või läbistatud kilega.
SC-6	Kala	200–600 g (algne temp. 5 - 10° C) Mikrolainetele ohutu kaanega kasserool või läbistatud plastikkate	- Küpseta värsked kalafillets või -steigid. - Asetage toit sobiva suurusega anumasse, lisage 2 supilusikatäit (30 ml) vett. - Kata kaanega või läbistatud kilega.
SC-7	Kana	200–600 g (algtemperatuur 5 °C) Mikrolainetele ohutu kaanega kasserool või läbistatud plastikkate	- Küpseta kana tükki. - Asetage toit sobiva suurusega anumasse, lisage 2 supilusikatäit (30 ml) vett. - Kata kaanega või läbistatud kilega.
SC-8	Liha	200–600 g (algne temp. 5 - 10° C) Mikrolainetele ohutu kaanega kasserool või läbistatud plastikkate	- Asetage toit sobiva suurusega anumasse, lisage 2 supilusikatäit (30 ml) vett. - Kata kaanega või läbistatud kilega.
SC-9	Automaatne taaskuumutamine	200–600 g (algtemperatuur 5 °C) Mikrolainetele ohutu kaanega kasserool või läbistatud plastikkate	- Kõik toidud peavad olema eelküpsetatud. - Kuumuta mikrolaineahjus turvalises anumask, nagu ostetud. - Kui toidu ümberpaigutamine nõusse, kata see läbistatud kilega.

Märkused

- Lõpptemperatuur võib olla erinev sõltuvalt toidu algsest temperatuurist. Kontrollige, et toit oleks valmistamise järel kuum. Vajaduse korral saate te valmistamisaega käsitsi pikendada

- Automaatse toiduvalmistamise tulemused sõltuvad erinevatest teguritest, nagu toidu kuju ja suurus ning teie isiklikud eelistused toiduvalmistamise tulemuste osas. Kui te ei ole programmeeritud tulemusega rahul, palun kohandage toiduvalmistamise aega vastavalt oma vajadustele.

Auto grill menüü küpsetamise tabel

Displei	Menüü	KAAL / PORTSJON / KÖÖGINÕUD	Valmistamine
AG-1	Grillitud steik	200, 300, 400, 500, 600 g (esialgne temp. toatemperatuur) Küpsetusplaat+Kõrge Rest	• Lõika steik umbes 200 - 300g tükkideks ja maitsesta õli, soola, purustatud musta pipraga. • Asetage toit kõrgel restil asuvasse küpsetusplaati.
AG-2	Grillitud kanalihatükid	200, 300, 400, 500, 600 g (esialgne temp. toatemperatuur) Küpsetusplaat+Kõrge Rest	• Pärast õli, soola, hakitud pipra ühtlast levitamist kana rinnal, asetage see küpsetusplaadile kõrgel restil.
AG-3	Grillitud kalasteik	150, 200, 300, 400, 500 g (esialgne temp. toa temp.) Küpsetusplaat+Kõrge Rest	• Pärast hakitud paprikate ühtlast jaotamist kalafilee peale, asetage see küpsetusplaadile, mis asub kõrgemal riivilil.
AG-4	Bacon (Peekon)	2 - 4 viilu (algne temp. 5° C) Küpsetusplaat+Kõrge Riil	• Asetage peekoniviilud kõrgel restil asuvasse küpsetusplaati.
AG-5	Röstsai	1 - 3 tükki (esialgne temp. toa temp.) Kõrge riil	• Asetage 50g leivaviil kõrgele riulile
AG-6	Vorstid	2,4,8 tk (esialgne temp. toatemperatuur) Küpsetusplaat+Kõrge Rest	• Asetage 50g vorstitükki kõrgemale restile küpsetusplaadile. • Pöörake toitu ümber, kui 2/3 kogu toiduvalmistamise ajast on möödas ja ahi piiksub.*1

*1: Kui piiks kõlab, avage uks, et toitu ümber pöörata. Kui te ust ei ava, jätkub toiduvalmistamine programmeeritud aja lõpuni.

Märkused

- Lõpptemperatuur võib olla erinev sõltuvalt toidu algsest temperatuurist. Kontrollige, et toit oleks valmistamise järel kuum. Vajaduse korral saate te valmistamisega käsitsi pikendada
- Automaatse toiduvalmistamise tulemused sõltuvad erinevatest teguritest, nagu toidu kuju ja suurus ning teie isiklikud eelistused toiduvalmistamise tulemuste osas. Kui te ei ole programmeeritud tulemusega rahul, palun kohandage toiduvalmistamise aega vastavalt oma vajadustele..



HOIATUS: Uks, väliskorpus, ahjuõõs ja tarvikud muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks. Põletuste vältimiseks kasutage alati pakse ahjukindaid.

Automaatse konvektsioonimenüü küpsustabel

Displei	Menüü	KAAL / PORTSJON / KÖÖGINÕUD	Valmistamine
Vahelduv-vool-1	Külmunud ahju friikartulid	300g (algtemperatuur -18°C) Küpsetusplaat+Kõrge Rest	- Valmistage ostetud külmutatud friikartulid ja asetage need küpsetusplaadile kõrgel riulil. - Pöörake toitu 2/3 kogu toiduvalmistamise ajast, kui ahi piiksub.^{*1}
Vahelduv-vool-2	Küpsetatud kana	800, 1000, 1200, 1400g (esialgne temp. toatemperatuur) Madal riul	- Pärast õli levitamist maitsestage kana pinda soolaga. - Asetage madalale riulile. - Pöörake toitu 2/3 kogu toiduvalmistamise ajast, kui ahi piiksub.^{*1}
Vahelduv-vool-3	Küpsetatud looma- ja lam-baliha	200, 300, 400, 500, 600 g (esialgne temp. toatemperatuur) Küpsetusplaat+Kõrge Rest	- Eemaldage veise sisefilee pind ja määrige õli, soola, purustatud musta pipraga. - Pärast tihedalt puuvillase nööri sidumist asetage küpsetusplaat kõrgele restile.
Vahelduv-vool-4	Kala	200, 400, 600 g (esialgne temp. toatemperatuur) Küpsetusplaat+Kõrge Rest	- Pärast kala õli ja soolaga määrimist hoidke 10 min. - Asetage küpsetusplaat kõrgele restile.
Vahelduv-vool-5	Külmutatud kana tükid	400g (algtemperatuur -18°C) Küpsetusplaat+Kõrge Riul	- Valmistage ostetud külmutatud kana tükid. - Asetage küpsetusplaat kõrgele restile. - Pöörake toitu 2/3 kogu toiduvalmistamise ajast, kui ahi piiksub.^{*1}
Vahelduv-vool-6	Külmutatud sibularõngad	250g (algtemperatuur -18°C) Küpsetusplaat+Kõrge Rest	- Valmistage ostetud külmutatud sibularõngad. - Asetage küpsetusplaat kõrgele restile. - Pöörake toitu 2/3 kogu toiduvalmistamise ajast, kui ahi piiksub.^{*1}
Vahelduv-vool-7	Külmutatud suupisted	100, 200, 300 g (algtemperatuur -18°C) Küpsetusplaat+Kõrge Riul	- Valmistage ostetud külmutatud suupisteid, nagu näiteks kevadrulle, mille tükide kaal on 25g. - Asetage küpsetusplaat kõrgele restile. - Pöörake toitu 2/3 kogu toiduvalmistamise ajast, kui ahi piiksub.^{*1}

*1: Kui piiks kõlab, avage uks, et toitu ümber pöörata. Kui te ust ei ava, jätkub toiduvalmistamine programmeeritud aja lõpuni.

Märkused

- Lõpptemperatuur võib olla erinev sõltuvalt toidu algsest temperatuurist. Kontrollige, et toit oleks valmistamise järel kuum. Vajaduse korral saate te valmistamisega käsitsi pikendada
- Automaatse toiduvalmistamise tulemused sõltuvad erinevatest teguritest, nagu toidu kuju ja suurus ning teie isiklikud eelistused toiduvalmistamise tulemuste osas. Kui te ei ole programmeeritud tulemusega rahul, palun kohandage toiduvalmistamise aega vastavalt oma vajadustele.



HOIATUS: Uks, väliskorpus, ahjuõõs ja tarvikud muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks. Põletuste vältimiseks kasutage alati pakse ahjukindaid.

Sobiv ahjunõu

Mikrolaineahjus toidu valmistamiseks/sulatamiseks peab mikrolainete energia suutma toidu läbistamiseks tungida läbi anuma. Seetõttu on oluline valida valmistamiseks sobiv nõu.

Ümmargused/ovaalsed nõud on paremad, kui ruudu/ristküliku kujulised nõud, kuna toit kipub nõu nurkades üle küpsema. Alljärgnevalt on toodud ära erinevad kasutatavad toidunõud.

Toidunõu	Mikrolai- neahju ohutu	Mär- kused	Konvekt- sioon	Kombi- natsioon	Märkus
Alumiinium- foolium/ Fooliumkontei- nerid	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Väikesteid 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.
Pruunistamis- nõud	✓ / ✗	✗	✗	✗	Pidage alati kinni tootjate juhistest. Ärge ületage antud kuumutusaegu. Olge väga ettevaatlikud, kuna need nõud võivad muutuda väga kuumaks.
Portselan ja keraamika	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Ainult konvekt- siooniga)	Portselan, savist nõud ja glasuuritud savinõud on tavaliselt kasutamiseks sobivad, välja arvatud metallist kaunistustega nõud.
Klaasnõud, näiteks Pyrex®	✓	✓	✓	✓	Ettevaatlik tasub olla õhukeste klaasnõude kasutamisel, kuna need võivad järsu kuumutamise korral puruneda või möraneda.
Metall	✗	✓	✓	✗	Metallist köögitarvikute kasutamist mikrolainete võimsuse kasutamisel ei soovitata, kuna see võib tekitada kaare, mis võib põhjustada tulekahju.
Plastik/polüs- türeen, näiteks kiirtoidu pakendid	✓	✗	✓	✓ / ✗	Tasub olla ettevaatlik, kuna mõned nõud koolduvad, sulavad või muudavad värvi kõrgetel temperatuuridel.
Toidukile	✓	✗	✗	✗	Ei tohiks puutuda vastu toitu ning auru välja laskmiseks tuleb kile läbistada.
Külmutus-/ küpsetuskotid	✓	✗	✗	✗	Peab olema läbistatud, et aur saaks väljuda. Veenduge, et kotid sobivad mikrolaineahju kasutamiseks. Ärge kasutage plastikust või metallist sidemeid, kuna need võivad sulada või süttida metalli 'kaarvoolu' tõttu.
Pabertaldri- kud/tassid ja köögipaber	✓	✗	✗	✗	Kasutage ainult soojendamiseks või niiskuse imamiseks. Tähelepanelik tasub olla ülekuumenemise suhtes, kuna nõud võivad süttida.
Põhu- ja pui- dust nõud	✓	✗	✗	✗	Ärge jätke ahju nende materjalide kasutamisel järelevalveta, kuna ülekuumenemine võib tuua kaasa süttimise.
Ümbertöödel- dud paber ja ajalehepaber	✗	✗	✗	✗	Võib sisaldada metalliosi, mis võivad põhjustada kaarleeki ning viia süttimiseni.
Kõrge riul/ Madal riul/ Küpsetusplaat	✗	✓	✓	✓	Metallist köögitarvikute kasutamist mikrolaineahju võimsuse kasutamisel ei soovitata, kuna see võib tekitada kaare, mis võib põhjustada tulekahju. Võib kasutada ainult siis, kui kasutusjuhendis on nii juhendatud.



HOIATUS: Kui soojendate toitu plastik- või paberanumates, jälgige ahju, kuna on olemas süttimisoht.

MÄRKUS Ärge jätke oma ahju kasutamise ajal järelevalveta.

Puhastamine ja hooldamine

ETTEVAATUST: ÄRGE KASUTAGE OMA AHJU ÜHEGI DETAILI PUHASTAMISEL JA HOOLDAMISEL KAUBANDUSES SAADA OLEVAID AHJUPUHASTUSVAHENDeid, AURUGA PUHASTAJAID, ABRASIIVSEID JA TUGEVA TOIMELISI 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 ajal võib ahjuõõnes, õõnsuse pinnal ja ukse sees tekkida kondensatsioon. Kondensatsiooni hulk sõltub ahju pindade temperatuurist ja mikrolaineahjus küpsetatava toidu niiskusesisaldusest. Veenduge, et pärast küpsetamist pühite need pinnad pehme, niiskust imava lapiga puhtaks.

Ahju välispinnad

Ahju välispindu saab lihtsalt puhastada õrnatoimelise seebi ja veega. Pühkige seebijäägid kindlasti niiske lapiga ära ning kuivatage seadme välispind pehme käterätikuga.

Juhtpaneel

Enne puhastamist avage uks, et juhtpaneel välja lülitada. Juhtpaneeli puhastamisel tuleks olla ettevaatlik. Kasutage ainult veega niisutatud lappi ja pühkige õrnalt paneeli, kuni see muutub puhtaks. Vältige liigse koguse vee kasutamist. Ärge kasutage kemikaale ega abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahju sisepinnad

1. Puhastamiseks pühkige pärast iga kasutamist pehme niiske lapiga või svammiga kõik pritsmed või valamised, kui ahi on veel soe.

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. Veenduge, et leebet seepi või vett ei satuks seinte väikestesse ventilatsiooniavadesse, mis võib põhjustada ahju kahjustamise.

3. Ärge kasutage ahju sisemuses pihustatavaid puhastusvahendeid.

4. Kuumutage oma ahju regulaarselt, kasutades grilli, ja kuumutage ahi toiduta 20 minutit grillil. Järelejäanud toit või pritsitud rasv 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 Liigne leotamine võib põhjustada lainevõimendi katte lagunemist.

Lainejuhi kate on kuluartikkel ning ilma regulaarse puhastamiseta tuleb see välja vahetada.

Tarvikud

Tarvikud nagu pöördlaud, pöördlaua tugi, riilid ja küpsetusplaat tuleks pesta leebes nõudepesuvahendi lahuses ja kuivatada. Need on nõudepesumasinas pestavad.

Uks

Kõigi toidujääkide eemaldamiseks puhastage regulaarselt ukse mõlemat külge, uksetihendeid ning lähedal asuvaid detaile pehme, niiske lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

MÄRKUS Aurupuhastit ei tohiks kasutada.

Puhastamisõuanne - ahju hõlpsamaks puhastamiseks

Pange pool sidrunit kaussi, lisage 300 ml (1/2 pint) vett ja kuumutage P100 peal 7 - 8 minutit.

Pühkige ahi pehme ja kuiva lapiga puhtaks.

Mikrolaineahju kasutamise nõuanded

Mikrolained küpsutavad toitu kiiremini, kui tavaline valmistamine. Seetõttu on heade tulemuste saavutamiseks vajalik pidada kinni kindlatest tehnikatest. Paljud järgnevatest tehnikatest on sarnased tavalise toiduvalmistamise juures kasutatavatega.



HOIATUS: Vedelikke ja toite ei tohi kuumutada suletud anumates või purkides/anumates, millel on kaaned peal, kuna rõhk hakkab sees kasvama ja võib põhjustada purgi/anuma 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: Järgige alati SHARPi kasutusjuhendi juhiseid. Kui ületate soovitatud küpsutusaegu ja kasutate liiga kõrgeid võimsustasemeid, võib toit üle kuumeneda, põleda ja äärmuslikel juhtudel 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 küpsuvad 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 tohiks mikrolaineenergiaga kuumutada, kuna need võivad plahvatada, isegi pärast küpsutamise lõppu. Näiteks pošeeritud, praetud, kõvaks keedetud.

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 keskmeni. 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: Toidu või nõude ahjust eemaldamisel kasutage alati ahjukindaid. Astuge ahjuukse avamisel tagasi, et kuumus või auru saaks hajuda. Kui eemaldate katteid (näiteks kilet), avate röstimiskotte või popkorni pakendeid, suunake auru näost ja kätest eemale.



HOIATUS: Kontrollige toidu ja joogi temperatuuri, segage enne serveerimist. Olge eriti ettevaatlik, kui serveerite beebidele, lastele või eakatele. Pudelites ja beebitoitude purkides olev sisu tuleb enne tarbimist segada või loksutada ja kontrollida temperatuuri, et vältida põletusi.

Sulatamissooanded

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.

Kuumutamise nõuanded

Toidu ülessoojendamiseks järgige allpool toodud nõuandeid ja juhiseidveenduge, et toit on enne serveerimist põhjalikult üles soojendatud.

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.

MÄRKUSVeenduge, et toit on enne serveerimist põhjalikult üles soojendatud.

Viilutatud liha

Katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage keskmise/madala mikrolainete võimsustasemega.

Ühtlase kuumenemise tagamiseks paigutage vähemalt üks kord ümber.

MÄRKUSEnne serveerimist veenduge, et liha on põhjalikult üles soojendatud.

Linnulihatükid

Asetage kõige paksemad osad nõu välisäärele, katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage keskmise mikrolainete võimsustasemega.

Poole kuumutamise järel pöörake toit ümber.

MÄRKUSVeenduge, et linnuliha on enne serveerimist põhjalikult üles soojendatud.

Pajaroad

Katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage keskmise/madala mikrolainete võimsustasemega.

Segage sageli ühtlase kuumutamise tagamiseks.

MÄRKUS: Veenduge, et toit on enne serveerimist põhjalikult üles soojendatud.

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 kunagi kuumutage vedelikke kitsa kaelaga anumates, kuna see võib põhjustada sisu väljapaiskumist anumast ja põhjustada põletusi.

- 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; tegutsuge vastavalt tootja poolsetele pakendil toodud juhistele.



HOIATUS:Pudelites ja beebitoitude purkides olev sisu tuleb enne tarbimist segada või loksutada ja kontrollida temperatuuri, et vältida põletusi.

Tõrgete lahendamine

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:

Paigutage pool tassi vett pöördalusele ja sulgege uks. Seadke taimer 1 minutiks küpsetama, kasutades P100 mikrolainete võimsustaset.

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 tassi vesi on kuum?

Võtke ahjust veetass välja ja sulgege uks. Seadke ahi grilli kasutades 3 minutiks küpsetama.

5. Kas 3 minuti pärast muutub grilli kütteelement punaseks?

Seadke ahi konveksiooniga 230°C juures 3 minutiks küpsetama.

6. Kas ahjuõõs on 3 minuti pärast kuum?

Kui vastate mõnele küsimusele "Ei", kontrollige esmalt, kas ahi on korralikult ühendatud ja kas kaitse ei ole läbi põlenud. Kui kummaga ei ole probleeme, kontrollige allpool toodud tõrkeotsingu tabelit.



HOIATUS: Ärge kunagi reguleerige, parandage või muutke ahju ise. See on ohtlik kõigile, välja arvatud SHARP-i koolitatud inseneridele, kes teostavad hooldust või parandusi. See on oluline, kuna see võib hõlmata kaitsekattete eemaldamist, mis pakuvad kaitset 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 & Lambi ligipääs: Ärge kunagi eemaldage väliskorpus. See on väga ohtlik kõrgepinge osade tõttu sees, mida ei tohi kunagi puudutada, kuna see võib olla surmav.
Teie ahi ei ole varustatud lambipääsukatttega. Kui lamp läheb katki, ärge proovige lampi ise vahetada, pöörduge SHARP-i heakskiidetud teeninduskeskuse poole.

Tõrgete kõrvaldamise tabel

Probleem	Selgitus
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 tekib 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 kartulikoore oleks läbistatud. Asetage kartulid otse pöördalusele, kuumuskindlale vorminõule vms-le.
Ahi ei tööta, kui nupp [START/+30s] on vajutatud..	Kontrollige, kas uks on korralikult suletud.
Ahi küpsetab liiga aeglaselt.	Veenduge, et valmistamiseks on valitud õige võimustase.
Ahjust kostub müra.	Mikrolaineenergia lülitub küpsetamise/sulatamise ajal sisse ja välja.
Väliskorpus on kuum.	Korpus võib puudutamisel kuum olla – hoidke lapsed seadmest eemal.
Ahju ainult grillrežiimis kasutamisel võib märgata, et kuumutuselement ei tööta kogu aeg.	Selle põhjuseks on see, et grillielement lülitub sisse ja välja, et hoida ahju temperatuuri eelseadistatud tasemel.
Kombineeritud režiimis grilli kasutamisel tundub, et grill pole sisse lülitatud.	Kombineeritud küpsetusrežiimi (mikrolained ja grill) ajal lülitub ahi kahe funktsiooni vahel. Mikrolained ja grill ei lülitu sisse üheaegselt.
Konvektsioonahi ei tundu piisavalt kuumenevat.	Ahjuõhne temperatuuri hoitakse +/- 10% määratud tasemest. Temperatuuri mõõdetakse ahju keskel kalibreeritud temperatuuri mõõteseadmega, kasutades K-tüüpi termopaari.
Pärast toiduvalmistamise lõppu kostub ahjust müra või siis tundub, et ahi töötab jätkuvalt edasi.	Pärast toiduvalmistamise lõppu võib ventilaator jääda ahju jahutamiseks veel mitmeks minutiks tööle. Tegemist on normaalse protsessiga.
 Ahju nupp ei reageeri, kui nupp on vajutatud.	Pärast 30 sekundit läheb ahi lukustatud olekusse, kus kõiki nuppe ei saa vajutada. Avage ja sulgege uks ning nupud hakkavad taas tööle. Samuti kontrollige, et seade ei oleks lukustatud olekus.

Enne abi kutsumist

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.
- Kontrollige, et uks oleks kindlalt suletud, kasutades ukse turvalukusüsteemi. Vastasel juhul mikrolaineenergia ahju ei jõua.

KUI ÜKSKI EELTOODUTEST OLUKORDA EI PARANDA, VÕTKE ÜHENDUST KVALIFITSEERITUD TEHNIKUGA. ÄRGE ÜRITAGE AHJU ISESEISVALT REGULEERIDA VÕI PARANDADA.



Προσοχή:

Το προϊόν σας είναι σημειωμένο 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 ανάρμοστης μεταχείρισης αποβλήτων.

2. Σε άλλες χώρες εκτός ΕΕ

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

Για την Ελβετία: Οι χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές ή ηλεκτρονικές συσκευές μπορούν να επιστραφούν χωρίς χρέωση στο κατάστημα ακόμη και αν δεν θέλετε να αγοράσετε 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/

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας.....	3
Εγκατάσταση.....	13
Προδιαγραφές.....	14
Φούρνος και αξεσουάρ.....	15
Πίνακας ελέγχου.....	16
Πριν τη λειτουργία.....	17
Ρύθμιση του ρολογιού.....	17
Επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων.....	18
Χειροκίνητη λειτουργία.....	19
Μαγείρεμα με μικροκύματα.....	20
Μαγείρεμα στο Γκριλ.....	21
Συνδυασμένος τρόπος μαγειρέματος με μικροκύματα και γκριλ.....	21
Προθέρμανση/μαγείρεμα με συνδυασμό.....	22
Μαγείρεμα με συνδυασμό μικροκυμάτων και κυκλοφορίας.....	22
Άλλες βολικές λειτουργίες.....	23
Απόψυξη με βάση τον χρόνο.....	24
Απόψυξη με βάρος.....	25
Μαγείρεμα με τον αισθητήρα μικροκυμάτων.....	25
Μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το αυτόματο μενού grill.....	26
Μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το αυτόματο μενού συμβετικής λειτουργίας.....	26
Πίνακας μαγειρέματος αισθητήρα μικροκυμάτων.....	27
Πίνακας μαγειρέματος αυτόματου μενού grill.....	28
Αυτόματος πίνακας μαγειρέματος μενού συμβετικής λειτουργίας.....	29
Κατάλληλα σκεύη για φούρνο.....	31
Καθαρισμός και συντήρηση.....	33
Συμβουλές μαγειρέματος με μικροκύματα.....	34
Συμβουλές απόψυξης.....	36
Συμβουλές επαναθέρμανσης.....	37
Επίλυση προβλημάτων.....	38
Πριν καλέσετε για βοήθεια.....	40

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 ασφαλείας.
2. Μην τοποθετείτε τίποτε ανάμεσα στην πρόσοψη του φούρνου και την πόρτα και μην επιτρέπτε σε ρύπους ή υπολείμματα καθαρισμού να συγκεντρώνονται επάνω στις επιφάνειες σφράγισης.
3. Μην 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.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

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 ρεύματος AC πρέπει να είναι 230 V, 50 Hz για το YC-MC422AE-SB, ή 230-240 V, 50 Hz για το YC-MC422AU-SB, με ελάχιστη ασφάλεια γραμμής διανομής 20 A, ή ελάχιστο διακόπτη κυκλώματος διανομής 20 A.

Πρέπει να παρέχεται ένα ξεχωριστό κύκλωμα που 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.

Δεν επιτρέπονται μεταλλικά δοχεία για τρόφιμα και ποτά κατά τη διάρκεια των λειτουργιών μικροκυμάτων.

Χρησιμοποιήστε μόνο δοχεία και σκεύη ασφαλή για μικροκύματα όταν βρίσκεστε σε λειτουργίες μικροκυμάτων. Τα σκεύη πρέπει να ελέγχονται για να διασφαλίζεται ότι 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.

Ακολουθήστε τις οδηγίες για την "Φροντίδα και Καθαρισμό" στην πλήρη έκδοση του Εγχειριδίου Χρήστη. Η αποτυχία διατήρησης του φούρνου σε καθαρή κατάσταση θα μπορούσε να οδηγήσει σε επιδείνωση της επιφάνειας που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και ενδεχομένως να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.

Μην χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά ή μεταλλικά ξύστρα για τον καθαρισμό του γυαλιού της πόρτας του φούρνου, καθώς μπορούν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια, πράγμα που μπορεί να οδηγήσει σε θραύση του γυαλιού. Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με ατμοκαθαριστή. 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.
- 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.

Για να αποφύγετε την πιθανότητα έκρηξης και απότομου βρασμού:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Υγρά και άλλα τρόφιμα δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία, καθώς υπάρχει κίνδυνος έκρηξης. Η θέρμανση ποτών με μικροκύματα μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένη εκρηκτική βρασμού, επομένως, πρέπει να ληφθούν μέτρα προφύλαξης κατά το χειρισμό του δοχείου.

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

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. Συνιστάται να εισάγετε ένα γυάλινο ραβδί ή παρόμοιο σκεύος (όχι μεταλλικό) στο υγρό κατά την επαναθέρμανση.
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, ειδάλλως μπορεί να εκραγούν.

Για να αποφύγετε την πιθανότητα εγκαυμάτων:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα τμήματά της γίνονται καυτά κατά τη χρήση. Πρέπει να ληφθούν μέτρα προφύλαξης για να αποφευχθεί η επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να διατηρούνται μακριά, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς. Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βαζακιών με τροφή για μωρά πρέπει να ανακατεύεται ή να ανακινείται και η θερμοκρασία να ελέγχεται πριν από την κατανάλωση, για να αποφευχθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας ή πιαστράκια όταν αφαιρείτε τροφή από τον

φούρνο για να αποφύγετε εγκαύματα.

- Κατά τη χρήση, η συσκευή γίνεται ζεστή. Πρέπει να προσέχετε ώστε να αποφύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία μέσα στον φούρνο.
- 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.

Για να αποφύγετε την κατάχρηση από παιδιά:

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 λειτουργεί σε ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ λειτουργία που παράγει άμεση θερμότητα (λειτουργία που ισχύει για το μοντέλο), τα παιδιά θα πρέπει να χρησιμοποιούν τον φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενός ενήλικα λόγω της θερμοκρασίας που παράγεται.

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 μπορεί 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)** Μην τοποθετείτε ζεστά φαγητά ή ζεστά σκεύη σε ένα κρύο περιστρεφόμενο δίσκο / βάση φούρνου.
- c)** Μην τοποθετείτε κρύα τρόφιμα ή κρύα σκεύη σε ζεστό περιστρεφόμενο δίσκο/βάση φούρνου.

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία για μαγείρεμα στον φούρνο μικροκυμάτων εάν ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός από τη χρήση της γκριλ, της συμπαραγωγής ή ενός συνδυασμένου τρόπου λειτουργίας (εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου) γιατί 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.

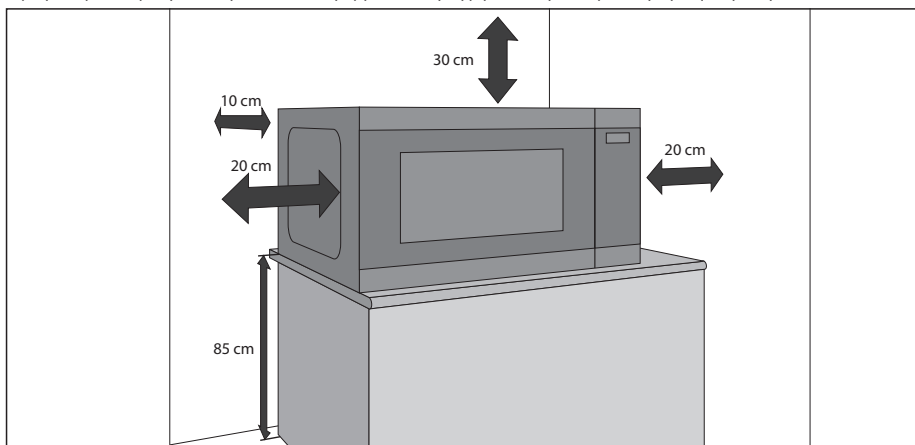
Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε σπίτι και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: χώρους κουζίνας που απευθύνονται σε προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων / αγροκτήματα χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και χώρων διαμονής άλλου τύπου / χώρους τύπου ξενώνα.



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

Εγκατάσταση

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 που παρέχει αρκετό ανοιχτό χώρο για τις εισαγωγές και/ή τις εξαγωγές αέρα. Η πίσω επιφάνεια της συσκευής μπορεί να τοποθετηθεί κατά μήκος του τοίχου.
 - Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από μια διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
 - 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, υδρατμοί ή υψηλά επίπεδα υγρασίας (για παράδειγμα, κοντά σε ή πάνω από συμβατικό φούρνο) ή κοντά σε υλικά που αναφλέγονται (για παράδειγμα, κουρτίνες).

Μην φράσσετε ή εμποδίζετε τα ανοίγματα εξαερισμού.

Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω από το φούρνο.

Μην ακουμπάτε το εξωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά τη λειτουργία, καθώς θα είναι θερμό.

Προδιαγραφές

Όνομα μοντέλου		YC-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Πρίζα AC Mains		ΕΕ Δύο Πινακίδες	Τρίποντο Ηνωμένου Βασιλείου
Τάση Γραμμής Εναλλασσόμενου Ρεύματος		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Ασφάλεια γραμμής διανομής/αυτόματος διακόπτης:		20 A	20 A
Απαιτούμενη εναλλασσόμενη ισχύς		2700 W	2800 W
Ισχύς εξόδου:	Ασφαλή για χρήση με	1000W	1000W
	Γκριλ	1300 W	1400 W
	Συμβεκτική	2700 W	2800 W
Συχνότητα Μικροκυμάτων		2450 MHz*	2450 MHz*
Εξωτερικές διαστάσεις (Π) x (Υ) x (Β) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Εσωτερικές διαστάσεις (Π) x (Υ) x (Β)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Χωρητικότητα Φούρνου		42 λίτρα**	42 λίτρα**
Υψηλή Ράφια (Διάμετρος x Ύψος σε mm)		243 x 90	243 x 90
Χαμηλή Ράφι (Διάμετρος x Ύψος σε mm)		266 x 30	266 x 30
Ταψί Ψησίματος (Διάμετρος σε χιλιοστά)		283	283
Περιστρεφόμενος δίσκος (Διάμετρος σε mm)		345	345
Βάρος (kg)		20	20
Λυχνία φούρνου (τύπου LED)		1,5W	1,5W

* - Αυτό το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού προτύπου EN55011.

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

Η Ομάδα 2 σημαίνει ότι ο εξοπλισμός παράγει επίτηδες ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων σε μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για τη θερμική επεξεργασία των τροφίμων.

Ο εξοπλισμός κλάσης Β σημαίνει ότι ο εξοπλισμός είναι κατάλληλος για χρήση σε οικιακές εγκαταστάσεις.

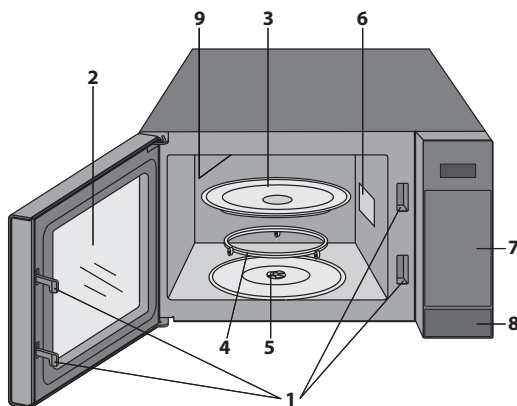
** - Η εσωτερική χωρητικότητα υπολογίζεται μετρώντας το μέγιστο πλάτος, βάθος και ύψος. Η πραγματική χωρητικότητα υποδοχής φαγητού είναι μικρότερη.

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

Φούρνος και αξεσουάρ

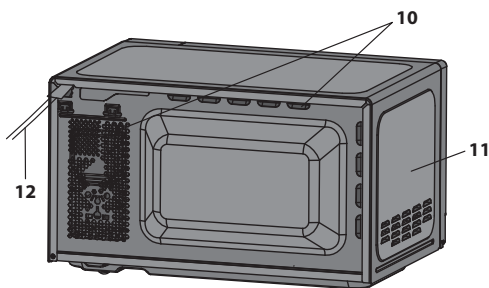
Φούρνος

1. Σύστημα ασφάλειας κλειδώματος πόρτας
2. Παράθυρο φούρνου
3. Γυάλινη Περιστρεφόμενη Πλάκα
4. Υποστήριξη περιστρεφόμενου δίσκου
5. Σύζευξη
6. Κάλυμμα οδηγού κυμάτων (Μην αφαιρείτε)
7. Χειρισμοί ισχύος και χρόνου
8. Κουμπί ανοίγματος πόρτας
9. Στοιχείο θέρμανσης ψηστήρας
10. Ανοίγματα εξαερισμού
11. Εξωτερικό κάλυμμα
12. Καλώδιο παροχής ρεύματος



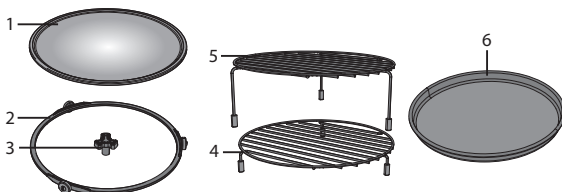
Παρεχόμενα αξεσουάρ:

1. Γυάλινη Περιστρεφόμενη Πλάκα
 2. Υποστήριξη περιστρεφόμενου δίσκου
 3. Σύζευξη
 4. Χαμηλή ράφι
 5. Υψηλή ράφι
 6. Ταψί Ψησίματος
- Οι ράφια γκριλ και ο φούρνος είναι σχεδιασμένα για χρήση μόνο όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες γκριλ και κυκλοφορίας. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε μεταλλικά αξεσουάρ όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μικροκυμάτων.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν παραγγέλντε αξεσουάρ,

παρακαλούμε αναφέρετε δύο στοιχεία: το όνομα του εξαρτήματος και το όνομα του μοντέλου.



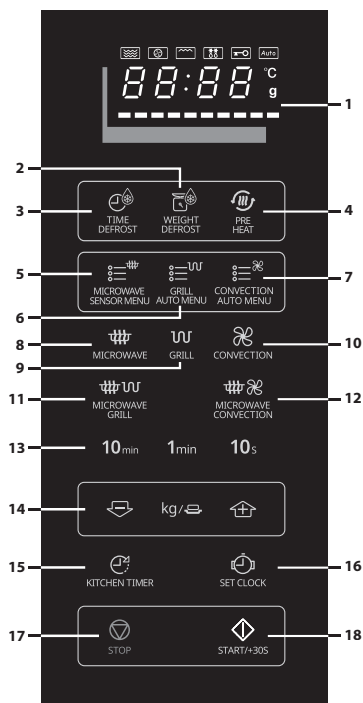
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η πόρτα, το εξωτερικό κάλυμμα, η κοιλότητα του φούρνου, τα αξεσουάρ και τα πιάτα θα γίνουν πολύ ζεστά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Για να αποφύγετε εγκαύματα, χρησιμοποιείτε πάντα παχιά γάντια κουζίνας.

Πίνακας ελέγχου



1. **ΨΗΦΙΑΚΗ ΘΘΟΝΗ** – Προβάλλονται χρόνος μαγειρέματος, ισχύς, ενδείξεις και τρέχουσα ώρα.

Δείκτης [ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ]

Δείκτης [CONVECTION]

Δείκτης [GRILL]

Δείκτης [ΑΠΟΨΥΞΗ]

Ένδειξη [CHILD LOCK]

Δείκτης [ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΕΝΟΥ]

Δείκτης [TEMPERATURE]

Δείκτης [WEIGHT]

[ΠΡΟΟΔΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ] δείκτης

Τα τμήματα ανάβουν σταδιακά για να δείξουν τη θερμοκρασία που έχει επιτευχθεί στη λειτουργία CONVECTION. Κάθε τμήμα αντιπροσωπεύει 10°C του επιλεγμένου επιπέδου θερμοκρασίας (για παράδειγμα, το πρώτο δείχνει 140°C και το τελευταίο 230°C). Όταν ρυθμίζετε τη θερμοκρασία, το αντίστοιχο τμήμα φωτίζεται ενώ τα αντίστοιχα τμήματα αριστερά του φωτίζονται αντίστοιχα ένα προς ένα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας προθέρμανσης.

2. **ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ** – Πατήστε μία φορά για απόψυξη με βάρος.
3. **TIME DEFROST** – Πιέστε για να επιλέξετε απόψυξη ανά χρόνο.
4. **ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ** – Πιέστε για να προθερμάνετε τον φούρνο σε λειτουργία κυκλοφορίας.
5. **ΜΕΝΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ** – Πιέστε για να επιλέξετε το μενού μαγειρέματος αισθητήρα.
6. **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΕΝΟΥ GRILL** – Πιέστε για να επιλέξετε μενού αυτόματου μαγειρέματος στην γκριλ.
7. **CONVECTION AUTO MENU** – Πιέστε για να επιλέξετε μενού αυτόματου μαγειρέματος με συνδυασμό.
8. **MICROWAVE POWER** – Πιέστε το για να επιλέξετε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων.
9. **ΨΗΣΤΗΡΑ** – Πιέστε για να ορίσετε τη λειτουργία μαγειρέματος στην γκριλ.
10. **ΣΥΒΕΚΤΙΚΗ** – Πιέστε για να ορίσετε τη λειτουργία μαγειρέματος με συνδυασμό.
11. **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ+ΓΚΡΙΛ** – Πιέστε για να ορίσετε τους συνδυασμένους τρόπους μαγειρέματος μικροκυμάτων και γκριλ.
12. **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ+ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΗ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ** – Πιέστε για να ορίσετε τις λειτουργίες μαγειρέματος συνδυασμού μικροκυμάτων και κυκλοφορίας.
13. **TIME** – Ρυθμίστε το ρολόι και το χρονοδιακόπτη.
14. **WEIGHT/PORTION** – Χρησιμοποιήστε αυτά τα κουμπιά για να επιλέξετε βάρος ή μερίδες.
15. **ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** – Πατήστε για να το χρησιμοποιήσετε ως χρονοδιακόπτη λεπτών, ή για να προγραμματίσετε χρόνο αναμονής.
16. **ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ** – Χρησιμοποιήστε για να ρυθμίσετε την ώρα του ρολογιού.
17. **ΣΤΑΜΑΤΗΣΤΕ** – Πιέστε μία φορά για να παύσετε το μαγείρεμα ή δύο φορές για να ακυρώσετε τη λειτουργία.
18. **START/+30s** – Κουμπί Έναρξης. Πατήστε μία φορά για να μαγειρέψετε για 30 δευτερόλεπτα σε πλήρη ισχύ.

Πριν τη λειτουργία

- Συνδέστε το φούρνο. Η ένδειξη του φούρνου εμφανίζει: "0:00", ακούγεται μια φορά ένα ηχητικό σήμα.
- Αυτό το μοντέλο διαθέτει λειτουργία ρολογιού και φούρνο που καταναλώνει λιγότερο από 1.0 W σε λειτουργία αναμονής. [Για να ρυθμίσετε το ρολόι, δείτε παρακάτω.]

Ρύθμιση του ρολογιού

Ο φούρνος σας έχει λειτουργία ρολογιού 12 και 24 ωρών.

1. Πατήστε το κουμπί [SET CLOCK]  μία φορά και η οθόνη θα εμφανίσει 24H. Εντός 3 δευτερολέπτων, πατήστε ξανά το κουμπί για να επιλέξετε τη λειτουργία ρολογιού 12H ή 24H. Πατήστε το κουμπί [START/+30S] για να επιβεβαιώσετε τη λειτουργία του ρολογιού.
2. Πατήστε τα κουμπιά ώρας και εισάγετε την τρέχουσα ώρα. Εισάγετε τις ώρες πατώντας το κουμπί [10 min] και εισάγετε τα λεπτά πατώντας τα κουμπιά [1 min] και [10 s].
3. Πατήστε το κουμπί [SET CLOCK]  για να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση του ρολογιού.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Εάν έχει ρυθμιστεί το ρολόι, όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, η οθόνη θα εμφανίσει τη σωστή ώρα της ημέρας. Εάν το ρολόι δεν έχει οριστεί, η οθόνη θα δείξει μόνο "0:00"; όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
- Για να ελέγξετε την ώρα της ημέρας κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί [SET CLOCK] και η LED θα εμφανίσει την ώρα της ημέρας για 2-3 δευτερόλεπτα. Αυτό δεν επηρεάζει τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Ενώ βρίσκεστε στη λειτουργία ρύθμισης ρολογιού, εάν πατηθεί το κουμπί [STOP] ή εάν δεν υπάρξει καμία ενέργεια εντός 1 λεπτού, ο φούρνος θα επιστρέψει στην προηγούμενη ρύθμιση.
- Εάν η ηλεκτρική παροχή προς το φούρνο μικροκυμάτων σας διακοπεί, η οθόνη θα δείχνει διακοπτόμενα την ένδειξη "00:00"; όταν επανέλθει το ρεύμα. Εάν αυτό συμβεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, το πρόγραμμα θα διαγραφεί. Επίσης θα διαγραφεί η ώρα της ημέρας.

Επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων

Επίπεδο ενέργειας	Πιέστε το κουμπί [MICROWAVE POWER]	Οθόνη (Ποσοστό)
ΥΨΗΛΟ	 x1	P100
	x2	P90
ΜΕΣΑΙΟ ΥΨΗΛΟ	x3	P80
	x4	P70
ΜΕΣΑΙΟ	x5	P60
	x6	P50
ΜΕΣΑΙΟ ΧΑΜΗΛΟ (ΑΠΟΨΥΞΗ)	x7	P40
	x8	P30
ΧΑΜΗΛΟ	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Ο φούρνος σας έχει 11 επίπεδα ισχύος, όπως φαίνεται.
- Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος για το μαγείρεμα, πιέστε το κουμπί [MICROWAVE POWER] μέχρι η οθόνη να δείχνει το επιθυμητό επίπεδο. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος πιέζοντας τα κουμπιά χρόνου. Πιέστε το κουμπί [START] για να ξεκινήσει ο φούρνος.
- Για να ελέγξετε το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί [MICROWAVE POWER]. Όσο το δάχτυλό σας πιέζει το κουμπί [MICROWAVE POWER], θα εμφανίζεται το επίπεδο ισχύος. Ο φούρνος συνεχίζει να μετράει παρόλο που η οθόνη θα δείχνει το επίπεδο ισχύος.
- Εάν επιλεγθεί η ένδειξη "0P", ο φούρνος θα λειτουργήσει με τον ανεμιστήρα χωρίς ισχύ. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το επίπεδο αυτό για την αφαίρεση τυχόν οσμών.

Γενικά ισχύουν οι ακόλουθες συστάσεις:

P100/P90 - (ΥΨΗΛΟ) χρησιμοποιείται για γρήγορο μαγείρεμα ή ζαναζέσταμα, π.χ. για λαδερά, ζεστά ροφήματα, λαχανικά κλπ.

P80/P70 - (ΜΕΣΑΙΟ ΥΨΗΛΟ) χρησιμοποιείται για πιο παρατεταμένο μαγείρεμα τροφίμων με πυκνή σύνθεση όπως ψητά κομμάτια κρέατος, ρολό και γεύματα σεβριρισμένα σε πιάτο, όπως επίσης για ευαίσθητα φαγητά όπως μαλακά κέικ. Σε αυτή τη μειωμένη ρύθμιση, το φαγητό μαγειρεύεται ομοιόμορφα χωρίς να ψήνεται υπερβολικά στις πλευρές.

P60/P50 - (ΜΕΣΑΙΟ) για πυκνά τρόφιμα που απαιτούν μακρόχρονο μαγείρεμα όταν μαγειρεύονται συμβατικά, π.χ. μοσχαρίσιο κατσαρόλα, συνιστάται να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη ρύθμιση ισχύος για να διασφαλίσετε ότι το κρέας θα είναι τρυφερό.

P40/P30 - (ΜΕΣΑΙΑ ΧΑΜΗΛΗ) για να αποψύξετε, επιλέξτε αυτή τη ρύθμιση ισχύος, για να διασφαλίσετε ότι το πιάτο αποψύχεται ομοιόμορφα. Αυτή η ρύθμιση είναι επίσης ιδανική για το σιγανό βράσιμο ρυζιού, ζυμαρικών, παραδοσιακών πιτών και για το μαγείρεμα κρέμας αυγού.

P20/P10 - (ΧΑΜΗΛΗ) Για απαλή απόψυξη, π.χ. κρέμα, τούρτες, ή ζύμη.

Χειροκίνητη λειτουργία

Άνοιγμα της πόρτας:

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

Έναρξη λειτουργίας του φούρνου:

Προετοιμάστε και τοποθετήστε το φαγητό σε κατάλληλο δοχείο στον περιστρεφόμενο δίσκο ή τοποθετήστε το απευθείας στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα και πατήστε το κουμπί [START/+30s] μετά την επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας μαγειρέματος και την επιλογή του χρόνου.

Μπορείτε να επεκτείνετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του χειροκίνητου μαγειρέματος πατώντας τα κουμπιά [TIME] ή το κουμπί [START/+30s].

Μόλις έχει οριστεί το πρόγραμμα μαγειρέματος και το κουμπί [START/+30s] δεν έχει πατηθεί εντός 1 λεπτού, η ρύθμιση θα ακυρωθεί.

Πρέπει να πατηθεί το κουμπί [START/+30s] για να συνεχιστεί το μαγείρεμα αν η πόρτα ανοίξει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Το ακουστικό σήμα θα ακουστεί μία φορά όταν το κουμπί πατηθεί με τον σωστό τρόπο.

Χρησιμοποιήστε το κουμπί [STOP] για να:

1. Διαγράψετε ένα λάθος κατά τον προγραμματισμό.
2. Σταματήσετε το φούρνο προσωρινά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
3. Για να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί [STOP] δύο φορές.
4. Για να θέσετε και να ακυρώσετε το παιδικό κλείδωμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Εάν το Μικροκύματο δεν χρησιμοποιείται για περίοδο 5 λεπτών (και η πόρτα είναι κλειστή), το ασφαλές κλείδωμα θα ενεργοποιηθεί αυτόματα. Όλα τα κουμπιά δεν θα λειτουργούν πλέον στην κατάσταση ασφαλούς κλειδώματος. Για να απενεργοποιήσετε το ασφαλές κλείδωμα, απλά ανοίξτε την πόρτα του Μικροκύματος και το κουμπί θα ενεργοποιηθεί ξανά.



START/+30S



STOP

Μαγείρεμα με μικροκύματα

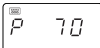
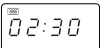
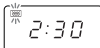
Ο φούρνος σας μικροκυμάτων μπορεί να προγραμματιστεί για διάρκεια έως 99 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα (99,50).

ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ/ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ

- Εισάγετε το χρόνο μαγειρέματος και χρησιμοποιήστε τα επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων P100 έως P10 για μαγείρεμα ή απόψυξη.
- Ανακατέψτε ή γυρίστε το φαγητό, αν είναι δυνατόν, 2 -3 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης.
- Μετά το μαγείρεμα, καλύψτε το φαγητό και αφήστε το να ηρεμήσει, εάν συστήνεται.
- Μετά την απόψυξη, καλύψτε το φαγητό με αλουμινοφύλλο και αφήστε το να ηρεμήσει μέχρι να αποψυχθεί πλήρως.

Παράδειγμα:

Για να μαγειρέψετε για 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα σε ενέργεια μικροκυμάτων 70%.

1. Εισάγετε το επίπεδο ισχύος πιέζοντας το κουμπί [MICROWAVE POWER] 4 φορές για 70 P.  x4	2. Εισάγετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας το κουμπί [1 min] δύο φορές και στη συνέχεια το κουμπί [10 s] τρεις φορές.	3. Πατήστε το κουμπί [START/+30s] για να ξεκινήσει ο χρονοδιακόπτης. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον χρόνο μαγειρέματος/απόψυξης που έχει οριστεί.)
		

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Όταν ο φούρνος ξεκινήσει, η λάμπα του φούρνου θα ανάψει και ο περιστρεφόμενος δίσκος θα αρχίσει να στρέφεται δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα.
- Εάν η πόρτα ανοίξει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος/απόψυξης για να ανακατέψετε ή να γυρίσετε το φαγητό, ο χρόνος μαγειρέματος στην οθόνη σταματά αυτόματα. Ο χρόνος μαγειρέματος/απόψυξης ξεκινά να μετράει ξανά όταν η πόρτα κλείσει και πατηθεί το κουμπί [ΕΚΚΙΝΗΣΗ].
- Όταν οι διαδικασίες μαγειρέματος/απόψυξης ολοκληρωθούν, ανοίξτε την πόρτα ή πατήστε το κουμπί [STOP] και η ώρα της ημέρας θα εμφανιστεί ξανά στην οθόνη, εάν έχει ρυθμιστεί το ρολόι.
- Εάν επιθυμείτε να γνωρίζετε το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιάστε το κουμπί [MICROWAVE POWER]. Όσο το δάχτυλό σας πιέζει το κουμπί [MICROWAVE POWER], το επίπεδο ισχύος θα εμφανίζεται.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- Κλείνετε την πόρτα μετά το μαγείρεμα/απόψυξη. Σημειώστε πως το φως θα παραμένει αναμμένο όσο η πόρτα είναι ανοικτή, ως μέσο προστασίας για να σας υπενθυμίσει να κλείσετε την πόρτα.
- Εάν μαγειρεύετε φαγητό για περισσότερο από τον κανονικό χρόνο (βλέπε παρακάτω πίνακα) χρησιμοποιώντας την ίδια λειτουργία μαγειρέματος, αυτόματα ενεργοποιούνται οι μηχανισμοί ασφάλειας του φούρνου. Το επίπεδο ενέργειας μικροκυμάτων του φούρνου θα μειωθεί ή το στοιχείο θέρμανσης γκριλ θα ανάβει και θα σβήνει.

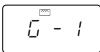
Λειτουργία Μαγειρέματος	Μέγιστος Χρόνος Λειτουργίας
Μικροκύματα 100 P	30 λεπτά
Μαγείρεμα στο Γκριλ	99 λεπτά 50 δευτερόλεπτα, Διακεκομμένη λειτουργία, έλεγχος θερμοκρασίας
Μαγείρεμα με Μικροκύματα + Γκριλ	99 λεπτά 50 δευτερόλεπτα, η εναλλακτική λειτουργία Μικροκύματα και Γκριλ λειτουργεί με βάση τον χρόνο
Μαγείρεμα με συνδυασμό	99 λεπτά 50 δευτερόλεπτα, Διακεκομμένη λειτουργία, έλεγχος θερμοκρασίας
Μαγείρεμα με Μικροκύματα + Συνδυασμένη Κυκλοφορία	99 λεπτά 50 δευτερόλεπτα, η εναλλακτική λειτουργία Μικροκύματα και Συνδυασμένη Κυκλοφορία λειτουργεί με βάση τον χρόνο

Μαγείρεμα στο Γκριλ

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

Παράδειγμα:

Για να ψήσετε για 20 λεπτά, χρησιμοποιώντας το κουμπί [GRILL].

1. Πιέστε το κουμπί [GRILL] μία φορά.  x1	2. Εισάγετε τον απαιτούμενο χρόνο θέρμανσης πατώντας δύο φορές το κουμπί [10 min].	3. Πατήστε το κουμπί [START/+30s] για να ξεκινήσετε το ψήσιμο. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον χρόνο ψησίματος που έχει οριστεί.)
		

Συνδυασμένος τρόπος μαγειρέματος με μικροκύματα και γκριλ

Η χρήση του μικροκυματικού και της γκριλιέρας μαζί συνδυάζει την ισχύ των μικροκυμάτων με τη γκριλιέρα. Αυτό σημαίνει ότι μαγειρεύετε εναλλάξ με Ισχύ Μικροκυμάτων και Ισχύ Γκριλ. Το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων για αυτή τη λειτουργία είναι P100.

Ο συνδυασμός της ενέργειας μικροκυμάτων με το γκριλ μειώνει το χρόνο μαγειρέματος και δίνει τραγανό, καλοψημένο τελείωμα.

Υπάρχουν 2 επιλογές για το συνδυασμό:

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ 1 (Εμφάνιση: F-3)

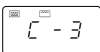
Ο φούρνος θα λειτουργεί σε έναν κύκλο 33 δευτερολέπτων. Για τα πρώτα 18 δευτερόλεπτα, τα μικροκύματα θα ενεργοποιηθούν στο 100%, για τα επόμενα 15 δευτερόλεπτα θα ενεργοποιηθεί το γκριλ. Αυτός ο κύκλος επαναλαμβάνεται μέχρι το τέλος του ορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε για ψάρι και αυ γκρατέν.

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ 2 (Οθόνη: C-4)

Ο φούρνος θα λειτουργεί σε έναν κύκλο 33 δευτερολέπτων. Για τα πρώτα 12 δευτερόλεπτα, τα μικροκύματα θα ενεργοποιηθούν στο 100%, για τα επόμενα 21 δευτερόλεπτα θα ενεργοποιηθεί το γκριλ. Αυτός ο κύκλος επαναλαμβάνεται μέχρι το τέλος του ορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε για πουτίγκ, ομελέτες και πουλερικά.

Παράδειγμα:

Για να μαγειρέψετε για 15 λεπτά, χρησιμοποιώντας [MICROWAVE+GRILL] με 55% ισχύς μικροκυμάτων και 45% ισχύς γκριλ (C-1).

1. Πατήστε το κουμπί [MICROWAVE+GRILL] μία φορά.  x1	2. Εισάγετε τον απαιτούμενο χρόνο θέρμανσης πατώντας το κουμπί [10 min] μία φορά και το κουμπί [1 min] 5 φορές.	3. Πιέστε το κουμπί [START/+30s] για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον ορισμένο χρόνο μαγειρέματος.)
		

Σημειώσεις για το μαγείρεμα στη γκριλ και στο μικροκύματα+γκριλ:

- Δεν είναι απαραίτητο να προθερμάνετε το γκριλ.
- Όταν ροδίζετε τροφή σε βαθιά δοχεία, τοποθετήστε τα στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Μπορεί να εντοπιστεί 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 διάρκεια λειτουργίας, για να επιτρέψετε στον καπνό ή τις μυρωδιές να διαχυθούν, ανοίξτε ένα παράθυρο ή ενεργοποιήστε την αεραγωγή της κουζίνας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τη χρήση της λειτουργίας γκριλ, το γκριλ θα ανάβει και θα σβήνει περιοδικά για να αποφεύγεται 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.

Προθέρμανση/μαγείρεμα με συνδυασμό

Το μαγείρεμα με κυκλοφορία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε τα τρόφιμα όπως σε έναν παραδοσιακό φούρνο. Η θερμοκρασία μπορεί να επιλεγεί από 140°C έως 230°C. Συνιστάται να προθερμάνετε τον φούρνο στην κατάλληλη θερμοκρασία πριν τοποθετήσετε τα τρόφιμα στον φούρνο.

1. CONVECTION ME ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Παράδειγμα:

Για να μαγειρέψετε για 20 λεπτά στους 200°C, χρησιμοποιώντας το κουμπί [PREHEAT] και το κουμπί [CONVECTION].

1. Πιέστε το [PREHEAT] πατήστε το κουμπί 7 φορές.  x7	2. Πατήστε το κουμπί [START/+30s] για να ξεκινήσετε. Όταν επιτευχθεί η προθερμασμένη θερμοκρασία, ο βομβητής θα χτυπήσει δύο φορές.	3. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο και κλείστε την πόρτα. Εισάγετε τον απαιτούμενο χρόνο θέρμανσης πατώντας το κουμπί [10 min] δύο φορές.	4. Πιέστε το κουμπί [START/+30s] για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον ορισμένο χρόνο μαγειρέματος.)
			

2. CONVECTION ΧΩΡΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Παράδειγμα:

Για να μαγειρέψετε για 20 λεπτά στους 200°C, χρησιμοποιήστε το κουμπί [CONVECTION].

1. Πιέστε το Κουμπί [CONVECTION] 7 φορές.  x7	2. Εισάγετε τον απαιτούμενο χρόνο θέρμανσης πατώντας το κουμπί [10 min] δύο φορές.	3. Πιέστε το κουμπί [START/+30s] για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον ορισμένο χρόνο μαγειρέματος.)
		

Μαγείρεμα με συνδυασμό μικροκυμάτων και κυκλοφορίας

Η χρήση των λειτουργιών μικροκυμάτων και κυκλοφορίας μαζί συνδυάζει την ισχύ των μικροκυμάτων με την κυκλοφορία. Αυτό σημαίνει ότι το μαγείρεμα γίνεται εναλλάξ με την ισχύ των μικροκυμάτων και την ισχύ της κυκλοφορίας. Το επίπεδο ισχύος των μικροκυμάτων για αυτή τη λειτουργία είναι P100 και η θερμοκρασία της κυκλοφορίας προκαθορίζεται στους 165°C. Αυτή η λειτουργία καθιστά το μαγείρεμα πιο εύκολο και γρήγορο, καθώς χρησιμοποιεί την γρήγορη μαγείρεμα με μικροκύματα και την κυκλοφορία για να τραγανίσει το φαγητό. Υπάρχουν 2 επιλογές για τον συνδυασμό:

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ 1 (Οθόνη: C-1)

Ο φούρνος θα λειτουργεί σε έναν κύκλο 29 δευτερολέπτων. Για τα πρώτα 14 δευτερόλεπτα, τα μικροκύματα θα ενεργοποιούνται στο 100%, για τα επόμενα 15 δευτερόλεπτα θα ενεργοποιείται ο συνδυασμένος θερμαντήρας. Αυτός

ο κύκλος επαναλαμβάνεται μέχρι το τέλος του ορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε για παχύ κρέας ή ολόκληρο κοτόπουλο.

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ 2 (Οθόνη: C-2)

Ο φούρνος θα λειτουργεί σε έναν κύκλο 29 δευτερολέπτων. Για τα πρώτα 12 δευτερόλεπτα, τα μικροκύματα θα ενεργοποιηθούν στο 100%, για τα επόμενα 17 δευτερόλεπτα θα ενεργοποιηθεί ο συναγωγικός θερμαντήρας. Αυτός ο κύκλος επαναλαμβάνεται μέχρι το τέλος του ορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε για λεπτό κομμάτι κρέας ή κοτόπουλο.

Παράδειγμα:

Για να μαγειρέψετε για 15 λεπτά, χρησιμοποιώντας [MICROWAVE+CONVECTION] με 18% χρόνο ισχύος μικροκυμάτων και 52% ισχύος γκριλ (C-1).

1. Πατήστε μία φορά το κουμπί [MICROWAVE+CONVECTION].  x1	2. Εισάγετε τον απαιτούμενο χρόνο θέρμανσης πατώντας το κουμπί [10 min] μία φορά και το κουμπί [1 min] 5 φορές.	3. Πιέστε το κουμπί [START/+30s] για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον ορισμένο χρόνο μαγειρέματος.)
		

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ για την CONVECTION και ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ+CONVECTIONΜΑΓΕΙΡΕΜΑ:

- Μπορεί να ανιχνεύσετε καπνό ή μυρωδιά καψίματος όταν χρησιμοποιείτε την κυκλοφορία για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν είναι ένδειξη ότι ο φούρνος είναι ελαττωματικός. Για να αποφύγετε αυτό το πρόβλημα, όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο για πρώτη φορά, θερμάνετε τον φούρνο χωρίς τροφή για 20 λεπτά σε κυκλοφορία 230°C.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, για να επιτρέψετε στον καπνό ή τις μυρωδιές να διαχυθούν, ανοίξτε ένα παράθυρο ή ενεργοποιήστε την αεραγωγή της κουζίνας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η πόρτα, το εξωτερικό περίβλημα, η κιολότητα του φούρνου και τα εξαρτήματα μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά την διάρκεια της λειτουργίας. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου.

Άλλες βολικές λειτουργίες

1. ΔΙΑΔΟΧΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας έως 2 διαφορετικά στάδια, τα οποία μπορούν να περιλαμβάνουν χρόνο και λειτουργίες μη αυτόματου μαγειρέματος και /ή απόψυξης με χρόνο καθώς και λειτουργία απόψυξης με βάρος. Αφού ολοκληρωθεί ο προγραμματισμός, δεν απαιτείται να παρέμβετε στη λειτουργία μαγειρέματος, αφού ο φούρνος θα μεταβεί αυτόματα στο επόμενο στάδιο. Θα ακουστεί το ηχητικό σήμα μία φορά μετά το πρώτο στάδιο.

Σημείωση: Το αυτόματο μενού δεν μπορεί να οριστεί ως μία από τις πολλαπλές ακολουθίες.

Παράδειγμα: Εάν θέλετε να αποψύξετε το φαγητό για 5 λεπτά, στη συνέχεια να μαγειρέψετε με ισχύ μικροκυμάτων P80 για 7 λεπτά. Τα βήματα είναι τα εξής:

1. Πατήστε το κουμπί [TIME DEFROST] μία φορά, στην οθόνη LED θα εμφανιστεί 00:00.
2. Εισάγετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας το κουμπί [1 min] 5 φορές.
3. Εισάγετε το επίπεδο ισχύος (P80) πιέζοντας το κουμπί [MICROWAVE POWER] 3 φορές.
4. Εισάγετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας το κουμπί [1 min] 7 φορές.
5. Πιέστε μία φορά το κουμπί [START] για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

2. +30δ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (Αυτόματη εκκίνηση)

Το κουμπί [+30δ] σας επιτρέπει να λειτουργήσετε τις δύο ακόλουθες λειτουργίες:

α. Άμεση εκκίνηση

Μπορείτε να ξεκινήσετε αμέσως το μαγείρεμα στο επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων 100 P για 30 δευτερόλεπτα πιέζοντας το κουμπί [+30s].

β. Παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος

Μπορείτε να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του χειροκίνητου μαγειρέματος, της απόψυξης με βάση τον χρόνο και της αυτόματης λειτουργίας του μενού για πολλαπλάσια των 30 δευτερολέπτων, εάν το κουμπί [+30s] πατηθεί ενώ ο φούρνος είναι σε λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της απόψυξης με βάση το βάρος, ο χρόνος μαγειρέματος δεν μπορεί να αυξηθεί.



START/+30S

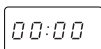
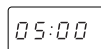
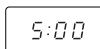
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να παραταθεί έως ένα μέγιστο των 99 λεπτών και 50 δευτερολέπτων.

3. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

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

Παράδειγμα:

Για να θέσετε το χρονόμετρο στα 5 λεπτά.

1. Πατήστε το [KITCHEN TIMER] πατήστε μία φορά το κουμπί. 	2. Εισάγετε τον επιθυμητό χρόνο πατώντας το κουμπί [1 min] 5 φορές.	3. Πατήστε το κουμπί [START/+30s] για να ξεκινήσετε το χρονόμετρο.	4. Ελέγξτε την οθόνη. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον χρόνο μαγειρέματος/ απόψυξης που έχει οριστεί.)
			

Όταν φτάσει η ώρα του χρονοδιακόπτη, θα βιβρίξει 2 φορές και το LED θα εμφανίσει την ώρα της ημέρας.

Μπορείτε να εισάγετε οποιοδήποτε χρονικό διάστημα έως 99 λεπτά, 50 δευτερόλεπτα. Για να ακυρώσετε τον KITCHEN TIMER κατά την αντίστροφη μέτρηση, απλώς πιέστε το [STOP] κουμπί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η λειτουργία KITCHEN TIMER δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

4. ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΑΙΔΙΟΥ

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

α. Για να ρυθμίσετε το ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ:

Πιέστε και κρατήστε το κουμπί [STOP] για 3 δευτερόλεπτα, θα ακουστεί ένα μακρόσυρτο βιμπ, και η οθόνη θα δείξει .

Ο φούρνος είναι τώρα σε κατάσταση ΠΑΙΔΙΚΟΥ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ.

β. Για να ακυρώσετε το ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ:

Πιέστε και κρατήστε το κουμπί [STOP] για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να ακούσετε έναν μακρόχρονο ήχο βομβητή.

Σημείωση: Εάν το κουμπί δεν λειτουργεί, ανοίξτε/κλείστε την πόρτα και δοκιμάστε ξανά.

5. ΜΝΗΜΗ ΤΟΠΟΘΕΣΙΑΣ

Αυτή είναι μια λειτουργία όπου η τοποθεσία του φαγητού θα επιστρέφει στο αρχικό μαγείρεμα όταν τελειώνει το μαγείρεμα.

Πιέστε το κουμπί [KITCHEN TIMER] για 3 δευτερόλεπτα για να ρυθμίσετε ή να ακυρώσετε αυτή τη λειτουργία. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι ON.

Όταν η λειτουργία LOCATION MEMORY είναι ενεργοποιημένη, το  θα εμφανίζεται στο τέλος του μαγειρέματος.

Αυτή η λειτουργία δεν θα λειτουργήσει αν η πόρτα ανοίξει ή αν σταματήσει η λειτουργία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Απόψυξη με βάση τον χρόνο

Η λειτουργία αυτή χρησιμεύει στην ταχεία απόψυξη φαγητού ενώ σας επιτρέπει να επιλέγετε την κατάλληλη διάρκεια απόψυξης, ανάλογα με τον

τύπος τροφίμων. Ακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα για λεπτομέρειες σχετικά με τον τρόπο λειτουργίας αυτής της λειτουργίας. Το εύρος χρόνου είναι 0:01 – 99:50.

Παράδειγμα: Για να αποψύξετε το φαγητό για 10 λεπτά.

1. Επιλέξτε το απαιτούμενο μενού πατώντας μία φορά το κουμπί [TIME DEFROST].  x1	2. Εισάγετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας το κουμπί [10 min] μία φορά.	3. Πατήστε το κουμπί [START/+30s] για να ξεκινήσετε την απόψυξη. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον χρόνο απόψυξης)
		

Σημειώσεις για την απόψυξη με χρονοδιακόπτη:

- Μετά το μαγείρεμα, το ακουστικό σήμα θα ακουστεί πέντε φορές και το LED θα εμφανίζει την ώρα της ημέρας, εάν έχει ρυθμιστεί το ρολόι. Εάν το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί, η οθόνη θα εμφανίζει μόνο "0:00" όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
- Το προεπιλεγμένο επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων είναι P30 και δεν μπορεί να αλλάξει.

Απόψυξη με βάρος

Ο φούρνος μικροκυμάτων είναι προπρογραμματισμένος με χρονοδιακόπτη και επίπεδο ισχύος ώστε να μπορούν να αποψύχονται εύκολα τρόφιμα όπως κρέας ή θαλασσινά. Το εύρος βάρους για αυτό είναι από 0,1kg – 2,0kg.

Δ-1: Απόψυξη με βάρος (γενικά)

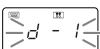
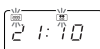
δ-2: Απόψυξη με βάρος (κιμάς)

δ-3: Απόψυξη με βάρος (θαλασσινά)

Ακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα για γαλεπτομέρειες για το πώς να χειριστείτε αυτές τις λειτουργίες.

Παράδειγμα: Για να αποψύξετε ένα κομμάτι κρέας βάρους 1,2kg χρησιμοποιώντας.

Τοποθετήστε το φαγητό σε επίπεδο πιάτο ή εναλλακτικά σε ράφι απόψυξης φούρνου μικροκυμάτων στον περιστρεφόμενο δίσκο.

1. Επιλέξτε το απαιτούμενο μενού πατώντας μία φορά το κουμπί [WEIGHT DEFROST].  x1	2. Εισάγετε το βάρος πατώντας τα κουμπιά [WEIGHT/PORTION] μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό βάρος kg /  	3. Πατήστε το κουμπί [START/+30s] για να ξεκινήσετε την απόψυξη. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον χρόνο απόψυξης)
		

Τα κατεψυγμένα φαγητά αποψύχονται από τους -18°C.

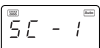
Σημειώσεις για την απόψυξη με βάρος:

- Πριν καταψύξετε το φαγητό, σιγουρευτείτε πως είναι φρέσκο και καλής ποιότητας.
- Το βάρος του φαγητού πρέπει να στρογγυλοποιείται στα πιο κοντινά 0,1kg, για παράδειγμα, τα 0,65kg σε 0,7kg.
- Εάν είναι απαραίτητο, προστατέψτε μικρές περιοχές κρέατος ή πουλερικού με μικρά επίπεδα κομμάτια αλουμινοχάρτου. Αυτό θα εμποδίσει αυτές τις περιοχές από το να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της απόψυξης. Διασφαλίστε πως το αλουμινοχάρτο δεν ακουμπάει τους τοίχους του φούρνου.

Μαγείρεμα με τον αισθητήρα μικροκυμάτων

Το [Το κουμπί [MICROWAVE SENSOR MENU] υπολογίζει αυτόματα τη σωστή λειτουργία μαγειρέματος και τον χρόνο μαγειρέματος των τροφίμων. Ακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα για λεπτομέρειες σχετικά με τον τρόπο λειτουργίας αυτής της λειτουργίας.

Παράδειγμα: Για να μαγειρέψετε δύο ψητές πατάτες (0,46kg) χρησιμοποιώντας τη λειτουργία του μενού αισθητήρα μικροκυμάτων.

1. Επιλέξτε το απαιτούμενο μενού πατώντας το [Κουμπί [MICROWAVE SENSOR MENU] μία φορά.  x1	2. Πατήστε το κουμπί [START/+30s] για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
	

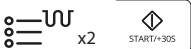
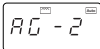
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Για τρόφιμα που ζυγίζουν περισσότερο ή λιγότερο από τα βάρη/ποσότητες που δίνονται στον πίνακα μαγειρέματος με αισθητήρα μικροκυμάτων, μαγειρέψτε χειροκίνητα.

Μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το αυτόματο μενού grill

Το κουμπί [GRILL AUTO MENU] υπολογίζει αυτόματα τη σωστή λειτουργία μαγειρέματος και τον χρόνο μαγειρέματος των τροφίμων. Ακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα για λεπτομέρειες σχετικά με τον τρόπο λειτουργίας αυτής της λειτουργίας.

Παράδειγμα: Για να μαγειρέψετε 500g κομμάτια κοτόπουλου στη σχάρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία αυτόματου μενού grill.

1. Επιλέξτε το απαιτούμενο μενού πατώντας το κουμπί [GRILL AUTO MENU] δύο φορές και πατήστε το κουμπί [START/+30s]. 	2. Πατήστε τα κουμπιά [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] για να επιλέξετε την απαιτούμενη ποσότητα. kg /  	3. Πατήστε το [START/+30s] κουμπί για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον χρόνο μαγειρέματος)
		

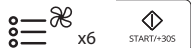
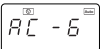
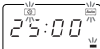
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Το βάρος ή η ποσότητα του φαγητού μπορεί να εισαχθεί πατώντας τα κουμπιά WEIGHT/PORTION μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό βάρος/ποσότητα. Εισάγετε μόνο το βάρος του φαγητού. Μην συμπεριλαμβάνετε το βάρος του δοχείου.
- Για τρόφιμα με βάρος περισσότερο ή λιγότερο από τα βάρη/ποσότητες που δίνονται στον πίνακα μαγειρέματος του αυτόματου μενού grill, μαγειρέψτε χειροκίνητα.

Μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το αυτόματο μενού συμβεκτηκής λειτουργίας

Το κουμπί [CONVECTION AUTO MENU] υπολογίζει αυτόματα τη σωστή λειτουργία μαγειρέματος και τον χρόνο μαγειρέματος των τροφίμων. Ακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα για λεπτομέρειες σχετικά με το πώς να χειριστείτε αυτή τη λειτουργία.

Παράδειγμα: Για να μαγειρέψετε 250g κατεψυγμένα δαχτυλίδια κρεμμυδιού χρησιμοποιώντας τη λειτουργία αυτόματου μενού συμβεκτηκής λειτουργίας.

1. Επιλέξτε το μενού που απαιτείται πατώντας το κουμπί [CONVECTION AUTO MENU] 6 φορές και πατήστε το κουμπί [START/+30s]. 	2. Πατήστε τα κουμπιά [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] για να επιλέξετε την απαιτούμενη ποσότητα. kg /  	3. Πατήστε το κουμπί [START/+30s] για να ξεκινήσει η μαγείρεμα. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον χρόνο μαγειρέματος)
		

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Το βάρος ή η ποσότητα του φαγητού μπορεί να εισαχθεί πατώντας τα κουμπιά WEIGHT/PORTION μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό βάρος/ποσότητα. Εισάγετε μόνο το βάρος του φαγητού. Μην συμπεριλαμβάνετε το βάρος του δοχείου.
- Για τρόφιμα που ζυγίζουν περισσότερο ή λιγότερο από τα βάρη/ποσότητες που δίνονται στον πίνακα μαγειρέματος του αυτόματου μενού συμβεκτηκής λειτουργίας, μαγειρέψτε χειροκίνητα.

Πίνακας μαγειρέματος αισθητήρα μικροκυμάτων

Οθόνη	Μενού	ΒΑΡΟΣ/ ΜΕΡΙΔΑ / ΣΚΕΥΗ	Τεχνική Μαγειρέματος
SC-1	Ψητή Πατάτα	1 - 3 πατάτες (κομμάτια) 1 πατάτα = περ. 0,23kg (αρχική θερμ. θερμοκρασία δωματίου) Χαρτί κουζίνας	- Τρυπήστε κάθε πατάτα με ένα πιρούνι 6 φορές, απλώνοντας γύρω από την επιφάνεια. - Τοποθετήστε το φαγητό γύρω από την άκρη της γυάλινης περιστρεφόμενης πλάκας που είναι σκεπασμένη με χαρτοπετσέτα, τουλάχιστον 2,5 εκατοστά μακριά ο ένας από τον άλλον. Μην το καλύπτετε.
SC-2	Κατεψυγμένη Πίτσα	200 - 400g (αρχική θερμοκρασία -18°C) πιάτο ασφαλές για μικροκύματα	Για ξαναζέσταμα, αγορασμένη πίτσα. Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες και τοποθετήστε το φαγητό σε πιάτο ασφαλές για μικροκύματα στον περιστρεφόμενο δίσκο.
SC-3	Καταψυγμένο γεύμα	200 - 600g (αρχική θερμοκρασία -18°C) Κατασρόλα ασφαλής για μικροκύματα με καπάκι ή πλα- στική συσκευασία με τρύπες	- Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι προμαγειρεμένα. - Ξαναζεστατέ σε ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων δοχείο όπως αγοράστηκε. - Εάν μεταφέρετε το φαγητό σε πιάτο, καλύψτε το με διάτρητη πλαστική συσκευασία.
SC-4	Φρέσκα Λαχανικά π.χ. λαχανάκια Βρυξελλών, φασολάκια, αρακάς, ανάμι- κτα λαχανικά, μπρόκολο	200 - 600g (αρχική θερμ. θερμοκρασία δωματίου) Κατασρόλα ασφαλής για μικροκύματα με καπάκι ή πλα- στική συσκευασία με τρύπες	- Όλα τα κομμάτια πρέπει να είναι του ίδιου μεγέθους. - Πλύνετε καλά, τοποθετήστε τα τρόφιμα σε ένα κατασρόλακι ασφαλές για μικροκύματα και προσθέστε 1 κ.σ. (15 ml) νερό ανά ½ φλ. (125 ml) λαχανικών. - Καλύψτε με καπάκι ή διάτρητη πλαστική συσκευασία.
SC-5	Χυλός	30 - 110g (αρχική θερμ. θερμοκρασία δωματίου) Κατασρόλα ασφαλής για μικροκύματα με καπάκι ή πλα- στική συσκευασία με τρύπες	- Μαγειρέψτε βρώμη και νερό σε δοχείο με αναλογία 1:7. - Καλύψτε με καπάκι ή διάτρητη πλαστική συσκευασία.
SC-6	Ψάρι	200 - 600g (αρχική θερμοκρασία. 5 - 10° C) Κατασρόλα ασφαλής για μικροκύματα με καπάκι ή πλα- στική συσκευασία με τρύπες	- Για να μαγειρέψετε φρέσκα φιλέτα ή μπριζόλες ψαριού. - Τοποθετήστε το φαγητό σε κατάλληλο δοχείο μεγέθους, προσθέστε 2 κ.σ. (30 ml) νερό. - Καλύψτε με καπάκι ή διάτρητη πλαστική συσκευασία.
SC-7	Κοτόπουλο	200 - 600g (αρχική θερμ. 5° C) Κατασρόλα ασφαλής για μικροκύματα με καπάκι ή πλα- στική συσκευασία με τρύπες	- Για να μαγειρέψετε κομμάτι κοτόπουλου. - Τοποθετήστε το φαγητό σε δοχείο κατάλληλου μεγέθους, προσθέστε 2 κ.σ. (30 ml) νερό. - Καλύψτε με καπάκι ή διάτρητη πλαστική συσκευασία.
SC-8	Κρέας	200 - 600g (αρχική θερμοκρασία. 5 - 10° C) Κατασρόλα ασφαλής για μικροκύματα με καπάκι ή πλα- στική συσκευασία με τρύπες	- Τοποθετήστε το φαγητό σε δοχείο κατάλληλου μεγέθους, προσθέστε 2 κ.σ. νερό (30 ml). - Καλύψτε με καπάκι ή διάτρητη πλαστική συσκευασία.

SC-9	Αυτόματο ξαναζέσταμα	200 - 600g (αρχική θερμ. 5° C) Κατασρόλα ασφαλής για μικροκύματα με καπάκι ή πλαστική συσκευασία με τρύπες	• Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι προμαγειρεμένα. • Ξαναζεστάτε σε ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων δοχείο όπως αγοράστηκε. • Εάν μεταφέρετε το φαγητό σε πιάτο, καλύψτε το με διάτρητη πλαστική συσκευασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Η τελική θερμοκρασία θα διαφέρει ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία του φαγητού. Ελέγξτε πως η τροφή αχνίζει μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να επεκτείνετε χειροκίνητα το χρόνο μαγειρέματος.
- Τα αποτελέσματα όταν χρησιμοποιείτε αυτόματο μαγείρεμα εξαρτώνται από παραγοντικές διαφορές όπως ο σχηματισμός και το μέγεθος του φαγητού και η προσωπική σας προτίμηση όσον αφορά τα αποτελέσματα του μαγειρέματος. Εάν δεν είστε ικανοποιημένοι με το προγραμματισμένο αποτέλεσμα, παρακαλούμε προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος για να ταιριάζει με τις απαιτήσεις σας.

Πίνακας μαγειρέματος αυτόματου μενού grill

Οθόνη	Μενού	ΒΑΡΟΣ/ ΜΕΡΙΔΑ / ΣΚΕΥΗ	Τεχνική Μαγειρέματος
AG-1	Ψητή μπριζόλα*	200, 300, 400, 500, 600g (αρχική θερμ. θερμοκρασία δωματίου) Ταψί Ψησίματος+Υψηλή Ράφι	• Κόψτε τη μπριζόλα σε φέτες περίπου 200 - 300g/ τεμάχιο και ανακατέψτε με λάδι, αλάτι, τριμμένο μαύρο πιπέρι. • Τοποθετήστε το φαγητό στο ταψί ψησίματος στην υψηλή ράφι.
AG-2	Ψητά κομμάτια κοτόπουλου	200, 300, 400, 500, 600g (αρχική θερμ. θερμοκρασία δωματίου) Ταψί Ψησίματος+Υψηλή Ράφι	• Αφού απλώσετε ομοιόμορφα το λάδι, το αλάτι, την κομμένη πιπεριά στο στήθος κοτόπουλου, τοποθετήστε το στο ταψί ψησίματος στην υψηλή ράφι.
AG-3	Ψητή Μπριζόλα Ψαριού	150, 200, 300, 400, 500g (αρχική θερμ. θερμοκρασία δωματίου) Ταψί Ψησίματος+Υψηλή Ράφι	• Αφού απλώσετε ομοιόμορφα τις ψιλοκομμένες πιπεριές στο φιλέτο ψαριού, τοποθετήστε το στο ταψί ψησίματος πάνω στην υψηλή ράφι.
AG-4	Μπέικον	2 - 4 φέτες (αρχική θερμοκρασία 5° C) Ταψί Ψησίματος+Υψηλή Ράφι	• Τοποθετήστε τις φέτες μπέικον στο ταψί ψησίματος στην υψηλή ράφι.
AG-5	Φρυγανιά	1 - 3 τεμάχια (αρχική θερμ. θερμοκρασία δωματίου) Υψηλή ράφια	• Τοποθετήστε 50gr από φέτα ψωμί στα υψηλά ράφια
AG-6	Λουκάνικα	2,4,8 τεμάχια (αρχική θερμ. θερμοκρασία δωματίου) Ταψί Ψησίματος+Υψηλή Ράφι	• Τοποθετήστε 50gr από κομμάτι λουκάνικου στο ταψί ψησίματος στην υψηλή ράβδο. • Γυρίστε το φαγητό στα 2/3 του συνολικού χρόνου μαγειρέματος όταν ο φούρνος βάλει.*1

*1: Όταν ακούγεται ο ήχος, ανοίξτε την πόρτα για να γυρίσετε το φαγητό. Εάν δεν ανοίξετε την πόρτα, το μαγείρεμα θα συνεχίσει μέχρι το τέλος του προγραμματισμένου χρόνου.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Η τελική θερμοκρασία θα διαφέρει ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία του φαγητού. Ελέγξτε πως η τροφή αχνίζει μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να επεκτείνετε χειροκίνητα το χρόνο μαγειρέματος.
- Τα αποτελέσματα όταν χρησιμοποιείτε αυτόματο μαγείρεμα εξαρτώνται από παραλλαγές όπως ο σχηματισμός και το μέγεθος του φαγητού και η προσωπική σας προτίμηση όσον αφορά τα αποτελέσματα του μαγειρέματος. Εάν δεν είστε ικανοποιημένοι με το προγραμματισμένο αποτέλεσμα, παρακαλούμε προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος για να ταιριάζει με την απαίτησή σας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η πόρτα, το εξωτερικό περίβλημα, η κοιλότητα του φούρνου και τα αξεσουάρ θα γίνουν πολύ θερμά κατά τη διάρκεια λειτουργίας.
Για την αποφυγή εγκαυμάτων, χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου.

Αυτόματος πίνακας μαγειρέματος μενού συβεκτικής λειτουργίας

Οθόνη	Μενού	ΒΑΡΟΣ/ ΜΕΡΙΔΑ / ΣΚΕΥΗ	Τεχνική Μαγειρέματος
AC-1	Κατεψυγμένες Πατάτες Φούρνου	300g (αρχική θερμοκρασία -18°C) Ταψί Ψησίματος+Υψηλή Ράφι	• Προετοιμάστε τις αγορασμένες κατεψυγμένες πατάτες τύπου Γαλλίας και τοποθετήστε τις στο ταψί ψησίματος στην υψηλή ράφι. • Γυρίστε το φαγητό στα 2/3 του συνολικού χρόνου μαγειρέματος όταν ο φούρνος βεβαιώνει με έναν ήχο.*1
Εναλ- λασό- μενο ρεύ- μα-2	Ψητό Κοτό- πουλο	800, 1000, 1200, 1400g (αρχική θερμ. θερμοκρασία δωματίου) Χαμηλή ράφι	• Μετά την απλοποίηση του λαδιού, αλατίστε την επιφάνεια του κοτόπουλου. • Τοποθετήστε στο χαμηλό ράφι. • Γυρίστε το φαγητό στα 2/3 του συνολικού χρόνου μαγειρέματος όταν ο φούρνος βεβαιώνει με έναν ήχο.*1
AC-3	Ψητό βοδινό/ αρνί	200, 300, 400, 500, 600g (αρχική θερμ. θερμοκρασία δωματίου) Ταψί Ψησίματος+Υψηλή Ράφι	• Αφαιρέστε την επιφάνεια του μοσχαρίσιου φιλέτου και απλώστε λάδι, αλάτι, σπασμένο μαύρο πιπέρι. • Αφού δέσετε σφιχτά με βαμβακερό σχοινί, τοποθετήστε στο ταψί ψησίματος στην υψηλή ράφι.
AC-4	Ψάρι	200, 400, 600g (αρχική θερμ. θερμοκρασία δωματίου) Ταψί Ψησίματος+Υψηλή Ράφι	• Αφού απλώσετε λάδι και αλάτι στο ψάρι και το αφήσετε για 10 λεπτά. • Τοποθετήστε στο ταψί ψησίματος στην υψηλή ράφι.
Τάση εναλ- λασό- μενου ρεύμα- τος-5	Καταψυγμένα Νάγκες Κοτό- πουλου	400g (αρχική θερμοκρασία -18°C) Ταψί Ψησίματος+Υψηλή Ράφι	• Προετοιμάστε τα αγορασμένα κατεψυγμένα νάγκες κοτόπουλου. • Τοποθετήστε στο ταψί ψησίματος στην υψηλή ράφι. • Γυρίστε το φαγητό στα 2/3 του συνολικού χρόνου μαγειρέματος όταν ο φούρνος βάζει.*1
Εναλ- λασό- μενο ρεύ- μα-6	Καταψυγμένα Κρεμμυδόκρινα	250g (αρχική θερμοκρασία -18°C) Ταψί Ψησίματος+Υψηλή Ράφι	• Προετοιμάστε τα αγορασμένα κατεψυγμένα δαχτυλίδια κρεμμυδιού. • Τοποθετήστε στο ταψί ψησίματος στην υψηλή ράφι. • Γυρίστε το φαγητό στα 2/3 του συνολικού χρόνου μαγειρέματος όταν ο φούρνος βεβαιώνει με έναν ήχο.*1
AC-7	Καταψυγμένα Σνακ	100, 200, 300g (αρχική θερμοκρασία -18°C) Ταψί Ψησίματος+Υψηλή Ράφι	• Προετοιμάστε τα αγορασμένα κατεψυγμένα σνακ όπως τα spring rolls με 25g τεμαχίων. • Τοποθετήστε στο ταψί ψησίματος στην υψηλή ράφι. • Γυρίστε το φαγητό στα 2/3 του συνολικού χρόνου μαγειρέματος όταν ο φούρνος βεβαιώνει.*1

*1: Όταν ακούγεται ο ήχος, ανοίξτε την πόρτα για να γυρίσετε το φαγητό. Εάν δεν ανοίξετε την πόρτα, το μαγείρεμα θα συνεχίσει μέχρι το τέλος του προγραμματισμένου χρόνου.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Η τελική θερμοκρασία θα διαφέρει ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία του φαγητού. Ελέγξτε πως η τροφή αχνίζει μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να επεκτείνετε χειροκίνητα το χρόνο μαγειρέματος.
- Τα αποτελέσματα όταν χρησιμοποιείτε αυτόματο μαγείρεμα εξαρτώνται από παραλλαγές όπως ο σχηματισμός και το μέγεθος του φαγητού και η προσωπική σας προτίμηση όσον αφορά τα αποτελέσματα του μαγειρέματος. Εάν δεν είστε ικανοποιημένοι με το προγραμματισμένο αποτέλεσμα, παρακαλούμε προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος για να ταιριάζει με τις απαιτήσεις σας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η πόρτα, το εξωτερικό περίβλημα, η κοιλότητα του φούρνου και τα αξεσουάρ θα γίνουν πολύ θερμά κατά τη διάρκεια λειτουργίας.

Για την αποφυγή εγκαυμάτων, χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου.

Κατάλληλα σκεύη για φούρνο

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

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

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για Μικροκύματα	Γκριλ	Συβεκτική	Συνδυασμός	Σχόλιο
Αλουμινόχαρτο/ Δοχεία από Αλουμινόχαρτο	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	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 υπερβείτε τους παρεχόμενους χρόνους μαγειρέματος. Να είστε πολύ προσεκτικοί μιας και τα σκεύη αυτά θερμαίνονται πολύ.
Πορσελάνη και κεραμικά	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Μόνο με Συναγωγή)	Πορσελάνη, πηλίνα και στιλβωμένα πηλίνα 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 η χρήση μεταλλικών σκευών όταν χρησιμοποιείτε την ισχύ των μικροκυμάτων, καθώς θα προκαλέσει ακροβολισμό, ο οποίος 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 τρυπηθούν για να αφήσουν τον ατμό να διαφύγει. Βεβαιωθείτε ότι οι σακούλες είναι κατάλληλες για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά ή μεταλλικά δεσμάτα, καθώς μπορεί να λιώσουν ή να πιάσουν φωτιά λόγω της 'ακροβολισμού' του μετάλλου.
Χάρτινα - Πιάτα, ποτήρια και χαρτί κουζίνας	✓	✗	✗	✗	Να τα χρησιμοποιείτε μόνο για ζέσταμα ή για απορρόφηση της υγρασίας. Πρέπει να δίνετε προσοχή καθώς η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει φωτιά.
Δοχεία από άχυρο και ξύλο	✓	✗	✗	✗	Πάντα να προσέχετε το φούρνο όταν χρησιμοποιείτε τέτοια υλικά μιας και η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει φωτιά.

Ανακυκλωμένο χαρτί και εφημερίδα	✗	✗	✗	✗	Μπορεί να περιέχουν θραύσματα μετάλλου τα οποία μπορεί να προκαλέσουν "ηλεκτρικό τόξο"; και να οδηγήσουν σε πυρκαγιά.
Υψηλή ράφι/Χαμηλή ράφι/Ταψί για ψήσιμο	✗	✓	✓	✓	Δεν συνιστάται η χρήση μεταλλικών σκευών μαγειρικής όταν χρησιμοποιείτε την ισχύ του μικροκυμάτων, καθώς θα προκαλέσει αύξηση τάσης, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν καθοδηγείται στο εγχειρίδιο χρήσης.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν θερμαίνετε τρόφιμα σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, παρακολουθήστε τον φούρνο λόγω της πιθανότητας ανάφλεξης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην αφήνετε τον φούρνο σας αψύλακτο ενώ είναι σε λειτουργία.

Καθαρισμός και συντήρηση

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

Πριν 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 τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να συσσωρευτεί συμπύκνωση μέσα στην κοιλότητα του φούρνου, στην επιφάνεια της κοιλότητας και στην πόρτα. Η ποσότητα της συμπύκνωσης θα εξαρτηθεί από τη θερμοκρασία των επιφανειών του φούρνου και την περιεκτικότητα σε υγρασία του φαγητού που μαγειρεύεται στον φούρνο μικροκυμάτων. Βεβαιωθείτε ότι όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, οποιαδήποτε υγρασία που συσσωρεύεται σε αυτές τις επιφάνειες σκουπίζεται με ένα μαλακό, απορροφητικό υγρασίας 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 απενεργοποιήσετε τον πίνακα ελέγχου. Πρέπει να προσέχετε κατά τον καθαρισμό τον πίνακα ελέγχου. Χρησιμοποιώντας ένα πανί ελαφρώς βρεγμένο μόνο με νερό, σκουπίστε απαλά τον πίνακα μέχρι να γίνει καθαρός.

Αποφεύγετε τη χρήση υπερβολικής ποσότητας νερού. Μη χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε χημικό ή αποξεστικό καθαριστικό.

Εσωτερικό του φούρνου

1. Για τον καθαρισμό, σκουπίστε οποιαδήποτε ψεκάσματα ή χυμένα με ένα μαλακό υγρό πανί ή 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 ώπου 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 ότι ήπιο σαπούνι ή νερό δεν εισιδύει στις μικρές ανοίξεις στους τοίχους, καθώς μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον φούρνο.

3. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε μορφή σπρέι στο εσωτερικό του φούρνου.

4. Ζεσταίνετε τακτικά τον φούρνο σας χρησιμοποιώντας τη γκριλ και θερμαίνετε τον φούρνο χωρίς φαγητό για 20 λεπτά στη γκριλ. Τα υπολείμματα φαγητού ή το λίπος που έχει ψεκαστεί μπορεί να προκαλέσουν καπνό ή κακή μυρωδιά.

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: Η υπερβολική βύθιση μπορεί να προκαλέσει διάλυση του καλύμματος του οδηγού κυμάτων.

Το κάλυμμα του κυματοδηγού είναι αναλώσιμο μέρος και χωρίς τακτικό καθαρισμό, θα χρειαστεί αντικατάσταση.

Εξαρτήματα

Τα αξεσουάρ όπως ο περιστρεφόμενος δίσκος, η υποστηρίξη περιστρεφόμενου δίσκου, οι ράφια και ο ταψί για ψήσιμο πρέπει να πλένονται με μια απαλή λύση σαπουνιού για πλύσιμο πιάτων και να στεγνώνουν. Είναι ασφαλές για πλυντήριο πιάτων.

Πόρτα

Για να απομακρύνετε όλα τα ίχνη βρωμιάς, να καθαρίζετε συχνά και τις δύο πλευρές της πόρτας, τα σφραγίσματα της πόρτας και τα διπλανά 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 το μισό ενός λεμονιού σε ένα μπλ, προσθέστε 300 ml (1/2 πίντα) νερό και θερμάνετε στο P100 για 7 - 8 λεπτά.

Σκουπίστε το φούρνο χρησιμοποιώντας ένα μαλακό, στεγνό ύφασμα.

Συμβουλές μαγειρέματος με μικροκύματα

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 τρόφιμα δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία ή βάζα/δοχεία με καπάκια, καθώς θα δημιουργηθεί πίεση εντός και μπορεί να προκαλέσει την έκρηξη του βάζου/δοχείου.

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 ό,τι λένε οι οδηγίες.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ακολουθήστε πάντα τις οδηγίες στο εγχειρίδιο λειτουργίας της SHARP. Εάν υπερβείτε τους συνιστώμενους χρόνους μαγειρέματος και χρησιμοποιήσετε επίπεδα ισχύος που είναι πολύ υψηλά, το φαγητό μπορεί να υπερθερμανθεί, να καεί και, σε άκρως επικίνδυνες περιπτώσεις, να πιάσει φωτιά και να προκαλέσει ζημιά στον 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 αυγά δεν πρέπει να θερμαίνονται χρησιμοποιώντας μικροκυματική ενέργεια καθώς μπορεί να εκραγούν, ακόμη και μετά το τέλος του μαγειρέματος, π.χ. ποσέ, τηγανητά, 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 κατασάρλας.
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: Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας για να αφαιρέσετε τροφή ή σκεύη από τον φούρνο. Παραμείνετε σε απόσταση όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου για να επιτρέψετε στη θερμότητα ή τον ατμό να διασκορπιστούν. Όταν αφαιρείτε καλύμματα (όπως την πλαστική μεμβράνη), ανοίγετε σακούλες ψησίματος ή συσκευασίες ποπκόρν, κατευθύνετε τον ατμό μακριά από το πρόσωπο και τα χέρια.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγξτε τη θερμοκρασία των τροφίμων και των ποτών, ανακατέψτε πριν την σερβίριση. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν σερβίρετε σε μωρά, παιδιά ή ηλικιωμένους. Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βαζακιών με τροφή για μωρά πρέπει να ανακατεύεται ή να ανακινείται και η θερμοκρασία να ελέγχεται πριν από την κατανάλωση, για να αποφευχθούν εγκαύματα.

Συμβουλές απόψυξης

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.

Συμβουλές επαναθέρμανσης

Για την επαναθέρμανση των τροφίμων, ακολουθήστε τις συμβουλές και τις οδηγίες παρακάτω για να διασφαλίσετε βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει ξαναζεσταθεί καλά 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: Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει ζεσταθεί καλά πριν το σερβίρετε.

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: Βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει ξαναζεσταθεί καλά πριν το σερβίρετε.

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: Βεβαιωθείτε ότι το πουλερικό έχει ξαναζεσταθεί καλά πριν το σερβίρετε.

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: Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει ζεσταθεί καλά πριν το σερβίρετε.

Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα όταν ξαναζεσταίνετε, επιλέξτε ένα κατάλληλο επίπεδο ενέργειας μικροκυμάτων, κατάλληλο για τον τύπο της τροφής. Π.χ. Ένα μπουλ λαχανικών μπορεί να ξαναζεσταθεί 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 μην θερμαίνετε υγρά σε δοχεία με στενό λαιμό, καθώς αυτό θα μπορούσε να οδηγήσει στην εκρηκτική εκτίναξη του περιεχομένου από το δοχείο και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

- Για να αποφύγετε υπερθέρμανση και πυρκαγιά, πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή όταν ξαναζεσταίνετε φαγητά με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης ή λίπους, για παράδειγμα, 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: Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βαζακίων με τροφή για μωρά πρέπει να ανακατεύεται ή να ανακινείται και η θερμοκρασία να ελέγχεται πριν από την κατανάλωση, για να αποφευχθούν εγκαύματα.

Επίλυση προβλημάτων

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

Ακολουθήστε τον παρακάτω απλό έλεγχο:

Τοποθετήστε μισό φλιτζάνι νερό στον περιστρεφόμενο δίσκο και κλείστε την πόρτα. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για μαγείρεμα για 1 λεπτό χρησιμοποιώντας το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων P100.

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 ζεστό το νερό στο ποτήρι;

Πάρτε το ποτήρι του νερού από τον φούρνο και κλείστε την πόρτα. Ρυθμίστε τον φούρνο να μαγειρεύει για 3 λεπτά χρησιμοποιώντας την γκριλ.

5. Μετά από 3 λεπτά, το στοιχείο θέρμανσης της ψηστιέρας γίνεται κόκκινο;

Ρυθμίστε τον φούρνο να μαγειρεύει για 3 λεπτά χρησιμοποιώντας την κυκλοφορία στους 230°C.

6. Μετά από 3 λεπτά, είναι ζεστή η καμπίνα του φούρνου;

Εάν απαντήσετε "ΟΧΙ" σε οποιαδήποτε ερώτηση, ελέγξτε πρώτα αν ο φούρνος είναι συνδεδεμένος σωστά και αν η ασφάλεια δεν έχει καεί. Εάν δεν υπάρχει κανένα πρόβλημα με κανένα από τα δύο, ελέγξτε σύμφωνα με τον πίνακα αντιμετώπισης προβλημάτων παρακάτω.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην ρυθμίζετε, επισκευάζετε ή τροποποιείτε τον φούρνο μόνοι σας. Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε εκτός από έναν εκπαιδευμένο μηχανικό της SHARP να εκτελεί επισκευές ή επισκευές. Αυτό είναι σημαντικό καθώς μπορεί να περιλαμβάνει την αφαίρεση καλυμμάτων που παρέχουν προστασία από την ενέργεια του μικροκυμάτων.

- Τα στεγανωτικά της πόρτας εμποδίζουν τη διαρροή μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου, αλλά δεν πρόκειται για αεροστεγανή σφράγιση. Είναι φυσιολογικό να παρατηρούνται σταγόνες νερού, φως ή θερμός αέρας γύρω από την πόρτα του φούρνου. Φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία αποδεσμεύουν ατμό και προκαλούν συμπύκνωση στο εσωτερικό της πόρτας, η οποία μπορεί να στάξει από τον φούρνο.
- Επισκευές και τροποποιήσεις: Μην επιχειρείτε να χειριστείτε τον φούρνο αν δεν λειτουργεί κανονικά.
- Πρόσβαση στο Εξωτερικό Περιβλημα & Λάμπα: Ποτέ μην αφαιρείτε το εξωτερικό περίβλημα. Αυτό είναι πολύ επικίνδυνο λόγω των εξαρτημάτων υψηλής τάσης που βρίσκονται μέσα, τα οποία δεν πρέπει ποτέ να αγγίζονται, καθώς αυτό θα μπορούσε να είναι μοιραίο.

Ο φούρνος σας δεν είναι εξοπλισμένος με κάλυμμα πρόσβασης λάμπας. Εάν η λάμπα αποτύχει, μην προσπαθήσετε να αντικαταστήσετε τη λάμπα μόνοι σας, καλέστε μια εγκεκριμένη υπηρεσία επισκευής SHARP.

Πίνακας επίλυσης προβλημάτων

Ζήτημα	Εξήγηση
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 το κουμπί [START/+30s] έχει πατηθεί..	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.
Κατά τη χρήση του φούρνου σε λειτουργία μόνο γκριλ, μπορεί να παρατηρήσετε ότι το θερμαντικό στοιχείο δεν φαίνεται αναμμένο όλη την ώρα.	Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι το στοιχείο του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται για να διατηρήσει τη θερμοκρασία του φούρνου σε ένα προκαθορισμένο επίπεδο.
Κατά τη χρήση του γκριλ στη συνδυαστική λειτουργία, δεν φαίνεται να είναι αναμμένο.	Κατά τη διάρκεια συνδυαστικής λειτουργίας μαγειρέματος (μικροκύματα και γκριλ), ο φούρνος εναλλάσσεται μεταξύ των δύο λειτουργιών. Οι λειτουργίες μικροκυμάτων και γκριλ δεν είναι ποτέ ενεργοποιημένες ταυτόχρονα.
Φαίνεται ότι ο φούρνος κυκλοφορίας δεν θερμαίνεται αρκετά.	Η θερμοκρασία της καμπίνας του φούρνου θα διατηρηθεί στο +/- 10% του ορισμένου επιπέδου. Η θερμοκρασία μετράται στο νεκρό κέντρο του φούρνου με ένα βαθμονομημένο σύστημα μέτρησης θερμοκρασίας χρησιμοποιώντας ένα θερμοζεύγος τύπου K.
Μετά το μαγείρεμα, ο φούρνος κάνει θόρυβο ή φαίνεται να λειτουργεί ακόμα.	Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ο ανεμιστήρας μπορεί να παραμένει σε λειτουργία για μερικά λεπτά για να κρυώσει ο φούρνος. Αυτό είναι φυσιολογικό.
 Φαίνεται στην οθόνη όταν πατηθεί ένα κουμπί.	Μετά από 30 δευτερόλεπτα, ο φούρνος θα μπει στην κατάσταση κλειδώματος όπου όλα τα κουμπιά δεν μπορούν να πατηθούν. Ανοίξτε και κλείστε την πόρτα και τα κουμπιά θα λειτουργήσουν ξανά. Επίσης ελέγξτε αν η μονάδα είναι σε κατάσταση κλειδώματος.

Πριν καλέσετε για βοήθεια

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 ότι η πόρτα έχει κλείσει ασφαλώς ενεργοποιώντας το σύστημα ασφαλείας της πόρτας.

Διαφορετικά, η ενέργεια του φούρνου μικροκυμάτων δεν θα εισέλθει 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.



Attention :

Votre produit est marqué de ce symbole. Cela signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. 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 (pour les utilisateurs domestiques)

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.

Pour la Suisse : Les appareils électriques ou électroniques usagés peuvent être retournés gratuitement au revendeur, même si vous n'achetez pas un produit neuf. Des centres de collecte additionnels sont listés sur la page web 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.

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité	3
Installation	12
Données techniques	13
Four et accessoires	14
Panneau de commande	15
Avant l'opération	16
Réglage de l'horloge	16
Niveau de puissance du micro-ondes	17
Opération manuelle	18
Cuisson au micro-ondes	19
Cuisson au gril	20
Cuisson combinée micro-ondes et gril	20
Préchauffage/cuisson par convection	21
Cuisson combinée micro-ondes et convection	21
Autres fonctions pratiques	22
Décongélation par temps	23
Décongélation par poids	23
Cuisson à l'aide du capteur de micro-ondes	24
Cuisson en utilisant le menu GRILL AUTO	24
Cuisson en utilisant le menu convection auto	25
Tableau de cuisson du capteur de micro-ondes	26
Tableau de cuisson du menu GRILL AUTO	27
Tableau de cuisson du menu convection automatique	28
Vaisselle adaptée pour le four	29
Nettoyage et entretien	30
Conseils de cuisson au micro-ondes	31
Conseils de décongélation	33
Conseils de réchauffement	34
Dépannage	35
Avant de demander de l'aide	37

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.

Importantes consignes 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.

L'alimentation AC doit être de 230 V, 50 Hz pour le YC-MC422AE-SB, ou de 230-240 V, 50 Hz pour le YC-MC422AU-SB, avec un fusible de ligne de distribution minimum de 20 A, ou un disjoncteur de distribution minimum de 20 A.

Un circuit séparé ne desservant que cet appareil doit être fourni.

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.

Les contenants métalliques pour la nourriture et les boissons ne sont pas autorisés pendant les modes micro-ondes.

Utilisez uniquement des récipients et des ustensiles adaptés au micro-ondes lors de l'utilisation des modes micro-ondes. Les ustensiles doivent être vérifiés pour s'assurer qu'ils sont adaptés à l'utilisation dans les fours à micro-ondes.

Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique 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 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 dépôts de nourriture.

Suivez les instructions pour "Entretien et Nettoyage" dans la version complète du Manuel de l'Utilisateur. Le fait de ne pas maintenir le four dans un état propre pourrait entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs durs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four en verre, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.

Il ne faut pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur.

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.
- 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.

Pour éviter le risque d'explosion et d'ébullition soudaine :

AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ils sont susceptibles d'exploser. Le chauffage au micro-ondes des boissons peut entraîner une ébullition éruptive retardée ; par conséquent, il faut faire attention lors de la manipulation du récipient.

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 conseillé d'insérer une tige en verre ou un ustensile similaire (pas en métal) dans le liquide pendant le

réchauffement.

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.

Veuillez 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.

Pour éviter le risque de brûlures :

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont constamment surveillés.

Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébé doit être agité ou secoué et la température vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures. Utilisez des maniques ou des gants de four lors de la sortie des aliments du four pour prévenir les brûlures.

- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- 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.

Pour éviter une mauvaise utilisation par les enfants :

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 utilisé dans N'IMPORTE quel mode qui génère de la chaleur directe (mode applicable au modèle), les enfants ne devraient utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison de la température générée.

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 chauds ou d'ustensiles chauds sur un plateau tournant/base de four froide.
- c) Ne placez pas d'aliments froids ou d'ustensiles froids sur un plateau tournant / une base de four chaud.

Ne posez aucun objet sur le boîtier du four pendant son fonctionnement.

REMARQUE :

Ne pas utiliser de récipients en plastique pour le micro-ondes si le four est encore chaud après avoir utilisé le grill, la convection ou un mode combiné (selon le modèle du four) car ils peuvent 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

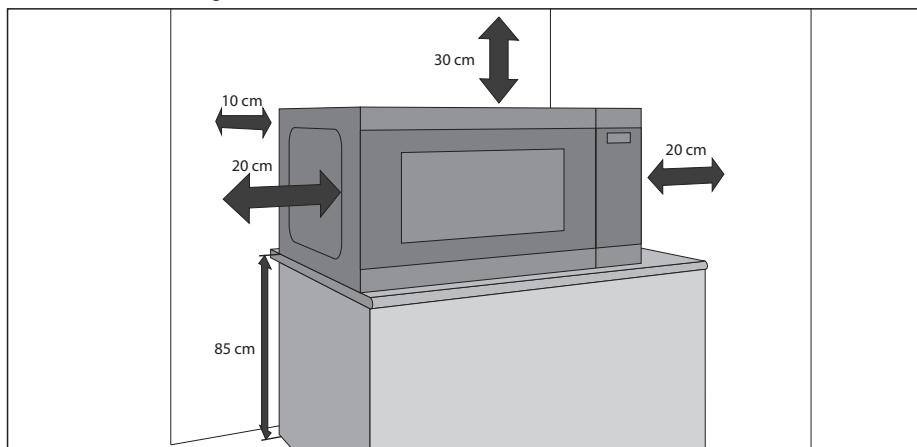
de type résidentiel / les environnements de type Bed and Breakfast.



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/ou de sortie.
La surface arrière de l'appareil peut être placée contre un mur.
 - L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.
 - 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.

Données techniques

Nom du modèle		YC-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Prise de courant principale		Deux Broches EU	Prise à trois broches UK
Tension d'alimentation		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Fusible/disjoncteur de protection		20 A	20 A
Consommation électrique :		2700 W	2800 W
Puissance :	Micro-ondes	1000 W	1000 W
	Gril	1300 W	1400 W
	Convection	2700 W	2800 W
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz*	2450 MHz*
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Capacité du four		42 litres**	42 litres**
Rack haut (Diamètre x Hauteur en mm)		243 x 90	243 x 90
Grille basse (Diamètre x Hauteur en mm)		266 x 30	266 x 30
Plaque de cuisson (Diamètre en mm)		283	283
Plateau tournant (diamètre en mm)		345	345
Poids (kg)		20	20
Ampoule du four (type DEL)		1,5 W	1,5 W

* - Ce produit répond à l'exigence de la norme européenne EN55011.

Conformément à cette norme, ce produit est classé comme Équipement de groupe 2 classe B.

Le groupe 2 signifie que l'équipement génère intentionnellement de l'énergie radiofréquence sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique des aliments.

L'équipement de classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation dans les établissements domestiques.

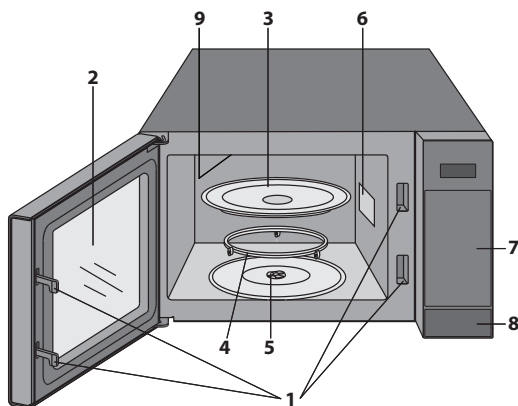
** - La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à cette valeur

LES SPÉCIFICATIONS PEUVENT ÊTRE CHANGÉES SANS PRÉAVIS LORS D'AMÉLIORATIONS APPORTÉES À L'APPAREIL.

Four et accessoires

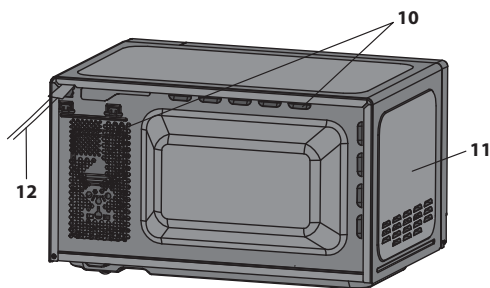
Four

1. Système de verrouillage de sécurité de la porte
2. Fenêtre du four
3. Plateau tournant en verre
4. Support de platine
5. Accouplement
6. Couvercle du guide d'ondes (Ne pas retirer)
7. Commandes de puissance et de temps
8. Bouton d'arrêt; ouverture de la porte
9. Élément chauffant du grill
10. Ouvertures de ventilation
11. Boîtier extérieur
12. Cordon d'alimentation

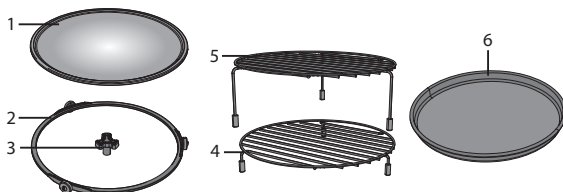


Accessoires fournis :

1. Plateau tournant en verre
 2. Support de platine
 3. Accouplement
 4. Grille basse
 5. Rack haut
 6. Plaque de cuisson
- Les grilles de cuisson et le plateau de cuisson sont conçus pour être utilisés uniquement en mode grill et convection. N'UTILISEZ PAS d'accessoires métalliques lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes.



REMARQUE : Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments : le nom de la pièce et le nom du modèle.



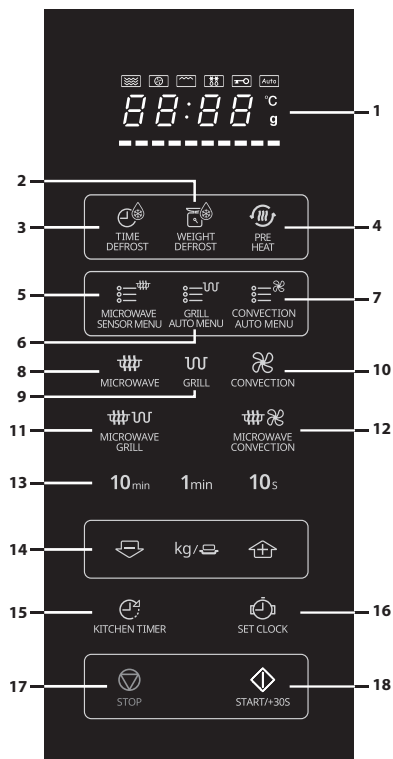
REMARQUES :

- 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 grill 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 : La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four, les accessoires et les plats deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de four épais.

Panneau de commande



- 1. AFFICHAGE NUMÉRIQUE** – Temps de cuisson, puissance, indicateurs et horloge sont affichés.



Indicateur [MICRO-ONDES]



Indicateur [CONVECTION]



Indicateur [GRILL]



Indicateur [DÉGIVRAGE]



Indicateur [VERROUILLAGE ENFANT]



Indicateur [MENU AUTO]



Indicateur de [TEMPERATURE]



Indicateur de [POIDS]



[PROGRESSION DE LA TEMPÉRATURE] indicateur

Les segments s'allument progressivement pour indiquer la température atteinte en mode CONVECTION. Chaque segment représente 10°C du niveau de température réglé (par exemple, le premier indique 140°C et le dernier 230°C). Lorsque vous réglez la température, le segment correspondant s'allume tandis que les segments respectifs à sa gauche s'allument un par un pendant le processus de préchauffage.

- 2. DÉCONGÉLATION PAR POIDS** – Appuyez une fois pour décongeler en fonction du poids.
- 3. TIME DEFROST** – Appuyez pour sélectionner la décongélation par temps.
- 4. PRÉCHAUFFEZ** – Appuyez pour préchauffer le four en mode convection.
- 5. MENU DU CAPTEUR DE MICRO-ONDES** – Appuyez pour sélectionner le menu de cuisson par capteur.
- 6. GRILL AUTO MENU** – Appuyez pour sélectionner les menus de cuisson automatique au grill.
- 7. CONVECTION AUTO MENU** – Appuyez pour sélectionner les menus de cuisson automatique par convection.
- 8. MICROWAVE POWER** – Appuyez pour sélectionner le niveau de puissance du micro-ondes.
- 9. GRILL** – Appuyez pour régler le mode de cuisson au grill.
- 10. CONVECTION** – Appuyez pour régler le mode de cuisson par convection.
- 11. MICRO-ONDES+GRILL** – Appuyez pour définir les modes de cuisson combinés micro-ondes et grill.
- 12. MICRO-ONDES+CONVECTION** – Appuyez pour définir les modes de cuisson combinés micro-ondes et convection.
- 13. TIME** – Réglez l'horloge et le minuteur.
- 14. WEIGHT/PORTION** – Utilisez ces boutons pour sélectionner le poids ou les portions.
- 15. MINUTEUR DE CUISINE** – Appuyez pour utiliser comme minuteur, ou pour programmer le temps de repos.
- 16. RÉGLER L'HORLOGE** – Utilisez pour régler l'heure de l'horloge.
- 17. ARRÊTER** – Appuyez une fois pour mettre en pause la cuisson ou deux fois pour annuler l'opération.
- 18. START/+30s** – Bouton de démarrage. Appuyez une fois pour cuire pendant 30 secondes à pleine puissance.

Avant l'opération

- Branchez le four. L'écran du four affiche : 0:00, et un signal sonore s'active une fois.
- Ce modèle possède une fonction horloge et le four qui consomme moins de 1,0 W en mode veille. [Pour régler l'horloge, voir ci-dessous.]

Réglage de l'horloge

Votre four est équipé d'un mode horloge de 12 heures et de 24 heures.

1. Appuyez une fois sur le bouton [SET CLOCK]  et l'affichage montrera 24H. Dans les 3 secondes, appuyez à nouveau sur le bouton pour choisir le mode horloge 12H ou 24H. Appuyez sur le bouton [START/+30S] pour confirmer le mode horloge.
2. Appuyez sur les boutons de temps et entrez l'heure actuelle. Entrez les heures en appuyant sur le bouton [10 min] et entrez les minutes en appuyant sur les boutons [1 min] et [10 s].
3. Appuyez sur le bouton [SET CLOCK]  pour terminer le réglage de l'horloge.

REMARQUES :

- Si l'horloge est réglée, une fois la cuisson terminée, l'écran affichera l'heure correcte. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'écran affichera 00:00 une fois la cuisson terminée.
- Pour vérifier l'heure du jour pendant un processus de cuisson, appuyez sur le bouton [SET CLOCK] et le LED affichera l'heure du jour pendant 2-3 secondes. Cela n'affecte pas le processus de cuisson.
- En mode de réglage de l'horloge, si le bouton [STOP] est pressé ou si aucune opération n'est effectuée en une minute, le four reviendra à l'ancien réglage.
- Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est coupée, l'écran affiche de manière intermittente 00:00 une fois le courant rétabli. Si cela arrive durant la cuisson, le programme sera supprimé. L'heure sera aussi dérégulée.

Niveau de puissance du micro-ondes

Niveau de puissance	Appuyez sur le bouton [MICROWAVE POWER] 	Affichage (Pourcentage)
FORT	x1	P100
	x2	P90
MOYEN-FORT	x3	P80
	x4	P70
MOYEN	x5	P60
	x6	P50
MOYEN-DOUX (DÉCONGÉLATION)	x7	P40
	x8	P30
DOUX	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Votre four possède 11 niveaux de puissance, comme indiqué.
- Pour changer le niveau de puissance pour la cuisson, appuyez sur le bouton [MICROWAVE POWER] jusqu'à ce que l'affichage indique le niveau souhaité. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons de temps. Appuyez sur le bouton [START] pour démarrer le four.
- Pour vérifier le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur le bouton [MICROWAVE POWER]. Tant que votre doigt appuie sur le bouton [MICROWAVE POWER], le niveau de puissance sera affiché. Le four continue de compter à rebours bien que l'affichage montre le niveau de puissance.
- Si vous sélectionnez 0P, le four fonctionnera avec un ventilateur sans puissance. Vous pouvez utiliser ce niveau pour éliminer les éventuelles odeurs.

D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit :

P100/P90 - (HAUT) utilisé pour une cuisson rapide ou un réchauffement rapide, par exemple pour les casseroles, les boissons chaudes, les légumes, etc.

P80/P7080P/70P - (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.

P60/P50 - (MOYEN) pour les aliments denses qui nécessitent un temps de cuisson long lorsqu'ils sont cuits de manière conventionnelle, par exemple le ragoût de bœuf, il est conseillé d'utiliser ce réglage de puissance pour garantir que la viande sera tendre.

P40/P30 - (FAIBLE MOYEN) pour décongeler, sélectionnez ce niveau de puissance, pour garantir que le plat décongèle uniformément. Ce réglage est également idéal pour mijoter du riz, des pâtes, des dumplings et cuire de la crème anglaise.

P20/P10 - (FAIBLE) Pour un dégivrage doux, par exemple de la crème, des gâteaux ou de la pâtisserie.

Opération manuelle

Ouverture de la porte :

Pour ouvrir la porte du four, poussez le bouton d'ouverture de la porte.

Démarrage du four :

Préparez et placez la nourriture dans un récipient approprié sur le plateau tournant ou placez-la directement sur le plateau tournant. Fermez la porte et appuyez sur le bouton [START/+30s] après avoir sélectionné le mode de cuisson souhaité et le temps. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson souhaité pendant la cuisson manuelle en appuyant sur les boutons [TIME] ou le bouton [START/+30s].

Une fois le programme de cuisson réglé et si le bouton [START/+30s] n'est pas pressé en 1 minute, le réglage sera annulé.

Le bouton [START/+30s] doit être pressé pour continuer la cuisson si la porte est ouverte pendant la cuisson. Le signal sonore retentira une fois lorsque le bouton est pressé de la manière correcte.

Utilisez le bouton [STOP] pour :

1. Effacer une erreur de programmation.
2. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
3. Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois sur le bouton [STOP].
4. Pour régler ou annuler le verrouillage enfant.

REMARQUE

- Si le micro-ondes n'est pas utilisé pendant une période de 5 minutes (et que la porte est fermée), le verrou de sécurité s'activera automatiquement. Tous les boutons ne fonctionneront plus en mode verrouillage de sécurité. Pour désactiver le verrou de sécurité, ouvrez simplement la porte du micro-ondes et le bouton redeviendra actif.



Cuisson au micro-ondes

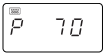
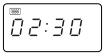
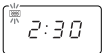
Vous pouvez choisir un temps de cuisson maximal de 99 minutes 50 secondes (99.50).

CUISSON MANUELLE/DÉCONGÉLATION MANUELLE

- Entrez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance du micro-ondes P100 à P10 pour cuisiner ou décongeler.
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 à 3 fois pendant la cuisson.
- Après la cuisson, couvrez les aliments et laissez-les reposer, tel que recommandé.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer jusqu'à décongélation complète.

Exemple :

Pour cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à 70 % de puissance micro-ondes.

1. Entrez le niveau de puissance en appuyant 4 fois sur le bouton [MICROWAVE POWER] pour 70 P.  x4	2. Entrez le temps de cuisson en appuyant deux fois sur le bouton [1 min] puis trois fois sur le bouton [10 s].	3. Appuyez sur le bouton [START/+30s] pour démarrer le minuteur. (L'affichage décomptera le temps de cuisson/décongélation réglé.)
		

REMARQUE :

- 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 la porte est ouverte pendant la cuisson/décongélation pour remuer ou retourner les aliments, le temps de cuisson sur l'affichage s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson/décongélation recommence à décompter lorsque la porte est fermée et que le bouton [START] est pressé.
- Lorsque la cuisson/décongélation est terminée, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton [STOP] et l'heure du jour réapparaîtra sur l'affichage, si l'horloge a été réglée.
- Si vous souhaitez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur le bouton [MICROWAVE POWER]. Tant que votre doigt appuie sur le bouton [MICROWAVE POWER], le niveau de puissance sera affiché.

IMPORTANT :

- Fermez la porte après la cuisson/décongélation. Veuillez noter que la lumière reste allumée lorsque la porte est ouverte, pour des raisons de sécurité et afin de vous rappeler de fermer la porte.
- Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale (voir ci-dessous) en utilisant le même mode de cuisson, le mécanisme de sûreté du four s'active automatiquement. La puissance micro-ondes est alors réduite ou l'élément chauffant du grill reste allumé uniquement de manière intermittente.

Mode de cuisson	Temps d'opération maximum
Micro-ondes 100 P	30 minutes
Cuisson au grill	99 min 50 sec, Fonctionnement intermittent, température contrôlée
Cuisson Micro-ondes + Grill	99 min 50 sec, le fonctionnement alternatif du micro-ondes et du grill fonctionne par temps
Cuisson par convection	99 min 50 sec, Fonctionnement intermittent, température contrôlée
Cuisson Micro-ondes + Convection	99 min 50 sec, l'alternative Micro-ondes et Convection fonctionne par temps

Cuisson au gril

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.

Exemple :

Pour griller pendant 20 minutes, utilisez le bouton [GRILL].

1. Appuyez une fois sur le bouton [GRILL].  x1	2. Saisissez le temps de chauffage requis en appuyant deux fois sur le bouton [10 min]. 	3. Appuyez sur le bouton [START/+30s] pour démarrer la grillade. (L'affichage décompte le temps de grillade réglé.) 
		

Cuisson combinée micro-ondes et grill

Utiliser le micro-ondes et le grill ensemble combine la puissance du micro-ondes avec le grill. Cela signifie cuisiner alternativement avec la puissance du micro-ondes et la puissance du grill. Le niveau de puissance du micro-ondes pour cette fonction est P100.

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 deux types de combinaison :

COMBINAISON 1 (Affichage : C-3)

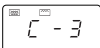
Le four fonctionnera dans un cycle de 33 secondes. Pendant les 18 premières secondes, le micro-ondes s'allumera à 100%, puis pendant les 15 secondes suivantes, le gril s'allumera. Ce cycle se répète jusqu'à la fin du temps de cuisson réglé. Utilisez pour le poisson et le gratin.

COMBINAISON 2 (Affichage : C-4)

Le four fonctionnera dans un cycle de 33 secondes. Pendant les 12 premières secondes, le micro-ondes s'allumera à 100%, puis pendant les 21 secondes suivantes, le gril s'allumera. Ce cycle se répète jusqu'à la fin du temps de cuisson réglé. Utilisez pour les omelettes au pudding et la volaille.

Exemple :

Pour cuisiner pendant 15 minutes, utilisez [MICRO-ONDES+GRILL] avec 55% de la puissance du micro-ondes et 45% de la puissance du grill (C-1).

1. Appuyez une fois sur le bouton [MICROWAVE+GRILL].  x1	2. Saisissez le temps de chauffage requis en appuyant une fois sur le bouton [10 min] et cinq fois sur le bouton [1 min]. 	3. Appuyez sur le bouton [START/+30s] pour commencer la cuisson. (L'affichage décompte le temps de cuisson réglé.) 
		

Notes pour la cuisson au grill et au micro-ondes+grill :

- 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 : Pendant le fonctionnement, pour permettre à la fumée ou aux odeurs de se disperser, ouvrez une fenêtre ou mettez la ventilation de la cuisine en marche.

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.

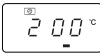
Préchauffage/cuisson par convection

La cuisson par convection vous permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. La température peut être choisie de 140°C à 230°C. Il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant de placer les aliments dans le four.

1. CONVECTION AVEC FONCTION DE PRÉCHAUFFAGE

Exemple :

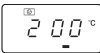
Pour cuisiner pendant 20 minutes à 200°C, utilisez le bouton [PREHEAT] et le bouton [CONVECTION].

1. Appuyez sur le [PREHEAT] appuyez sur le bouton 7 fois.  x7	2. Appuyez sur le bouton [START/+30s] pour démarrer. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le buzzer sonnera deux fois.	3. Mettez la nourriture dans le four et fermez la porte. Saisissez le temps de chauffage requis en appuyant deux fois sur le bouton [10 min].	4. Appuyez sur le bouton [START/+30s] pour commencer la cuisson. (L'affichage décomptera le temps de cuisson réglé.)
			

2. FONCTION DE CONVECTION SANS PRÉCHAUFFAGE

Exemple :

Pour cuisiner pendant 20 minutes à 200°C, utilisez le bouton [CONVECTION].

1. Appuyez sur le Bouton [CONVECTION] 7 fois.  x7	2. Saisissez le temps de chauffage requis en appuyant deux fois sur le bouton [10 min].	3. Appuyez sur le bouton [START/+30s] pour commencer la cuisson. (L'affichage décomptera le temps de cuisson réglé.)
		

Cuisson combinée micro-ondes et convection

L'utilisation des modes micro-ondes et convection ensemble combine la puissance du micro-ondes avec la convection. Cela signifie cuisiner alternativement par la puissance du micro-ondes et la puissance de la convection. Le niveau de puissance du micro-ondes pour cette fonction est P100 et la température de la convection est pré réglée à 165°C. Ce mode rend la cuisson plus facile et plus rapide car il utilise la cuisson rapide au micro-ondes et la convection pour rendre les aliments croustillants. Il y a 2 choix pour la combinaison :

COMBINAISON 1 (Affichage : C-1)

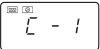
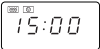
Le four fonctionnera dans un cycle de 29 secondes. Pendant les 14 premières secondes, le micro-ondes s'allumera à 100%, puis pendant les 15 secondes suivantes, le chauffage par convection s'allumera. Ce cycle se répète jusqu'à la fin du temps de cuisson réglé. Utilisez pour de la viande épaisse ou du poulet entier.

COMBINAISON 2 (Affichage : C-2)

Le four fonctionnera selon un cycle de 29 secondes. Pendant les 12 premières secondes, le micro-ondes s'allumera à 100%, puis pendant les 17 secondes suivantes, le chauffage par convection s'allumera. Ce cycle se répète jusqu'à la fin du temps de cuisson réglé. Utilisez pour une fine pièce de viande ou de poulet.

Exemple :

Pour cuisiner pendant 15 minutes, en utilisant [MICROWAVE+CONVECTION] avec 18% de temps de puissance du micro-ondes et 52% de puissance de grill (C-1).

1. Appuyez une fois sur le bouton [MICROWAVE+CONVECTION].  x1	2. Saisissez le temps de chauffage requis en appuyant une fois sur le bouton [10 min] et cinq fois sur le bouton [1 min].	3. Appuyez sur le bouton [START/+30s] pour commencer la cuisson. (L'affichage décomptera le temps de cuisson réglé.)
		

NOTES pour la CONVECTION et MICRO-ONDES+CONVECTION CUISSON :

- Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lors de la première utilisation de la convection. C'est normal et ce n'est pas un signe que le four est défectueux. Pour éviter ce problème, lors de la première utilisation du four, chauffez le four sans nourriture pendant 20 minutes en convection à 230°C.

IMPORTANT : Pendant le fonctionnement, pour permettre à la fumée ou aux odeurs de se disperser, ouvrez une fenêtre ou activez la ventilation de la cuisine.



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.

Autres fonctions pratiques

1. CUISSON PAR SÉQUENCE

Cette fonction vous permet de cuisiner en utilisant jusqu'à 2 différentes étapes de cuisson, dont une cuisson manuelle, une cuisson pré-programmée, une décongélation par temps ou une décongélation par poids. Une fois le four programmé, il n'est plus nécessaire de s'occuper, le four passant automatiquement d'une étape à une autre. Le signal sonore se déclenche après la première étape.

Remarque : Le menu automatique ne peut pas être défini comme l'une des séquences multiples.

Exemple : Si vous souhaitez décongeler la nourriture pendant 5 minutes, puis la cuire avec une puissance de micro-ondes P80 pendant 7 minutes. Voici les étapes :

- Appuyez une fois sur le bouton [TIME DEFROST], l'affichage LED montrera 00:00.
- Saisissez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton [1 min] 5 fois.
- Saisissez le niveau de puissance (P80) en appuyant 3 fois sur le bouton [MICROWAVE POWER].
- Saisissez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton [1 min] 7 fois.
- Appuyez une fois sur le bouton [START] pour commencer la cuisson.

2. FONCTION +30s (Démarrage automatique)

Le bouton [+30s] vous permet d'activer les deux fonctions suivantes :

a. Démarrage direct

Vous pouvez commencer directement la cuisson à un niveau de puissance du micro-ondes de 100 P pendant 30 secondes en appuyant sur le bouton [+30s].

b. Prolongez le temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson pendant la cuisson manuelle, le dégivrage par temps et le fonctionnement du menu automatique par multiples de 30 secondes si le bouton [+30s] est pressé pendant que le four est en fonctionnement. Pendant le dégivrage par poids, le temps de cuisson ne peut pas être augmenté.

REMARQUE : Le temps de cuisson peut être prolongé jusqu'à un maximum de 99 minutes 50 secondes.

3. MINUTEUR DE CUISINE

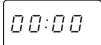
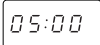
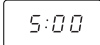
Vous pouvez utiliser la minuterie pour décompter le temps lorsque votre four micro-ondes n'est pas utilisé, par exemple pour cuire un œuf dur sur une plaque de cuisson traditionnelle ou pour surveiller le temps de repos des aliments cuits ou décongelés.

Exemple :

Pour régler la minuterie sur 5 minutes.



START/+30S

1. Appuyez sur le [KITCHEN TIMER] bouton une fois. 	2. Saisissez l'heure souhaitée en appuyant sur le bouton [1 min] 5 fois.	3. Appuyez sur le bouton [START/+30s] pour démarrer le minuteur.	4. Vérifiez l'affichage. (L'affichage décomptera le temps de cuisson/décongélation réglé.)
			

Lorsque l'heure du minuteur arrive, il émettra 2 bips et le LED affichera l'heure du jour.

Vous pouvez entrer un temps allant jusqu'à 99 minutes, 50 secondes. Pour annuler le KITCHEN TIMER pendant le décompte, appuyez simplement sur le [STOP] bouton.

REMARQUE : La fonction KITCHEN TIMER ne peut pas être utilisée pendant la cuisson.

4. VERROUILLAGE ENFANT

Utilisez cette fonction pour empêcher une utilisation non supervisée du four par de jeunes enfants.

a. Pour activer le VERROUILLAGE ENFANT :

Appuyez et maintenez le bouton [STOP] pendant 3 secondes, un long bip sera entendu et l'affichage indiquera .

Le four est maintenant en mode VERROUILLAGE ENFANT.

b. Pour annuler le VERROUILLAGE ENFANT :

Appuyez et maintenez le bouton [STOP] pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long bip sonore se fasse entendre.

Note : Si le bouton ne fonctionne pas, ouvrez/fermez la porte et essayez à nouveau.

5. MÉMOIRE D'EMPLACEMENT

Il s'agit d'une fonction où l'emplacement de la nourriture reviendrait à la cuisson originale une fois la cuisson terminée.

Appuyez sur le bouton [KITCHEN TIMER] pendant 3 secondes pour définir ou annuler cette fonction. Le réglage par défaut est ON.

Lorsque la fonction MÉMOIRE DE LOCALISATION est activée,  apparaîtra à la fin de la cuisson.

Cette fonction ne fonctionnera pas si la porte est ouverte ou si l'opération est arrêtée pendant la cuisson.

Décongélation par temps

Cette fonction décongèle rapidement les aliments tout en vous permettant de choisir une période de décongélation adaptée, en fonction du type de nourriture. Suivez l'exemple ci-dessous pour comprendre comment opérer cette fonction. La plage de temps est de 0:01 – 99:50.

Exemple : Pour décongeler la nourriture pendant 10 minutes.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur le bouton [TIME DEFROST].  x1	2. Saisissez le temps de cuisson en appuyant une fois sur le bouton [10 min].	3. Appuyez sur le bouton [START/+30s] pour démarrer la décongélation. (L'affichage décomptera le temps de décongélation)
		

Notes pour le dégivrage par temps :

- Après la cuisson, le signal sonore retentira cinq fois et le LED affichera l'heure du jour, si l'horloge a été réglée. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'affichage ne montrera que "0:00" lorsque la cuisson est terminée.
- Le niveau de puissance prédéfini du micro-ondes est P30 et ne peut pas être modifié.

Décongélation par poids

Le four à micro-ondes est préprogrammé avec une minuterie et un niveau de puissance pour que des aliments tels

que la viande ou les fruits de mer puissent être facilement décongelés. La plage de poids pour cela est de 0,1 kg – 2,0 kg.

d-1:Décongeler par poids (général)

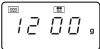
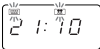
d-2: Décongeler par poids (viande hachée)

d-3:Décongeler par poids (fruits de mer)

Suivez l'exemple ci-dessous pour détails sur comment opérer ces fonctions.

Exemple : Pour décongeler une pièce de viande pesant 1,2 kg en utilisant.

Placez la nourriture dans un plat plat ou alternativement sur une grille de décongélation de four à micro-ondes sur le plateau tournant.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur le bouton [WEIGHT DEFROST]. 	2. Entrez le poids en appuyant sur les boutons [WEIGHT/PORTION] jusqu'à ce que le poids souhaité s'affiche 	3. Appuyez sur le bouton [START/+30s] pour démarrer la décongélation. (L'affichage décomptera le temps de décongélation)
		

Les aliments à décongeler sont supposés conservés à -18°C.

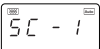
Notes pour la décongélation par poids :

- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Le poids des aliments doit être arrondi au plus proche 0,1 kg, par exemple, 0,7 kg pour 0,65 kg.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille avec de petits morceaux plats de papier aluminium. Ceci permet d'éviter ces parties de devenir chaudes pendant la décongélation. Faites attention à ce que l'aluminium ne touche pas les parois du four.

Cuisson à l'aide du capteur de micro-ondes

Le [Le bouton [MICROWAVE SENSOR MENU] calcule automatiquement le mode de cuisson et le temps de cuisson appropriés pour les aliments. Suivez l'exemple ci-dessous pour comprendre comment utiliser cette fonction.

Exemple : Pour cuire deux pommes de terre au four (0.46kg) en utilisant la fonction du menu du capteur de micro-ondes.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant sur le [Appuyez une fois sur le bouton [MENU DU CAPTEUR DE MICRO-ONDES]. 	2. Appuyez sur le bouton [START/+30s] pour commencer la cuisson.
	

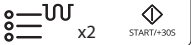
REMARQUES :

- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids/quantités indiqués dans le tableau de cuisson du capteur de micro-ondes, cuisez manuellement.

Cuisson en utilisant le menu GRILL AUTO

Le bouton [GRILL AUTO MENU] calcule automatiquement le mode de cuisson correct et le temps de cuisson des aliments. Suivez l'exemple ci-dessous pour plus de détails sur comment utiliser cette fonction.

Exemple : Pour cuire 500g de morceaux de poulet grillés en utilisant la fonction GRILL AUTO MENU.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant deux fois sur le bouton [GRILL AUTO MENU] et appuyez sur le bouton [START/+30s]. 	2. Appuyez sur les boutons [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] pour choisir la quantité requise. kg /  	3. Appuyez sur le bouton [START/+30s] bouton pour commencer la cuisson. (L'affichage décomptera le temps de cuisson)
		

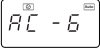
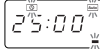
REMARQUES :

- Le poids ou la quantité de nourriture peut être entré en appuyant sur les boutons POIDS/PART jusqu'à ce que le poids/quantité désiré soit affiché. Entrez uniquement le poids de la nourriture. N'incluez pas le poids du contenant.
- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids/quantités indiqués dans le tableau de cuisson du menu grill auto, cuisez manuellement.

Cuisson en utilisant le menu convection auto

Le bouton [CONVECTION AUTO MENU] calcule automatiquement le mode de cuisson et le temps de cuisson des aliments. Suivez l'exemple ci-dessous pour plus de détails sur comment utiliser cette fonction.

Exemple : Pour cuire 250g d'anneaux d'oignon surgelés en utilisant la fonction de menu automatique à convection.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant 6 fois sur le bouton [CONVECTION AUTO MENU] et appuyez sur le bouton [START/+30s]. 	2. Appuyez sur les boutons [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] pour choisir la quantité requise. kg /  	3. Appuyez sur le bouton [START/+30s] pour commencer la cuisson. (L'affichage décomptera le temps de cuisson)
		

REMARQUES :

- Le poids ou la quantité de nourriture peut être entré en appuyant sur les boutons POIDS/PART jusqu'à ce que le poids/quantité désiré soit affiché. Entrez uniquement le poids de la nourriture. N'incluez pas le poids du contenant.
- Pour les aliments pesant plus ou moins que les poids/quantités indiqués dans le tableau de cuisson du menu convection automatique, cuisez manuellement.

Tableau de cuisson du capteur de micro-ondes

Affichage	Menu	POIDS / PORTION / US-TENSIILES	Technique de cuisson
SC-1	Pomme de terre au four	1 - 3 pommes de terre (pièces) 1 pomme de terre = environ 0,23 kg (température initiale. température ambiante.) Papier de cuisine	• Piquez chaque pomme de terre avec une fourchette 6 fois en répartissant autour de la surface. • Placez la nourriture autour du bord du plateau tournant en verre recouvert de papier absorbant, à au moins 2,5 cm de distance. Ne pas couvrir.
SC-2	Pizza Surgelée	200 - 400 g (temp. initiale -18°C) plat adapté au micro-ondes	• Pour réchauffer, pizza achetée. Retirez tous les emballages et placez la nourriture sur un plat allant au micro-ondes sur le plateau tournant.
SC-3	Plat surgelé	200 à 600 g (temp. initiale -18°C) Casserole adaptée au micro-ondes avec un couvercle ou un film plastique percé	• Tous les aliments doivent être pré-cuits. • Réchauffer dans un récipient adapté au micro-ondes tel qu'acheté. • Si vous transférez de la nourriture dans un plat, couvrez-le avec du film plastique perforé.
SC-4	Légumes frais Par exemple, choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, mélange de légumes, brocolis	200 à 600 g (température initiale. température ambiante.) Casserole adaptée au micro-ondes avec un couvercle ou un film plastique percé	• Toutes les pièces doivent être de la même taille. • Lavez soigneusement, placez la nourriture dans une casserole adaptée au micro-ondes et ajoutez 1 cuillère à soupe (15 ml) d'eau par ½ tasse (125 ml) de légumes. • Couvrez avec un couvercle ou du film plastique perforé.
SC-5	Porridge	30 - 110g (température initiale. température ambiante.) Casserole adaptée au micro-ondes avec un couvercle ou un film plastique percé	• Cuisez le gruau et l'eau dans un récipient selon un ratio de 1:7. • Couvrez avec un couvercle ou du film plastique perforé.
SC-6	Poisson	200 à 600 g (température initiale 5 - 10° C) Casserole adaptée au micro-ondes avec un couvercle ou un film plastique percé	• Pour cuisiner des filets ou des steaks de poisson frais. • Placez la nourriture dans un récipient de taille appropriée, ajoutez 2 cuillères à soupe (30 ml) d'eau. • Couvrez avec un couvercle ou du film plastique perforé.
SC-7	Poulet	200 à 600 g (température initiale 5°C) Casserole adaptée au micro-ondes avec un couvercle ou un film plastique percé	• Pour cuisiner un morceau de poulet. • Placez la nourriture dans un récipient de taille appropriée, ajoutez 2 cuillères à soupe (30 ml) d'eau. • Couvrez avec un couvercle ou du film plastique perforé.
SC-8	Viande	200 à 600 g (temp. initiale 5 - 10° C) Casserole adaptée au micro-ondes avec un couvercle ou un film plastique percé	• Placez la nourriture dans un récipient de taille appropriée, ajoutez 2 cuillères à soupe (30 ml) d'eau. • Couvrez avec un couvercle ou du film plastique perforé.
SC-9	Réchauffage automatique	200 à 600 g (température initiale 5°C) Casserole adaptée au micro-ondes avec un couvercle ou un film plastique percé	• Tous les aliments doivent être pré-cuits. • Réchauffez dans un contenant adapté au micro-ondes tel qu'acheté. • Si vous transférez de la nourriture dans un plat, couvrez-le avec du film plastique perforé.

REMARQUES :

- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Vérifiez que les aliments sont bien chauds après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.
- Les résultats obtenus avec la cuisson automatique dépendent de divers facteurs tels que la forme et la taille des aliments et vos préférences personnelles en matière de résultats de cuisson. Si vous n'êtes pas satisfait du résultat programmé, veuillez ajuster le temps de cuisson pour qu'il corresponde à vos besoins.

Tableau de cuisson du menu GRILL AUTO

Affichage	Menu	POIDS / PORTION / USTENSILES	Technique de cuisson
AG-1	Steak grillé	200, 300, 400, 500, 600 g (température initiale. température ambiante.) Plaque de cuisson+Grille haute	• Tranchez le steak en morceaux d'environ 200 à 300g/pièce et assaisonnez avec de l'huile, du sel, du poivre noir écrasé. • Placez la nourriture sur la plaque de cuisson sur la grille haute.
AG-2	Morceaux de poulet grillés	200, 300, 400, 500, 600 g (température initiale. température ambiante.) Plaque de cuisson+Grille haute	• Après avoir réparti uniformément l'huile, le sel, le poivre haché sur le blanc de poulet, placez-le sur la plaque de cuisson sur la grille haute.
AG-3	Steak de poisson grillé	150, 200, 300, 400, 500 g (température initiale. température ambiante.) Plaque de cuisson+Grille haute	• Après avoir réparti uniformément les poivrons hachés sur le filet de poisson, placez-le sur la plaque de cuisson sur la grille haute.
AG-4	Bacon	2 - 4 tranches (température initiale 5° C) Plaque de cuisson+Grille haute	• Placez les tranches de bacon sur la plaque de cuisson sur la grille haute.
AG-5	Pain grillé	1 - 3 pièces (température initiale. température ambiante.) Rack haut	• Placez 50g de tranche de pain sur le rack haut
AG-6	Saucisses	2,4,8 pcs (température initiale. température ambiante.) Plaque de cuisson+Grille haute	• Placez 50g de morceau de saucisse sur la plaque de cuisson sur la grille haute. • Retournez à 2/3 du temps total de cuisson lorsque le four émet un bip.*1

*1: Lorsque le signal sonore retentit, ouvrez la porte pour retourner la nourriture. Si vous n'ouvrez pas la porte, la cuisson continuera jusqu'à la fin du temps programmé.

REMARQUES :

- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Vérifiez que les aliments sont bien chauds après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.
- Les résultats obtenus avec la cuisson automatique dépendent de divers facteurs tels que la forme et la taille des aliments et vos préférences personnelles en matière de résultats de cuisson. Si vous n'êtes pas satisfait du résultat programmé, veuillez ajuster le temps de cuisson pour qu'il corresponde à vos besoins.



AVERTISSEMENT : La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et les accessoires deviendront très chauds pendant le fonctionnement.

Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de cuisine épais.

Tableau de cuisson du menu convection automatique

Affichage	Menu	POIDS / PORTION / USTENSILES	Technique de cuisson
CA-1	Frites au four surgelées	300g (temp. initiale -18°C) Plaque de cuisson+Grille haute	• Préparez les frites surgelées achetées et placez-les sur la plaque de cuisson sur la grille haute. • Retournez la nourriture aux 2/3 du temps total de cuisson lorsque le four émet un bip.*1
CA-2	Poulet rôti	800, 1000, 1200, 1400g (température initiale. température ambiante.) Grille basse	• Après avoir étalé de l'huile, salez la surface du poulet. • Placez sur la grille basse. • Retournez la nourriture aux 2/3 du temps total de cuisson lorsque le four émet un bip.*1
CA-3	Rôti de bœuf/ agneau	200, 300, 400, 500, 600 g (température initiale. température ambiante.) Plaque de cuisson+Grille haute	• Retirez la surface du filet de bœuf et étalez de l'huile, du sel, du poivre noir écrasé. • Après avoir solidement attaché avec une corde en coton, placez sur la plaque de cuisson sur la grille haute.
CA-4	Poisson	200, 400, 600 g (température initiale. température ambiante.) Plaque de cuisson+Grille haute	• Après avoir étalé de l'huile et du sel sur le poisson et laissez reposer pendant 10 min. • Placez sur la plaque de cuisson sur la grille haute.
CA-5	Nuggets de poulet surgelés	400g (temp. initiale -18°C) Plaque de cuisson+Grille haute	• Préparez les nuggets de poulet surgelés achetés. • Placez sur la plaque de cuisson sur la grille haute. • Retournez la nourriture aux 2/3 du temps total de cuisson lorsque le four émet un bip.*1
CA-6	Onion Rings surgelés	250g (température initiale -18°C) Plaque de cuisson+Grille haute	• Préparez les rondelles d'oignon surgelées achetées. • Placez sur la plaque de cuisson sur la grille haute. • Retournez la nourriture aux 2/3 du temps total de cuisson lorsque le four émet un bip.*1
CA-7	Snacks surgelés	100, 200, 300 g (temp. initiale -18°C) Plaque de cuisson+Grille haute	• Préparez les snacks surgelés achetés tels que les rouleaux de printemps avec des morceaux de 25g. • Placez sur la plaque de cuisson sur la grille haute. • Retournez la nourriture aux 2/3 du temps total de cuisson lorsque le four émet un bip.*1

*1: Lorsque le signal sonore retentit, ouvrez la porte pour retourner la nourriture. Si vous n'ouvrez pas la porte, la cuisson continuera jusqu'à la fin du temps programmé.

REMARQUES :

- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Vérifiez que les aliments sont bien chauds après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.
- Les résultats obtenus avec la cuisson automatique dépendent de divers facteurs tels que la forme et la taille des aliments et vos préférences personnelles en matière de résultats de cuisson. Si vous n'êtes pas satisfait du résultat programmé, veuillez ajuster le temps de cuisson pour qu'il corresponde à vos besoins.



AVERTISSEMENT : La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et les accessoires deviendront très chauds pendant le fonctionnement.

Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de cuisine épais.

Vaisselle adaptée pour le four

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	Compatible avec le micro-ondes	Gril	Convection	Combinaison	Commentaire
Papier d'aluminium/ Conteneurs 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 brunis-seurs	✓ / ✗	✗	✗	✗	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	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Avec Conv. unique-ment)	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 des ustensiles de cuisine en métal lors de l'utilisation de la puissance du micro-ondes car cela provoquera des arcs électriques, pouvant entraîner un incendie.
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 laisser échapper la vapeur. Assurez-vous que les sacs sont adaptés à l'utilisation au micro-ondes. N'utilisez pas de liens en plastique ou en métal, car ils peuvent fondre ou prendre feu en raison des 'arcs' métalliques.
Assiettes / Gobelets en papier et papier essuie-tout	✓	✗	✗	✗	Utilisez uniquement pour réchauffer ou absorber l'humidité. Surveillez soigneusement la cuisson, une surchauffe peut être source d'incendie.
Contenants en paille et en bois	✓	✗	✗	✗	Restez toujours à proximité du micro-ondes lors de l'utilisation de ces matériaux, leur surchauffe pouvant être cause de départ de feu.
Papier recyclé et journaux	✗	✗	✗	✗	Peut contenir des résidus de métaux pouvant causer des arcs électriques et un départ de feu.

Grille haute/ Grille basse/ Plaque de cuisson	x	✓	✓	✓	Il n'est pas recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisine en métal lors de l'utilisation de la puissance du micro-ondes car cela peut provoquer des arcs électriques, susceptibles de causer un incendie. Ils ne peuvent être utilisés que sur directive du manuel d'utilisation.



AVERTISSEMENT : Lors du chauffage des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four en raison de la possibilité d'ignition.

REMARQUE : Ne laissez pas votre four sans surveillance pendant son 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 : Lors de la cuisson, de la condensation peut se former à l'intérieur de la cavité du four, sur la face de la cavité et sur la porte. La quantité de condensation dépendra de la température des surfaces du four et du taux d'humidité de la nourriture en cours de cuisson au micro-ondes. Assurez-vous qu'une fois la cuisson terminée, toute humidité qui s'est accumulée sur ces surfaces est essuyée 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 de nettoyer pour désactiver le panneau de commande. Il faut faire attention lors du nettoyage du panneau de commande. En utilisant un chiffon légèrement humidifié avec de l'eau seulement, essuyez 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 les éclaboussures ou les déversements avec un chiffon doux ou une éponge humide 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 le savon doux ou l'eau ne pénètre pas les petites ouvertures dans les murs, ce qui pourrait endommager le four.

3. N'utilisez pas de nettoyeurs en spray à l'intérieur du four.

4. Chauffez régulièrement votre four en utilisant le grill et chauffez le four sans nourriture pendant 20 minutes sur le grill. Les restes de nourriture 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 : Un trempage excessif peut provoquer la désintégration du couvercle du guide d'ondes.

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 la platine, le support de platine, les grilles et le plateau de cuisson doivent être lavés dans une solution douce de liquide vaisselle et séchés. Ils sont compatibles avec le lave-vaisselle.

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 nettoyeur abrasif.

REMARQUE : Il ne faut pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

Conseil de nettoyage - Pour un nettoyage facile de votre four :

Placez une demi-citron dans un bol, ajoutez 300 ml (1/2 pint) d'eau et chauffez à P100 pendant 7 à 8 minutes.

Nettoyez le four en utilisant un chiffon doux sec.

Conseils de 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 les aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés ou des pots/conteneurs avec des couvercles, car la pression va s'accumuler à l'intérieur et peut provoquer l'explosion du pot/conteneur.

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.



AVERTISSEMENT : Suivez toujours les instructions du manuel d'utilisation SHARP. Si vous dépassez les temps de cuisson recommandés et utilisez des niveaux de puissance trop élevés, les aliments peuvent 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: Il ne faut pas chauffer les œufs à l'aide d'un four à micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson. Par exemple, les œufs pochés, frits, durs.

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 cuisis. 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 & Mains : Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments ou les ustensiles de cuisson du four. Tenez-vous éloigné lors de l'ouverture de la porte du four pour permettre à la chaleur ou à la vapeur de se disperser. Lors de l'enlèvement des couvercles (comme le film alimentaire), l'ouverture des sacs de rôtissage ou des emballages de popcorn, dirigez la vapeur loin du visage et des mains.



AVERTISSEMENT : Vérifiez la température des aliments et des boissons, remuez avant de servir. Faites preuve de prudence particulière lors de la distribution à des bébés, des enfants ou des personnes âgées. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébé doit être agité ou secoué et la température vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.

Conseils de 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 de réchauffement

Pour le réchauffement des aliments, suivez les conseils et les directives ci-dessous pour assurer que l'aliment est bien réchauffé avant de 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 bien réchauffée avant de 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 bien réchauffée avant de 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 bien réchauffée avant de 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 bien réchauffée avant de 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 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 jamais de liquides dans des récipients à col étroit, car cela pourrait entraîner l'éruption du contenu du récipient et causer 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 d'huile ou la graisse à frir, 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 : Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébé doit être agité ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.

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 tournant et fermez la porte. Réglez le minuteur pour cuire pendant 1 minute en utilisant le niveau de puissance du micro-ondes P100.

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 ?

Retirez la tasse d'eau du four et fermez la porte. Réglez le four pour cuire pendant 3 minutes en utilisant le grill.

5. Après 3 minutes, l'élément chauffant du grill devient-il rouge ?

Réglez le four pour cuire pendant 3 minutes en utilisant la convection à 230°C.

6. Après 3 minutes, l'intérieur de la cavité du four est-il chaud ?

Si vous répondez «NON» à une question, vérifiez d'abord que le four est correctement branché et que le fusible n'a pas sauté. S'il n'y a aucun défaut avec l'un ou l'autre, consultez le tableau de dépannage ci-dessous.



AVERTISSEMENT : N'essayez jamais de régler, réparer ou modifier le four vous-même. Il est dangereux pour quiconque autre qu'un ingénieur formé par SHARP d'effectuer des réparations ou des entretiens. C'est important car cela peut impliquer le retrait de couvertures 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.
- Accès au boîtier extérieur et à la lampe : Ne retirez jamais le boîtier extérieur. C'est très dangereux en raison des pièces à haute tension à l'intérieur qui ne doivent jamais être touchées, car cela pourrait être fatal. Votre four n'est pas équipé d'un couvercle d'accès à la lampe. Si la lampe tombe en panne, n'essayez pas de la remplacer vous-même, appelez un centre de service approuvé par SHARP.

Tableau de dépannage

Problème	Explication
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 œillets 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 bouton [START/+30s] est pressé..	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.
Lorsque le four est utilisé en mode gril uniquement, vous pourriez remarquer que l'élément chauffant ne semble pas toujours allumé.	C'est parce que l'élément du gril s'allume et s'éteint pour maintenir la température du four à un niveau prédéfini.
Lorsque le gril est utilisé en mode combiné, il ne semble pas être allumé.	En mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), le four passe d'une fonction à l'autre. Les fonctions micro-ondes et gril ne sont pas activées en même temps.
Il semble que le four à convection ne chauffe pas suffisamment.	La température de la cavité du four sera maintenue à +/- 10% du niveau défini. La température est mesurée au centre exact du four avec un appareil de mesure de température calibré utilisant un thermocouple de type K.
Après la cuisson, le four fait du bruit ou semble poursuivre son fonctionnement.	À la fin du cycle de cuisson, le ventilateur peut rester allumé pendant plusieurs minutes pour refroidir le four. Cela est normal.
 apparaît sur l'affichage lorsqu'un bouton est enfoncé.	Après 30 secondes, le four entrera en mode de verrouillage où tous les boutons ne peuvent pas être pressés. Ouvrez et fermez la porte et les boutons fonctionneront à nouveau. Vérifiez également que l'appareil n'est pas en mode de verrouillage.

Avant de demander de l'aide

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 en activant le système de verrouillage de sécurité de la porte. Sinon, l'énergie du micro-ondes ne s'écoulera 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.



Huomio:

Tuotteessasi on tämä symboli.

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 roska-äiliöön!

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 veloitusetta, 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/

SISÄLTÖ

Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	3
Asennus	11
Tekniset tiedot.....	12
Uuni ja lisävarusteet	13
Säätöpaneeli	14
Ennen käyttöä.....	15
Kellon asettaminen.....	15
Mikroaaltotehon taso	16
Käsitäyttö.....	17
Mikroaaltouunin kypsennys	18
Grillin käyttö.....	19
Mikroaaltouunin ja grillin yhdistelmäkypsennys.....	19
Esilämmitys/kiertoilmauunin tila.....	20
Mikroaaltouunin ja kiertoilman yhdistelmäkypsennys	20
Muita käteviä toimintoja.....	21
Sulatus ajan perusteella	22
Sulatus painon mukaan	22
Ruoanlaitto mikroaaltosensorin avulla.....	23
Ruoanlaitto käyttäen grillin automaattivalikkoa	23
Kokkaaminen käyttäen automaattista kiertoilmauunin valikkoa.....	24
Mikroaaltosensorin ruoanlaittotaulukko.....	25
Grill automaattivalikon ruoanlaittotaulukko.....	26
Automaattisen kiertoilman valikko - ruoanlaittotaulukko.....	27
Sopiva uunivuoka.....	28
Hoito ja puhdistus.....	29
Mikroaaltouunin käyttöneuvot	30
Sulatusneuvot.....	32
Uudelleenlämmitysohjeet	33
Vianmääritys.....	34
Ennen kuin pyydät apua	36

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.

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-virtalähteen on oltava YC-MC422AE-SB:lle 230 V, 50 Hz, tai YC-MC422AU-SB:lle 230-240 V, 50 Hz, vähintään 20 A jakelulinjan sulakkeella, tai vähintään 20 A jakelupiirin katkaisijalla.

Tälle laitteelle tulisi olla oma 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.

Metalliset ruoka- ja juomasäiliöt eivät ole sallittuja mikroaaltouunin käyttötiloissa.

Käytä vain mikroaaltouunin kestäviä astioita ja välineitä mikroaaltotiloissa. Välineet on tarkistettava, jotta

varmistetaan niiden soveltuvuus mikroaaltouuniin. Kun lämmität ruokaa muovi- 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 mikropopcornpakkauksia.

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 tiivistyspintojen välillä on esine.

Älä anna rasvan tai lian kerääntyä luukun tiivisteisiin ja läheisiin osiin. Puhdista uuni säännöllisin väliajoin ja poista kaikki ruuantähteet.

Noudata "Hoito ja puhdistus" -ohjeita käyttöoppaan täydellisessä versiossa. Uunin puhtaanapitoon liittyvien ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa pinnan heikkenemiseen, mikä voi haitata laitteen käyttöikää ja mahdollisesti johtaa vaaralliseen tilanteeseen.

Älä käytä karkeita hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallilastoja uunin oven lasin puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mikä saattaa johtaa lasin särkymiseen.

Laitetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella.

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.
- 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.

Välttääksesi räjähdysten ja äkillisen kiehumisen vaaran:

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei saa lämmittää suljetuissa astioissa, koska ne voivat räjähtää.

Mikroaaltouunissa lämmitettäessä juomat voivat kiehua viiveellä, joten astiaa käsiteltäessä on oltava varovainen.

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 leveäsuisia astioita, jotta ilmakuplat pääsevät poistumaan.

Älä koskaan kuumenna nesteitä kapeasuisissa astioissa kuten tuttipulloissa, sillä tämä saattaa aiheuttaa kuumennetun 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. On suositeltavaa laittaa lasitanko tai vastaava väline (ei metallia) nesteeseen uudelleenlämmityksen aikana.
4. Anna nesteen tasaantua noin 20 sekuntia uunissa

kuumennuksen 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.

Välttääksesi palovammojen mahdollisuuden:

VAROITUS: Laite ja sen ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskemasta lämmityselementteihin. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältö on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on tarkistettava ennen nauttimista, jotta vältetään palovammat. Käytä patakintaita tai uunihanskoja ruoan poistamiseen uunista palovammojen välttämiseksi.

- Käytön aikana laite kuumenee. Vältä koskemasta uunin sisällä oleviin lämmityselementteihin.
- Avaa aina rasiat, popcornpussit, 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 vanhuksille 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 luukkuu 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.

Välttääksesi lasten väärinkäytön:

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 laitetta käytetään MISSÄÄN tilassa, joka tuottaa suoraa lämpöä (malliin soveltuva tila), lasten tulisi käyttää uunia vain aikuisen valvonnassa tuotetun lämpötilan 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 luukkuun 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 kipinäintiä. Älä laita säilykepurkkeja uuniin.

Pyörivän kuumennusalustan tai uunin pohjan rikkoutumisen estämiseksi:

- a) Anna jäähtyä, ennen kuin puhdistat vedellä.
- b) Älä laita kuumia ruokia tai kuumia astioita kylmälle mikroaaltouunin alustalle.
- c) Älä aseta kylmiä ruokia tai kylmiä astioita kuumaan mikroaaltouunin lautaselle/uunin pohjalle.

Uunin päälle ei käytön aikana saa laittaa minkäänlaisia esineitä.

HUOMAUTUS:

Älä käytä muovisia astioita mikroaaltouunissa, jos uuni on vielä kuuma grillin, kiertoilman tai yhdistelmätilan käytöstä (uunimalliin perustuen), 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 sähkötekniikkoon.

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.

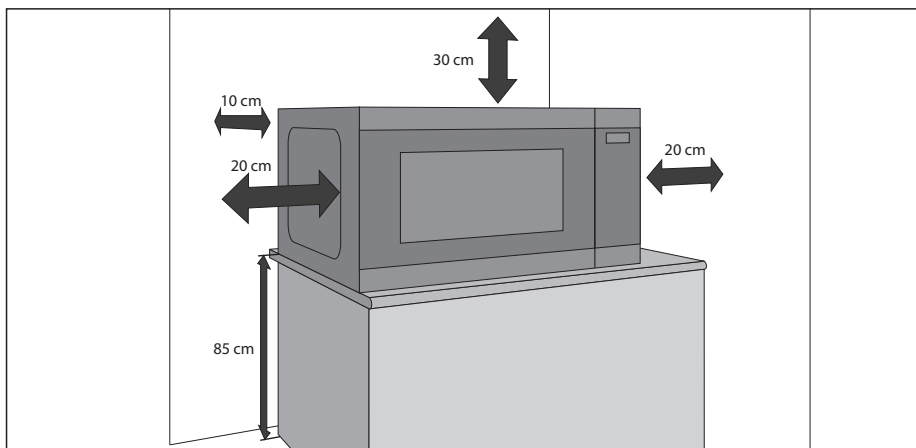
Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten; myymälöiden, toimistojen ja muiden ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa / maatiloilla / hotellien, motellien ja muiden asuintyyppisten ympäristöjen asiakkaiden käytössä / aamiaismajoituspaikkatyypisissä 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, joka tarjoaa riittävästi avointa tilaa sisään- ja/tai ulostulovarusteille. Laitteen takapinta voidaan asettaa seinää vasten.
 - Laitetta ei saa asentaa koristeluoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.
 - Minimiasennuskorkeus on 85 cm.
 - Uunin ja ympäröivien sivujen, seinien ja esineiden väliin on jätettävä 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
AC-verkkopistoke		EU kaksinastainen	UK kolmipistoke
Verkköjännite		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Jakelujohtosulake/virrankatkaisija:		20 A	20 A
Tarvittava AC-teho:		2700 W	2800 W
Lähtöteho:	Mikroaaltouuni	1000 W	1000 W
	Grilli	1300 W	1400 W
	Konvektio	2700 W	2800 W
Mikroaaltotaajuus		2450 MHz*	2450 MHz*
Ulkomitat (L) x (K) x (S) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Ulkomitat (L) x (K) x (S)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Uunin tilavuus		42 litraa**	42 litraa**
Korkea hylly (halkaisija x korkeus mm:ssa)		243 x 90	243 x 90
Matala ritiili (halkaisija x korkeus mm:ssa)		266 x 30	266 x 30
Paistinpannu (halkaisija mm)		283	283
Pyörivä kuumennusalusta (halkaisija mm:nä)		345	345
Paino (kg)		20	20
Uunin lamppu (LED-tyyppi)		1,5 W	1,5 W

* - Tämä tuote täyttää Eurooppalaisen standardin EN55011 vaatimukset.

Tämän standardin mukaisesti tämä tuote on luokiteltu ryhmän 2 luokan B laitteeksi.

Ryhmä 2 tarkoittaa, että laite tuottaa tarkoituksellisesti radiofrekvenssienergiää elektromagneettisen säteilyn muodossa ruoan lämpökäsittelyyn.

Luokan B laite tarkoittaa, että laite soveltuu käytettäväksi kotitalouksissa.

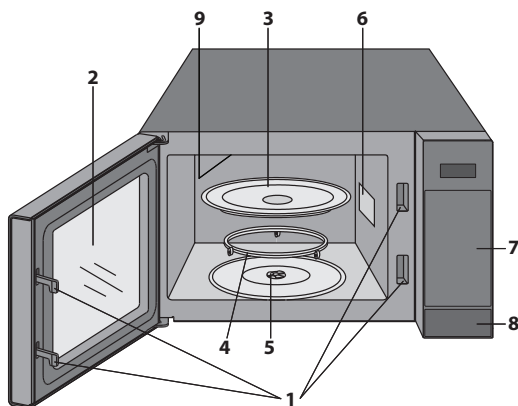
** - Sisätilavuus on maksimileveyden, syvyyden ja korkeuden summa.

OSANA JATKUVAN KEHITTÄMISEN PERIAATETTAMME PIDÄTÄMME OIKEUDEN MUUTTAÄ LAITTEEN MUOTOILUA ILMAN ERILLISTÄ ILMOITUSTA.

Uuni ja lisävarusteet

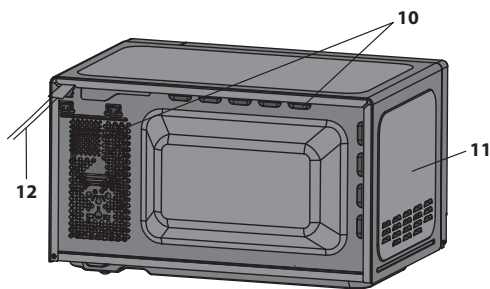
Uuni

1. Oven turvalukkojärjestelmä
2. Uunin ikkuna
3. Lasilautanen
4. Mikroaaltouunin alustan tuki
5. KytKentä
6. Aaltoputken kansi (Älä poista)
7. Teho ja aikasäätimet
8. Luukun avauspainike
9. Grillin lämmityselementti
10. Ilmastointiaukot
11. Uunin ulkovaippa
12. Virtajohto

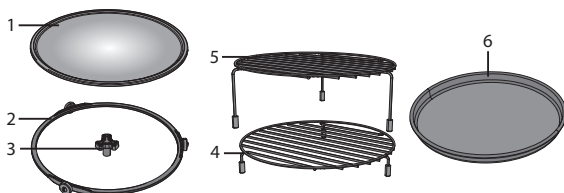


Mukana toimitettavat tarvikkeet:

1. Lasilautanen
 2. Mikroaaltouunin alustan tuki
 3. KytKentä
 4. Matala ritilä
 5. Korkea hylly
 6. Paistinpannu
- Grillaustelineet ja paistoalusta on suunniteltu käytettäväksi vain grilli- ja kiertoilmatoiminnoissa. ÄLÄ käytä mitään metallitarvikkeita mikroaaltotoiminnon käytön aikana.



HUOMAUTUS: Kun tilaat tarvikkeita, mainitse kaksi seikkaa: osan nimi ja mallin nimi.



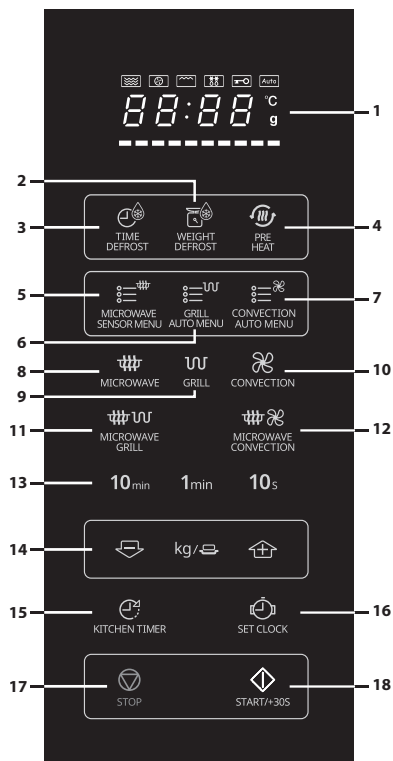
HUOMAUTUKSET:

- 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. Pyörimissuunta voi vaihtua joka kerta, kun käynnistät uunin. Tämä ei vaikuta uunin tehoon.



VAROITUS: Ovi, ulkokuori, uunin ontelo, lisävarusteet ja astiat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Palovammojen välttämiseksi käytä aina paksuja uunikintaita.

Säätöpaneeli



- 1. DIGITAALINEN NÄYTÖ** – Kypsennysaika, teho, ilmaisimet ja kellonaika näytetään.

[MIKROAALTO] -indikaattori

[CONVECTION] -ilmaisim

[GRILL] -ilmaisim

[SULATUS] -indikaattori

[LAPSELUKKO] -merkkivalo

[AUTO MENU] -ilmaisim

[LÄMPÖTILA] -indikaattori

[PAINO] -indikaattori

[LÄMPÖTILAN EDEISTYMINEN] -ilmaisim

Segmentit syttyvät vähitellen näyttämään CONVECTION-tilassa saavutetun lämpötilan. Jokainen segmentti edustaa 10°C asetetusta lämpötilatasosta (esimerkiksi ensimmäinen osoittaa 140°C ja viimeinen 230°C). Kun asetet lämpötilan, vastaava segmentti syttyy, kun taas sen vasemmalla puolella olevat segmentit syttyvät yksi kerrallaan esilämmitysprosessin aikana.

- 2. SULATUS PAINON MUKAAN** –Paina kerran sulattaaksesi painon mukaan.
- 3. TIME DEFROST** – Paina valitaksesi ajan mukaan sulatuksen.
- 4. ESILÄMMITÄ** –Paina esilämmittääksesi uunin kiertoilmoitinnolla.
- 5. MIKROAALTOSENSORIVALIKKO** –Paina valitaksesi sensorikypsennyksen valikon.
- 6. GRILL AUTOMAATTIVALIKKO** –Paina valitaksesi grillin automaattisen ruoanlaittovalikon.
- 7. CONVECTION AUTO MENU** –Paina valitaksesi kiertoilma-automatista ruoanlaittovalikon.
- 8. MICROWAVE POWER** –Paina valitaksesi mikroaaltojen tehon.
- 9. GRILLI** –Paina asettaaksesi grillauksen valmistustilan.
- 10. KONVEKTIO** –Paina asettaaksesi kiertoilmauunin tilan.
- 11. MIKROAALTO+GRILLI** –Paina asettaaksesi mikroaaltouunin ja grillin yhdistelmäkypsennystilat.
- 12. MIKROAALTO+KIERTOILMA** –Paina asettaaksesi mikroaaltouunin ja kiertoilman yhdistelmäkypsennystilat.
- 13. TIME** – Aseta kello ja ajastin.
- 14. WEIGHT/PORTION** – Käytä näitä painikkeita painon tai annosten valitsemiseen.
- 15. KEITTIÖAJASTIN** – Paina käyttäaksesi minuuttiajastimena tai ohjelmoidaksesi seisonta-ajan.
- 16. ASETUSKELLO** – Käytä kellonajan asettamiseen.
- 17. PYSÄYTY** –Paina kerran keskeyttääksesi ruoanlaiton tai kahdesti peruuttaaksesi toiminnon.
- 18. START/+30s** – Käynnistyspainike. Paina kerran, jotta voit keittää 30 sekuntia täydellä teholla.

Ennen käyttöä

- Kiinnitä uunin pistotulppa. Uunin näyttö vilkkuu: "00.00"; hälytysääni kuuluu kerran.
- Tässä mallissa on kellotoiminto ja uuni, joka kuluttaa alle 1,0 W valmiustilassa. [Kellon asettamiseksi, katso alla.]

Kellon asettaminen

Uunissasi on 12 tunnin ja 24 tunnin kellotila.

1. Paina [SET CLOCK] -painiketta  kerran ja näyttöön tulee 24H. Kolmen sekunnin kuluessa paina painiketta uudelleen valitaksesi kellotilan 12H tai 24H. Vahvista kellotila painamalla [START/+30S] -painiketta.
2. Paina ajan painikkeita ja syötä nykyinen aika. Syötä tunnit painamalla [10 min] -painiketta ja syötä minuutit painamalla [1 min] ja [10 s] -painikkeita.
3. Paina [SET CLOCK] -painiketta  kellon asetuksen lopettamiseksi.

HUOMAUTUKSET:

- Jos kellonaika on asetettu, näytöllä näkyy oikea aika kypsennyksen päättyessä. Jos kellonaikaa ei ole asetettu, näytöllä on vain "00:00"; kun kypsennys on valmis.
- Tarkistaaksesi vuorokaudenajan ruoanlaittoprosessin aikana, paina [SET CLOCK] -painiketta ja LED näyttää vuorokaudenajan 2-3 sekunnin ajan. Tämä ei vaikuta ruoanlaittoprosessiin.
- Kellon asetusmoodissa, jos [STOP] -painiketta painetaan tai jos mitään ei tapahdu minuutin aikana, uuni palaa takaisin entiseen asetukseen.
- Jos sähkönsyöttö mikroaaltouunin keskeytyy, näytöllä näkyy sykäyksittäin "88:88"; sen jälkeen, kun virta on palannut. Jos tämä tapahtuu kypsennyksen aikana, ohjelma pyyhkiytyy muistista. Kellon asetukset pyyhkiytyvät myös.

Mikroaaltotehon taso

Teho	Paina [MICROWAVE POWER] -painiketta 	Näyttö (Prosenttiosuus)
KORKEA	x1	P100
	x2	P90
KOHTALAISEN KORKEA	x3	P80
	x4	P70
KESKITEHO	x5	P60
	x6	P50
KOHTALAISEN MATALA (SULATUS)	x7	P40
	x8	P30
MATALA	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Uunissa on 11 tehoa vieressä esitetyn mukaisesti.
- Muuttaaksesi tehon tasoa ruoanlaitossa, paina [MICROWAVE POWER] -painiketta, kunnes näyttö osoittaa halutun tason. Aseta haluttu ruoanlaittoaika painamalla ajan painikkeita. Paina [START] -painiketta aloittaaksesi uunin.
- Tarkistaaksesi tehon tason ruoanlaiton aikana, paina [MICROWAVE POWER] -painiketta.
Niin kauan kuin sormesi painaa [MICROWAVE POWER] -painiketta, tehon taso näkyy. Uuni jatkaa laskemista, vaikka näyttö näyttää tehon tason.
- Jos "OP" valitaan, uuni toimii tuulettimella ilman tehoa. Voit käyttää tätä tasoa hajun poistamiseen.

Seuraavat yleiset suositukset ovat voimassa:

P100/P90 - (KORKEA) käytetään nopeaan ruoanlaittoon tai lämmittämiseen, esimerkiksi laatikkoruokien, kuumien juomien, vihannesten jne. osalta.

P80/P7080P/70P - (KOHTALAISEN KORKEA) 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.

P60/P50 - (KESKIVERTO) tiheille ruoille, jotka vaativat pitkän kypsennysajan perinteisesti keitetessä, esim. naudanlihahauta, on suositeltavaa käyttää tätä tehoasetusta varmistaaksesi, että liha on mureaa.

P40/P30 - (KESKIMÄÄRÄIN MATALA) sulatuksen valitsemiseksi, valitse tämä tehoasetus, jotta ruoka sulaa tasaisesti. Tämä asetus on myös ihanteellinen riisin, pastan, nyyttien ja munakokkelin hauduttamiseen.

P20/P10 - (MATALA) Hellävaraiseen sulatukseen, esim. kerma, kakut tai leivonnaiset.

Käsi käyttö

Luukun avaaminen:

Sulje ja avaa luukku painamalla luukun avauspainiketta.

Uunin käynnistys:

Valmistele ja aseta ruoka sopivaan astiaan ja laita se mikroaaltouunin lautaselle tai aseta se suoraan lautaselle. Sulje ovi ja paina [START/+30s] -painiketta halutun ruoanlaittoajan ja ajan valinnan jälkeen. Voit pidentää haluttua ruoanlaittoaikaa manuaalisen ruoanlaiton aikana painamalla [TIME] -painikkeita tai [START/+30s] -painiketta.

Kun ruoanlaitto-ohjelma on asetettu ja [START/+30s] -painiketta ei paineta 1 minuutin kuluessa, asetus peruutetaan. [START/+30s] -painiketta on painettava, jos ovi avataan kypsennyksen aikana. Merkkiäni kuuluu kerran, kun painiketta painetaan oikealla tavalla.

Käytä [STOP] -painiketta seuraaviin:

1. Poista virhe ohjelmoinnin aikana.
2. Pysäytä uuni tilapäisesti.
3. Peruuta ohjelma ruoanlaiton aikana, paina [STOP] -painiketta kahdesti.
4. Lapsilukon asettaminen ja peruuttaminen.

HUOMAUTUS

- Jos mikroaaltouunia ei käytetä 5 minuutin ajan (ja ovi on suljettu), turvalukko aktivoituu automaattisesti. Kaikki painikkeet lakkaavat toimimasta turvalukkotilassa. Voit kytkeä turvalukon pois päältä yksinkertaisesti avaamalla mikroaaltouunin oven, jolloin painike tulee jälleen aktiiviseksi.



Mikroaaltouunin kypsennys

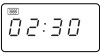
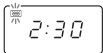
Uuni voidaan ohjelmoida enintään 99 minuuttiin ja 50 sekuntiin (99,50).

MANUAALINEN KYPSENENNYKSEN/ MANUAALINEN SULATUS

- Syötä ruoanlaittoaika ja käytä mikroaaltotehoja P100 - P10 ruoanlaittoon tai sulatukseen.
- Sekoita tai käännä ruokaa 2-3 kertaa sulatuksen aikana, mikäli mahdollista.
- Peitä ruoka ja jätä se seisomaan kypsennyksen jälkeen tarvittaessa.
- Peitä ruoka foliolla sulatuksen jälkeen ja anna seisoa, kunnes se on sulanut kunnolla.

Esimerkki:

2 minuutin 30 sekunnin kypsennys 70 %:in mikroaaltoteholla.

1. Syötä tehon taso painamalla [MICROWAVE POWER] -painiketta 4 kertaa 70 P:lle.  x4	2. Syötä keittoaika painamalla [1 min] -painiketta kahdesti ja sitten [10 s] -painiketta kolme kertaa.	3. Paina [START/+30s] -painiketta käynnistääksesi ajastimen. (Näyttö laskee asetetun ruoanlaitto/sulatusajan läpi.)
		

HUOMAUTUS:

- Kun uuni käynnistyy, lamppu syttyy ja kuumennusalusta pyörii joko myötäpäivään tai vastapäivään.
- Jos ovi avataan kypsennyksen/sulatuksen aikana ruoan sekoittamista tai kääntämistä varten, näytöllä oleva kypsennysaika pysähtyy automaattisesti. Kypsennys-/sulatusaika alkaa laskea uudelleen, kun ovi suljetaan ja [START]-painiketta painetaan.
- Kun ruoanlaitto/sulatus on valmis, avaa ovi tai paina [STOP] -painiketta ja kellonaika ilmestyy uudelleen näyttöön, jos kello on asetettu.
- Jos haluat tietää tehon tason ruoanlaiton aikana, paina [MICROWAVE POWER] -painiketta. Niin kauan kuin sormesi painaa [MICROWAVE POWER] -painiketta, tehotaso näkyy.

TÄRKEÄÄ:

- Sulje luukku kypsennyksen / sulatuksen jälkeen. Huomaa, että valo pysyy turvallisuuksista päällä, kun luukku on auki ja muistuttaa sulkemaan luukun.
- Jos kypsennät ruokaa vakioaikaa pidemmän ajan (kaavio vieressä) samalla kypsennystilalla, uunin turvallisuuksimekaniikka aktivoituu automaattisesti. Mikron teho laskee tai uunin kuumennuselementti kytkeytyy päälle tai pois päältä.

Kypsennystila	Maksimikäyttöaika
Mikroaalto 100 P	30 minuuttia
Grillin käyttö	99 min 50 sek, ajoittainen toiminta, lämpötilan säätely
Mikroaaltouuni + Grilli Kypsennys	99 min 50 sek, Mikroaalto ja grilli -vaihtoehto toimii ajastuksen mukaan
Kiertoilmauunin kokkaus	99 min 50 sek, Ajoittainen toiminta, lämpötilan säätämää
Mikroaaltouuni + Kiertoilmauuni	99 min 50 sek, Mikroaalto ja kiertoilma -vaihtoehto toimii ajastuksen mukaan

Grillin käyttö

Grillillä uunin sisäosan yläosassa on vain yksi asetus. Grillin toimintaa auttaa pyörivä alusta, joka pyörii ja varmistaa tasaisen ruskettumisen kinkkuun ja teeleipiin telineettä ja käännä se puolessa välissä grillauستا. Käytä pieniin grillattaviin ruokiin, kuten pekoniin, savustettuun. Ruoka voidaan asettaa suoraan telineeseen tai telineeseen kuumuutta kestävässä vuoassa.

Esimerkki:

Grillaa 20 minuuttia käyttäen [GRILL] -painiketta.

1. Paina [GRILL] -painiketta kerran.  x1	2. Syötä vaadittu lämmitys aika painamalla [10 min] -painiketta kahdesti.	3. Paina [START/+30s] -painiketta aloittaaksesi grillauksen. (Näyttö laskee asetetun grillauksen ajan.)
		

Mikroaaltouunin ja grillin yhdistelmäkypsennys

Mikroaaltouunin ja grillin yhtäaikainen käyttö yhdistää mikroaaltotehon ja grillin. Tämä tarkoittaa ruoanlaittoa vuorotellen mikroaaltoteholla ja grilliteholla. Tämän toiminnon mikroaaltoteho on P100.

Mikroaallon ja grillin tehon yhdistelmä lyhentää kypsennysaika ja tarjoaa rapean, ruskean lopputuloksen.

Toiminnossa on kaksi vaihtoehtoa:

YHDISTELMÄ 1 (Näyttö: C-3)

Uuni toimii 33 sekunnin syklissä. Ensimmäiset 18 sekuntia mikroaallot toimivat 100 % teholla, seuraavat 15 sekuntia grilli on päällä. Tämä sykli toistuu asetetun kypsennysajan loppuun saakka. Käytä kalalle ja gratiinille.

YHDISTELMÄ 2 (Näyttö: C-4)

Uuni toimii 33 sekunnin syklissä. Ensimmäiset 12 sekuntia mikroaallot toimivat 100 % teholla, seuraavat 21 sekuntia grilli on päällä. Tämä sykli toistuu asetetun kypsennysajan loppuun saakka. Käytä pudingin, munakkaan ja siipikarjan valmistukseen.

Esimerkki:

Kypsennä 15 minuuttia käyttäen [MICROWAVE+GRILL] -toimintoa, jossa 55% ajasta on mikroaaltotehoa ja 45% grillitehoa (C-1).

1. Paina [MICROWAVE+GRILL] -painiketta kerran.  x1	2. Syötä vaadittu lämmitys aika painamalla [10 min] -painiketta kerran ja [1 min] -painiketta 5 kertaa.	3. Paina [START/+30s] -painiketta aloittaaksesi ruoanlaiton. (Näyttö laskee asetetun ruoanlaittoajan läpi.)
		

Muistiinpanot grillin ja mikroaaltouuni+grillin käytöstä:

- 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: Käytön aikana, jotta savu tai hajut haihtuisivat, avaa ikkuna tai kytke keittiön ilmanvaihto päälle.

HUOMAUTUS: Käytettäessä grillitoimintoa grilli käynnistyy ja sammuu säännöllisesti ylikuumenemisen estämiseksi.



VAROITUS: Luukku, ulkokuori, sisäosa, astiat ja välineet kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana.

Käytä aina paksuja unikintaita palovammojen välttämiseksi.

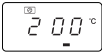
Esilämmitys/kiertoilmauunin tila

Kiertoilmakypsennys mahdollistaa ruoan kypsentämisen perinteisen uunin tavoin. Lämpötilan voi valita 140°C ja 230°C väliltä. On suositeltavaa esilämmittää uuni sopivaan lämpötilaan ennen ruoan laittamista uuniin.

1. KONVEKTIO ESILÄMMITYSTOIMINNOLLA

Esimerkki:

Kypsennä 20 minuuttia 200°C:ssa käyttäen [PREHEAT] ja [CONVECTION] -painiketta.

1. Paina [PREHEAT] paina painiketta 7 kertaa.  x7 	2. Paina [START/+30s] -painiketta aloittaaksesi. Kun esilämmityslämpötila on saavutettu, sumneri soi kahdesti. 	3. Laita ruoka uuniin ja sulje ovi. Syötä vaadittu lämmitys aika painamalla [10 min] -painiketta kahdesti. 	4. Paina [START/+30s] -painiketta aloittaaksesi ruoanlaiton. (Näyttö laskee asetetun ruoanlaittoajan läpi.) 

2. KONVEKTIO ILMAN ESILÄMMITYSTOIMINTOA

Esimerkki:

Kypsennä 20 minuuttia 200°C:ssa käyttäen [CONVEKTIO] -painiketta.

1. Paina [CONVECTION] -painiketta 7 kertaa.  x7 	2. Syötä vaadittu lämmitys aika painamalla [10 min] -painiketta kahdesti. 	3. Paina [START/+30s] -painiketta aloittaaksesi ruoanlaiton. (Näyttö laskee asetetun ruoanlaittoajan läpi.) 

Mikroaaltouunin ja kiertoilman yhdistelmäkyseennys

Mikroaaltouunin ja kiertoilman yhdistelmäkäyttö yhdistää mikroaaltotehon ja kiertoilman. Tämä tarkoittaa, että ruoka kypsennetään vuorotellen mikroaaltoteholla ja kiertoilmateholla. Tämän toiminnon mikroaaltoteho on P100 ja kiertoilman lämpötila on esiasetettu 165°C:een. Tämä tila tekee ruoanlaitosta helpompaa ja nopeampaa, koska se käyttää nopeaa mikroaaltokypsennystä ja kiertoilmaa ruoan rapeuttamiseen. Yhdistelmälle on kaksi vaihtoehtoa:

YHDISTELMÄ 1 (Näyttö: C-1)

Uuni toimii 29 sekunnin syklistä. Ensimmäiset 14 sekuntia mikroaallot ovat päällä 100 % teholla, seuraavat 15 sekuntia kiertoilmauuni on päällä. Tämä sykli toistuu asetetun kypsennysajan loppuun saakka. Käytä paksulle lihalle tai kokonaiselle kanalle.

YHDISTELMÄ 2 (Näyttö: C-2)

Uuni toimii 29 sekunnin syklistä. Ensimmäiset 12 sekuntia mikroaallot ovat päällä 100 % teholla, seuraavat 17 sekuntia kiertoilmauuni on päällä. Tämä sykli toistuu asetetun kypsennysajan loppuun saakka. Käytä ohuille lihapaloille tai kananpaloille.

Esimerkki:

Kypsennä 15 minuuttia käyttäen [MICROWAVE+CONVECTION] -toimintoa, jossa on 18% mikroaaltotehoa ja 52% grillitehoa (C-1).

1. Paina [MICROWAVE+CONVECTION] -painiketta kerran.  x1	2. Syötä vaadittu lämmitys aika painamalla [10 min] -painiketta kerran ja [1 min] -painiketta 5 kertaa.	3. Paina [START/+30s] -painiketta aloittaaksesi ruoanlaiton. (Näyttö laskee asetetun ruoanlaittoajan läpi.)
		

HUOMAUTUKSIA KONVEKTIOsta ja MIKROAALTO+KONVEKTIO KEITTO:

- Saatat havaita savua tai palaneen hajua käyttäessäsi kiertoilmaa ensimmäistä kertaa. Tämä on normaalia eikä merkki siitä, että uuni olisi viallinen. Välttääksesi tämän ongelman, lämmitä uuni ensimmäisellä käyttökerralla ilman ruokaa 20 minuuttia kiertoilmalla 230°C.

TÄRKEÄÄ: Käytön aikana, jotta savu tai hajut haihtuisivat, avaa ikkuna tai kytkä keittiön ilmanvaihto päälle.



VAROITUS: Luukku, ulkokuori, sisäosa, astiat ja välineet kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Käytä aina paksuja uunikintaita palovammojen välttämiseksi.

Muita käteviä toimintoja

1. PERÄKKÄINEN KYPSENNYS

Tämän toiminnon avulla voit kypsentää kahdessa eri vaiheessa, joihin sisältyy 2 eri vaihetta (esim. manuaalinen kypsennysaika ja tila ja/tai sulatusaika sekä sulatuksen paino -toiminto). Kun asetus on ohjelmoitu, kypsennykseen ei tarvitse puuttua, sillä uuni siirtyy automaattisesti seuraavaan vaiheeseen. Äänimerkki kuuluu ensimmäisen vaiheen jälkeen.

Huomautus: Auto-valikkoa ei voi asettaa yhdeksi useista sekvensseistä.

Esimerkki: Jos haluat sulattaa ruokaa 5 minuutin ajan, ja sitten kypsentää P80 mikroaaltoteholla 7 minuutin ajan. Toimenpiteet ovat seuraavat:

- Paina [TIME DEFROST] -painiketta kerran, LED-näytössä näkyy 00:00.
- Syötä ruoanlaittoaika painamalla [1 min] -painiketta 5 kertaa.
- Syötä tehon taso (P80) painamalla [MICROWAVE POWER] -painiketta 3 kertaa.
- Syötä ruoanlaittoaika painamalla [1 min] -painiketta 7 kertaa.
- Paina [START] -painiketta kerran aloittaaksesi ruoanlaiton.

2. +30s TOIMINTO (Automaattinen käynnistys)

[+30s] -painike mahdollistaa seuraavien kahden toiminnon käyttämisen:

a. Suora käynnistys

Voit aloittaa ruoanlaiton suoraan 100 P mikroaaltotehon tasolla 30 sekunniksi painamalla [+30s] -painiketta.

b. Pidennä kypsennysaikaa

Voit pidentää ruoanlaittoaikaa manuaalisessa ruoanlaitossa, ajan sulatuksessa ja automaattisen valikon toiminnassa 30 sekunnin monikertoja varten, jos [+30s] -painiketta painetaan, kun uuni on käynnissä. Painon sulatuksen aikana ruoanlaittoaikaa ei voi lisätä.

HUOMAUTUS: Kypsennysaika voidaan pidentää enintään 99 minuuttiin 50 sekuntiin.

3. KEITTIÖAJASTIN

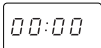
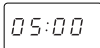
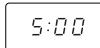
Ajastinta voidaan käyttää myös silloin, kun mikroaaltouunia ei käytetä; esimerkiksi ajastamaan kananmunien keittämistä tavanomaisella keittotasolla tai keitetyn/sulatetun ruuan tasaantumisaajan tarkkailemiseen.

Esimerkki:

Ajastimen asettaminen 5 minuutiksi.



START/+30S

1. Paina [KITCHEN TIMER] paina kerran. 	2. Syötä haluamasi aika painamalla [1 min] -painiketta 5 kertaa.	3. Paina [START/+30s] -painiketta käynnistääksesi ajastimen.	4. Tarkista näyttö. (Näyttö laskee asetetun kypsennys-/sulatusajan läpi.)
			

Kun ajastimen aika saapuu, se piippaa kaksi kertaa ja LED-näyttö näyttää vuorokaudenajan.

Voit syöttää ajan korkeintaan 99 minuuttia, 50 sekuntia. Peruuttaaksesi KITCHEN TIMER -toiminnon laskennan aikana, paina yksinkertaisesti [STOP] painike.

HUOMAUTUS: KITCHEN TIMER -toimintoa ei voi käyttää ruoanlaiton aikana.

4. LAPSILUKKO

Käytä estämään pienten lasten uunin valvottoman käyttöä.

a. Asettaaksesi LAPSILUKKON:

Paina ja pidä [STOP] -painiketta painettuna 3 sekuntia, kuulet pitkän piippauksen ja näyttö ilmoittaa .

Uuni on nyt LAPSILUKKO-tilassa.

b. Peruuttaaksesi LAPSEN LUKITUS:

Paina ja pidä [STOP] -painiketta painettuna 3 sekuntia, kunnes kuuluu pitkä piippaus.

Huom: Jos painike ei toimi, avaa/sulje ovi ja yritä uudelleen.

5. SIJAINTIMUISTI

Tämä on toiminto, jossa ruoan sijainti palautuu alkuperäiseen kypsennykseen, kun kypsennys on valmis.

Paina [KITCHEN TIMER] -painiketta 3 sekuntia tämän toiminnon asettamiseksi tai peruuttamiseksi. Oletusasetus on ON.

Kun PAIKKAMUISTI-toiminto on aktivoitu,  ilmestyy ruoanlaiton lopussa.

Tämä toiminto ei toimi, jos luukku avataan tai toiminta keskeytetään kypsennyksen aikana.

Sulatus ajan perusteella

Tämän toiminnon avulla ruoka voidaan sulattaa nopeasti ja mahdollistaa sopivan sulatusajan valitsemisen ruokalaji. Noudata alla olevaa esimerkkiä tämän toiminnon käyttämiseksi. Aikaväli on 0:01 – 99:50.

Esimerkki: Sulata ruoka 10 minuutin ajan.

1. Valitse tarvittava valikko painamalla [TIME DEFROST] -painiketta kerran.  x1	2. Syötä ruoanlaittoaika painamalla [10 min] -painiketta kerran.	3. Paina [START/+30s] -painiketta aloittaaksesi sulatuksen. (Näyttö laskee sulatusajan läpi)
		

Huomioita aika-sulatukselle:

- Kun ruoanlaitto on valmis, kuuluu äänimerkki viisi kertaa ja LED-näyttö näyttää vuorokaudenajan, jos kello on asetettu. Jos kelloa ei ole asetettu, näyttö näyttää vain "0:00", kun ruoanlaitto on valmis.
- Esiasetettu mikroaaltoteho on P30 eikä sitä voi muuttaa.

Sulatus painon mukaan

Mikroaaltouuni on esiohjelmoitu ajastimella ja tehon tasolla, jotta ruoat, kuten liha tai äyriäiset, voidaan helposti sulattaa. Painoalue tälle on 0,1 kg – 2,0 kg.

d-1: Sulata painon mukaan (yleinen)

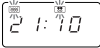
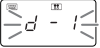
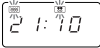
d-2: Sulata painon mukaan (jauheliha)

d-3: Sulata painon mukaan (äyriäiset)

Seuraa alla olevaa esimerkkiäyksityiskohdat siitä, kuinka näitä toimintoja käytetään.

Esimerkki: Sulataksesi 1,2 kg:n lihakimpaleen käyttäen.

Aseta ruoka tasaiseen astiaan tai vaihtoehtoisesti mikroaaltouunin sulatusritilälle alustalle.

1. Valitse tarvittava valikko painamalla [WEIGHT DEFROST] -painiketta kerran.  x1	2. Syötä paino painamalla [WEIGHT/PORTION] -painikkeita, kunnes haluttu paino näkyy näytöllä kg/  	3. Paina [START/+30s] -painiketta aloittaaksesi sulatuksen. (Näyttö laskee sulatusajan läpi) 
		

Jäättyneet ruuat sulatetaan -18 °C:sta.

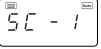
Huomioita sulatuksesta painon mukaan:

- Varmista ennen ruuan sulatusta, että ruoka on tuoretta ja hyvälaatuista.
- Ruuan paino pitäisi pyöristää lähimpään 100 grammaan, esimerkiksi 650 grammaa pyöristetään 700 grammaan.
- Suojaa tarvittaessa pienet lihan tai siipikarjan osat alumiinifoliolla. Tämä estää kuumenemiseltä sulatuksen aikana. Varmista, että folio ei kosketa uunin seinä.

Ruoanlaitto mikroaaltosensorin avulla

Tämä [[MICROWAVE SENSOR MENU] -painike laskee automaattisesti oikean ruoanlaittoajan ja -ajan. Seuraa alla olevaa esimerkkiä saadaksesi tietoja tämän toiminnon käyttämisestä.

Esimerkki: Kypsennä kaksi uuniperunaa (0.46kg) käyttämällä mikroaaltosensorivalikon toimintoa.

1. Valitse tarvittava valikko painamalla [Paina kerran [MIKROAALTOSENSORIVALIKKO] -painiketta.  x1	2. Paina [START/+30s] -painiketta aloittaaksesi ruoanlaiton. 
	

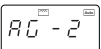
HUOMAUTUKSET:

- Ruoille, joiden paino on enemmän tai vähemmän kuin mikroaaltosensorin keittotaulukossa annetut painot/määrät, kypsennä manuaalisesti.

Ruoanlaitto käyttäen grillin automaattivalikkoa

[GRILL AUTO MENU] -painike laskee automaattisesti oikean valmistustilan ja ruoan valmistusajan. Seuraa alla olevaa esimerkkiä saadaksesi tietoa, kuinka tämä toiminto käytetään.

Esimerkki: Kypsennä 500g grillattuja kanapaloja käyttämällä grillin automaattivalikko-toimintoa.

1. Valitse tarvittava valikko painamalla [GRILL AUTO MENU] -painiketta kahdesti ja paina [START/+30s] -painiketta.  x2 	2. Paina [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] -painikkeita valitaksesi tarvittavan määrän. kg/  	3. Paina [START/+30s] painike kypsennyksen aloittamiseksi. (Näyttö laskee ajan kypsennyksen aikana) 
		

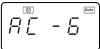
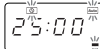
HUOMAUTUKSET:

- Ruuan painon tai määrän voi syöttää painamalla PAINO/ANNOS-painikkeita, kunnes haluttu paino/määrä näkyy näytöllä. Syötä vain ruuan paino. Älä sisällytä astian painoa.
- Ruoille, joiden paino on enemmän tai vähemmän kuin automaattisen grillivalikon ruoanlaittotaulukossa annetut painot/määrät, ruoanlaitto tulee suorittaa manuaalisesti.

Kokkaaminen käyttäen automaattista kiertoilmauunin valikkoa

[CONVECTION AUTO MENU] -painike laskee automaattisesti oikean ruoanlaitttilan ja -ajan. Seuraa alla olevaa esimerkkiä saadaksesi tietoa, kuinka tämä toiminto toimii.

Esimerkki: Kypsennä 250g pakastettuja sipulirenkaita käyttämällä convection auto menu -toimintoa.

1. Valitse tarvittava valikko painamalla [CONVECTION AUTO MENU] -painiketta 6 kertaa ja paina [START/+30s] -painiketta. 	2. Paina [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] -painikkeita valitaksesi tarvittavan määrän. 	3. Paina [START/+30s] -painiketta aloittaaksesi ruoanlaiton. (Näyttö laskee ajan kypsennyksen aikana)
		

HUOMAUTUKSET:

- Ruuan painon tai määrän voi syöttää painamalla PAINO/ANNOS-painikkeita, kunnes haluttu paino/määrä näkyy näytöllä. Syötä vain ruuan paino. Älä sisällytä astian painoa.
- Ruoille, joiden paino on enemmän tai vähemmän kuin automaattisen kiertoilmauunin valikossa annetut painot/määrät, kypsennä manuaalisesti.

Mikroaaltosensorin ruoanlaittotaulukko

Näyttö	Valikko	PAINO / ANNOS / KEITTIÖ-VÄLINEET	Kypsennysmenetelmä
SC-1	Uuniperuna	1 - 3 perunaa (kappaletta) 1 peruna = noin 0,23 kg (alkuperäinen lämpötila. huoneen lämpötila.) Keittiöpaperi	- Pistä jokaiseen perunaan haarukalla kuusi kertaa ympäri pintaa. - Aseta ruoka paperipyhkeellä vuoratusen lasilautasen reunaan, vähintään 2,5 cm:n päähän toisistaan. Älä peitä.
SC-2	Pakastepizza	200 - 400 g (alkulämpötila -18°C) mi- kroaaltouunin kestävä astia	Uudelleenlämmitystä varten, ostettu pizza. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja aseta ruoka mikroaaltouunin kestäväälle lautaselle alustalle.
SC-3	Pakasteateria	200 - 600 g (alkulämpötila -18°C) Mikroaaltouunin kestävä kattila kannella tai rei'itetty muovikelmu	- Kaikki ruoat on esikypsennettävä. - Lämmitä mikroaaltouunin kestävässä astiassa sellaisena kuin osti. - Jos siirät ruokaa lautaselle, peitä se rei'itetyllä muovikelmulla.
SC-4	Tuoreet kasvikset esim. ruusu- kaalit, vihreät pavut, herneet, sekavihannek- set, parsakaali	200 - 600 g (alkuperäinen lämpötila. huoneen lämpötila.) Mikroaaltouunin kestävä kattila kannella tai rei'itetty muovikelmu	- Kaikkien osien tulisi olla samaa kokoa. - Pese huolellisesti, laita ruoka mikroaaltouunin kestävään vuokaan ja lisää 1 rkl (15 ml) vettä per ½ kuppi (125 ml) vihanneksia. - Peitä kannella tai rei'itetyllä muovikelmulla.
SC-5	Puuro	30 - 110g (alkuperäinen lämpötila. huoneen lämpötila.) Mikroaaltouunin kestävä kattila kannella tai rei'itetty muovikelmu	- Keitä kaurahiutaleita ja vettä astiassa suhteessa 1:7. - Peitä kannella tai rei'itetyllä muovikelmulla.
SC-6	Kala	200 - 600 g (alkulämpötila 5 - 10° C) Mikroaaltouunin kestävä kattila kannella tai rei'itetty muovikelmu	- Keittää tuoreita fileitä tai pihvejä kalasta. - Aseta ruoka sopivan kokoiseen astiaan, lisää 2 rkl (30 ml) vettä. - Peitä kannella tai rei'itetyllä muovikelmulla.
SC-7	Kana	200 - 600 g (lähtölämpötila 5° C) Mikroaaltouunin kestävä kattila kannella tai rei'itetty muovikelmu	- Kananpalan kypsentyminen. - Aseta ruoka sopivan kokoiseen astiaan, lisää 2 rkl (30 ml) vettä. - Peitä kansi tai rei'itetty muovikelmu.
SC-8	Liha	200 - 600 g (alkulämpötila 5 - 10° C) Mikroaaltouunin kestävä kattila kannella tai rei'itetty muovikelmu	- Aseta ruoka sopivan kokoiseen astiaan, lisää 2 rkl (30 ml) vettä. - Peitä kannella tai rei'itetyllä muovikelmulla.
SC-9	Automaattinen lämmitys	200 - 600 g (lähtölämpötila 5° C) Mikroaaltouunin kestävä kattila kannella tai rei'itetty muovikelmu	- Kaikki ruoat on esikypsennettävä. - Lämmitä mikroaaltouunin kestävässä astiassa sellaisena kuin osti. - Jos siirät ruokaa lautaselle, peitä se rei'itetyllä muovikelmulla.

Huomautukset:

- Lopullinen ruuan lämpötila vaihtelee ruuan alkuperäisen lämpötilan mukaan. Tarkasta, että ruoka on sulanut perusteellisesti. Voit tarvittaessa jatkaa sulatusaikaa manuaalisesti.

- Automaattisen kypsennyksen tulokset riippuvat tekijöistä, kuten ruoan muodosta ja koosta sekä henkilökohtaisista mieltymyksistä kypsennystulosten suhteen. Jos et ole tyytyväinen ohjelmoidun tuloksen, säädä kypsennysaikaa vastaamaan vaatimuksiasi.

Grill automaattivalikon ruoanlaittotaulukko

Näyttö	Valikko	PAINO / ANNOS / KEITTIÖVÄLINEET	Kypsennysmenetelmä
AG-1	Grillattu pihvi	200, 300, 400, 500, 600 g (alkuperäinen lämpötila. huoneen lämpötila.) Paistinpannu+Korkea teline	• Viipaloi pihvi noin 200 - 300g/palaksi ja mausta öljyllä, suolalla, murskatulla mustapippurilla. • Aseta ruoka paistinpannulle korkealle ritalälle.
AG-2	Grillatut broilerin palat	200, 300, 400, 500, 600 g (alkuperäinen lämpötila. huoneen lämpötila.) Paistinpannu+Korkea teline	• Levitä öljy, suola, hienonnettu pippuri tasaisesti kananrintaan ja aseta se paistinpannulle korkealle ritalälle.
AG-3	Grillattu kalapihvi	150, 200, 300, 400, 500 g (alkuperäinen lämpötila. huoneen lämpötila.) Paistinpannu+Korkea teline	• Levitä hienonnetut paprikat tasaisesti kalafileen päälle ja aseta se paistinpannulle korkealle ritalälle.
AG-4	Pekoni	2 - 4 viipaletta (alkulämpötila 5° C) Paistinpannu+Korkea teline	• Aseta pekoniviipaleet paistinpannulle korkealle ritalälle.
AG-5	Paahtoleipä	1 - 3 kappaletta (alkuperäinen lämpötila. huoneen lämpötila.) Korkea hylly	• Aseta 50g leipäviipale korkealle hyllylle
AG-6	Makkarat	2,4,8 kpl (alkuperäinen lämpötila. huoneen lämpötila.) Paistinpannu+Korkea teline	• Aseta 50g makkaranpalaa paistinpannulle korkealle ritalälle. • Käännä ympäri 2/3 kypsennysajasta, kun uuni piippaa.*1

*1: Kun piippaus kuuluu, avaa luukku kääntäksesi ruoan ympäri. Jos et avaa luukkuja, kypsennys jatkuu ohjelmoidun ajan loppuun asti.

Huomautukset:

- Lopullinen ruuan lämpötila vaihtelee ruuan alkuperäisen lämpötilan mukaan. Tarkasta, että ruoka on sulanut perusteellisesti. Voit tarvittaessa jatkaa sulatusaikaa manuaalisesti.
- Automaattisen kypsennyksen tulokset riippuvat tekijöistä, kuten ruoan muodosta ja koosta sekä henkilökohtaisista mieltymyksistä kypsennystulosten suhteen. Jos et ole tyytyväinen ohjelmoidun tuloksen, säädä kypsennysaikaa vastaamaan vaatimuksiasi..



VAROITUS: Ovi, ulkokuori, uunin ontelo ja tarvikkeet muuttuvat erittäin kuumiksi käytön aikana. Käytä aina paksuja uunikintaita palovammojen välttämiseksi.

Automaattisen kiertoilman valikko - ruoanlaittotaulukko

Näyttö	Valikko	PAINO / ANNOS / KEITTIÖVÄLINEET	Kypsennysmenetelmä
AC-1	Jäädetyt uuniranskalaiset	300g (alkulämpötila -18°C) Paistinpannu+Korkea teline	- Valmistelee ostetut pakastetut ranskalaiset perunat ja aseta ne paistinpannulle korkealle ritalälle. - Käännä ruoka 2/3 kypsennysajasta, kun uuni piippaa.*1
AC-2	Paistettu kana	800, 1000, 1200, 1400g (alkuperäinen lämpötila. huoneen lämpötila.) Matala ritalä	- Levitä öljyä, ripottele suolaa kanan pinnalle. - Aseta matalalle ritalälle. - Käännä ruoka ympäri, kun uuni piippaa 2/3 koko kypsennysajasta.*1
AC-3	Paahtopaisti/ lammas	200, 300, 400, 500, 600 g (alkuperäinen lämpötila. huoneen lämpötila.) Paistinpannu+Korkea teline	- Poista naudan sisäfileen pinta ja levitä öljyä, suolaa, murskattua mustapippuria. - Sidottuasi tiukasti puuvillanarulla, aseta paistinpannu korkealle ritalälle.
AC-4	Kala	200, 400, 600 g (alkuperäinen lämpötila. huoneen lämpötila.) Paistinpannu+Korkea teline	- Levitä öljyä ja suolaa kalan päälle ja anna olla 10 min. - Aseta paistinpannu korkealle ritalälle.
AC-5	Pakaste kananugetit	400g (alkulämpötila -18°C) Paistinpannu+Korkea teline	- Valmistelee ostetut pakastetut kananugetit. - Aseta paistinpannu korkealle ritalälle. - Käännä ruoka 2/3 kypsennysajasta, kun uuni piippaa.*1
AC-6	Pakastetut sipulirenkaat	250g (alkulämpötila -18°C) Paistinpannu+Korkea teline	- Valmistelee ostetut pakastetut sipulirenkaat. - Aseta paistinpannu korkealle ritalälle. - Käännä ruoka 2/3 kypsennyksen kokonaisajasta, kun uuni piippaa.*1
AC-7	Pakasteherkut	100, 200, 300 g (alkulämpötila -18°C) Paistinpannu+Korkea teline	- Valmistelee ostetut pakasteherkut, kuten kevätrullat, 25g paloiksi. - Aseta paistinpannu korkealle ritalälle. - Käännä ruoka 2/3 kypsennysajasta, kun uuni piippaa.*1

*1: Kun piippaus kuuluu, avaa luukku kääntääksesi ruoan ympäri. Jos et avaa luukkuja, kypsennys jatkuu ohjelmoidun ajan loppuun asti.

Huomautukset:

- Lopullinen ruuan lämpötila vaihtelee ruuan alkuperäisen lämpötilan mukaan. Tarkasta, että ruoka on sulanut perusteellisesti. Voit tarvittaessa jatkaa sulatusaikaa manuaalisesti.
- Automaattisen kypsennyksen tulokset riippuvat tekijöistä, kuten ruoan muodosta ja koosta sekä henkilökohtaisista mieltymyksistäsi kypsennystulosten suhteen. Jos et ole tyytyväinen ohjelmoidun tuloksen, säädä kypsennysaikaa vastaamaan vaatimuksiasi.



VAROITUS: Ovi, ulkokuori, uunin ontelo ja tarvikkeet muuttuvat erittäin kuumiksi käytön aikana. Käytä aina paksuja uunikintaita palovammojen välttämiseksi.

Sopiva uunivuoka

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.

Ruonalaite- välineet	Mikroaal- touunin kestävä	Grilli	Konvektio	Yhdistelmä	Huomautus
Alumiinifolio/ Foliosäiliöt	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	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	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Vain kon- vektio)	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	✗	✓	✓	✗	Metallisten keittoastioiden käyttöä ei suositella mikroaaltotehoa käytettäessä, koska se voi aiheuttaa kipinöintiä, mikä voi johtaa tulipaloon.
Muovi/polys- tyreeni, esim. pikaruokapak- kaukset	✓	✗	✓	✓ / ✗	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 karkaamaan. Varmista, että pussit soveltuvat mikroaaltouunin käyttöön. Älä käytä muovi- tai metallisiteitä, sillä ne saattavat sulaa tai syttyä tuleen metallin 'kaarituksen' vuoksi.
Paperilautaset tai -kupit ja talouspaperi	✓	✗	✗	✗	Käytä vain lämmitykseen tai kosteuden imeyttämiseen. Noudata varovaisuutta, koska ylikuumennus voi aiheuttaa tulipalon.
Olkiset ja puiset säiliöt	✓	✗	✗	✗	Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa, kun käytät näitä materiaaleja, koska ylikuumeneminen voi aiheuttaa tulipalon.
Uusiopaperi ja sanomalehti	✗	✗	✗	✗	Saattaa sisältää metallinpaloja, jotka aiheuttavat kipinöintiä ja saattavat aiheuttaa tulipalon.
Korkea ritilä/ Matala ritilä/ Paistoalusta	✗	✓	✓	✓	Metallisten keittövälineiden käyttöä ei suositella mikroaaltotehon käytön yhteydessä, koska se voi aiheuttaa kipinöintiä, mikä voi johtaa tulipaloon. Niitä saa käyttää vain käyttöohjeessa ohjeistetulla tavalla.



VAROITUS: Lämmitettäessä ruokaa muovi- tai paperiastioissa, pidä silmällä uunin mahdollisen syttymisen vuoksi.

HUOMAUTUS: Älä jätä uuniasi 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 mikroaaltouunin sisus, luukku ja kaikki tarvikkeet ovat täysin jäähtyneet. PUHDISTA UUNI SÄÄNNÖLLISESTI JA POISTA SINNE JÄÄNEET RUOANTÄHEET - Pidä uuni puhtaana, tai muuten sen pinnat saavat vaurioitua. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

HUOMAUTUS:Kun kypsennät, kosteutta voi kertyä uunin sisätilaan, sisäpintaan ja oveen. Kosteuden määrä riippuu uunin pintojen lämpötilasta ja mikroaaltouunissa kypsennettävän ruoan kosteuspitoisuudesta. Varmista, että pyyhit näille pinnoille kertyneen kosteuden pehmeällä, kosteutta imevällä liinalla, kun olet lopettanut kypsennyksen.

Uunin ulkopuoli

Pyyhi uunin ulkopuoli miedolla pesuaineella, kuten astianpesuaineella. Varmista, että pyyhit pesuaineen pois ja kuivaat pinnan kostealla, pehmeällä liinalla.

Säätopaneeli

Avaa ovi ennen puhdistusta, jotta ohjauspaneeli poistuu käytöstä. Ohjauspaneelin puhdistuksessa on oltava varovainen. Käytä vain vedellä kostutettua liinaa ja pyyhi paneeli varovasti, kunnes se on puhdas. Vältä liiallisen veden käyttöä. Älä käytä kemiallisia tai hankaavia puhdistusaineita.

Uunin sisäpuoli

1. Puhdistusta varten pyyhi roiskeet tai vuodot pehmeällä kostealla liinalla 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 mieto saippua tai vesi ei pääse tunkeutumaan seinien pieniin ilmanvaihtoaukkoihin, mikä saattaa vahingoittaa uunia.

3. Älä käytä suihkutettavia puhdistusaineita uunin sisäpuolella.

4. Lämmitä uuniasi säännöllisesti käyttämällä grilliä ja lämmitä uuni ilman ruokaa 20 minuuttia grillillä. Jäljelle jäänyt ruoka tai roiskunut rasva voi aiheuttaa savua tai pahaa hajua.

Pidä aaltoputken suojakansi aina puhtaana.

Se on herkästi rikkoutuva materiaalia ja se on puhdistettava varovaisuutta noudattaen (noudata edellä annettuja puhdistusohjeita).

HUOMAUTUS:Liiallinen kastelu saattaa aiheuttaa aaltojohtokannen hajoamisen.

Aaltoputken suojakansi on kulutusosa, ja ilman säännöllistä puhdistusta se täytyy vaihtaa.

Lisävarusteet

Lisävarusteet, kuten alusta, mikroaaltouunin alustan tuki, ritilät ja leivinpelti, tulee pestä miedolla astianpesuaineella ja kuivata. Ne ovat konepestäviä.

Luukku

Puhdista kaikki likakertymät säännöllisesti luukun molemmilta puolilta, luukun tiivisteistä ja tiivistepinnoilta pehmeällä, kostutetulla liinalla.

HUOMAUTUS:Höyrypuhdistinta ei tule käyttää.

Puhdistusvihje - Uunisi helpommaksi puhdistamiseksi:

Laita puolikas sitruuna kulhoon, lisää 300 ml (1/2 pint) vettä ja lämmitä P100-teholla 7 - 8 minuuttia.

Pyyhi uuni pehmeällä, kuivalla kankaalla.

Mikroaaltouunin käyttöneuvot

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 ruokia ei saa lämmittää suljetuissa astioissa tai purkeissa/konteissa, joissa on kansi, koska paine kasvaa sisällä ja saattaa aiheuttaa purkin/kontin räjähtämisen.

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 aina SHARP-käyttöoppaan ohjeita. Jos ylität suositellut kypsennysajat ja käytät liian korkeita tehotasoja, ruoka saattaa ylikuumentua, palaa ja äärimmäisissä olosuhteissa syttyä tuleen ja vahingoittaa 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.

HUOMIO: Munia ei tulisi lämmittää mikroaaltoteholla, sillä ne saattavat räjähtää, jopa kypsennyksen päättymisen jälkeen. Esim. uppomunat, paistetut, 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 & Kädet: Käytä aina uunihanskoja ruoan tai astioiden poistamiseen uunista. Astutaaksepäin uunin oven avatessasi, jotta kuumuus tai höyry pääsee haihtumaan. Kun poistat kansi (kuten kelmun), avaa paistopusseja tai popcorn-pakkauksia, ohjaa höyry pois kasvoilta ja käsistä.



VAROITUS: Tarkista ruoan ja juoman lämpötila, sekoita ennen tarjoilua. Ole erityisen varovainen tarjoillessasi vauvoille, lapsille tai vanhuksille. Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältö on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on tarkistettava ennen nauttimista, jotta vältetään palovammat.

Sulatusneuvot

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.

Uudelleenlämmitysohjeet

Ruokien uudelleenlämmitystä varten, noudata alla olevia neuvoja ja ohjeita varmistaaksesivarmista, että ruoka on perusteellisesti lämmitetty 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 on perusteellisesti lämmitetty ennen tarjoilua.

Viipaloitu liha

Peitä mikrokelmulla ja lämmitä kohtalaisen matalalla/matalalla teholla. Järjestele uudelleen ainakin kerran, jotta ruoka lämpenee tasaisesti.

HUOMAUTUS:Varmista, että liha on perusteellisesti lämmitetty ennen tarjoilua.

Siipikarja-annokset

Aseta paksummat osat astian uloimpaan osaan. Peitä mikrokelmulla ja lämmitä kohtalaisen matalalla teholla. Käännä puolivälissä lämmitystä.

HUOMAUTUS:Varmista, että siipikarja on perusteellisesti lämmitetty ennen tarjoilua.

Pataruuat

Peitä mikrokelmulla tai sopivalla kannella ja lämmitä kohtalaisen matalalla/matalalla teholla.

Sekoita usein varmistuaksesi tasaisesta lämmityksestä.

HUOMIO: Varmista, että ruoka on perusteellisesti lämmitetty ennen tarjoilua.

Kun lämmität ruokaa, saat parhaat tulokset valitsemalla ruokatyypille 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 koskaan lämmitä nesteitä kapeakaulaisissa astioissa, sillä tämä voi johtaa sisällön purkautumiseen astiasta ja aiheuttaa palovammoja.

- Ole erityisen varovainen valmistaessasi tai lämmittäessäsi ruokia, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. makkaroit, täytettyjä piirakoita jne.). Ne eivät saa kuumentua liikaa, jotta ne eivät syty palamaan.
- Älä käytä mikroaaltouunia uppoaistoöljyn lämmitykseen. Tämä voi johtaa ylikuumenemiseen ja öljy saattaa syttyä tuleen.
- Tölkkiperunoita ei saa lämmittää mikroaaltouunissa. Noudata tölkissä olevia valmistajan ohjeita.



VAROITUS:Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältö on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on tarkistettava ennen nauttimista, jotta vältetään palovammat.

Vianmääritys

Jos uuni ei mielestäsi toimi oikein, voit suorittaa muutamia helppoja tarkastuksia ennen kuin soitat huoltoon. Näin vältetään tarpeettomilta huoltokutsuilta, jos vika on yksinkertainen.

Noudata seuraavaa helppoa tarkastusta:

Aseta puoli kupillista vettä mikroaaltouunin lautaselle ja sulje ovi. Aseta ajastin kypsentämään 1 minuutin ajan käyttäen P100 mikroaaltotehoa.

1. Syttyykö uunin lamppu kun kypsennys on käynnissä?
2. Toimiiko tuuletin? (Tarkista asettamalla kätesi ilmanottoaukkojen yläpuolelle.)
3. Kuuletko minuutin kuluttua äänimerkin?
4. Onko kupissa oleva vesi kuuma?

Ota vesikuppi uunista ja sulje ovi. Aseta uuni grillaamaan 3 minuutiksi.

5. Muuttuuko grillin lämmityselementti punaiseksi 3 minuutin jälkeen?

Aseta uuni kypsentämään 3 minuutiksi kiertoilmatoiminnolla 230°C:ssa.

6. Onko uunin sisätila kuuma kolmen minuutin jälkeen?

Jos vastaat mihin tahansa kysymykseen "Ei", tarkista ensin, että uuni on kytketty kunnolla ja sulake ei ole palanut. Jos kummassakaan ei ole vikaa, tarkista vianmääritystaulukko alla.



VAROITUS: Älä koskaan säädä, korjaa tai muokkaa uunia itse. On vaarallista, että kukaan muu kuin SHARP-koulutettu insinööri suorittaa huoltoa tai korjauksia. Tämä on tärkeää, koska se saattaa vaatia suojakoteloiden poistamista, jotka tarjoavat suojan mikroaaltosäteilyä vastaan.

- Oven tiiviste pysäyttää mikroaaltojen vuodon käytön aikana, mutta ei muodosta ilmatiivistä tiivistettä. On normaalia nähdä vesipisaroita, valoa tai tuntea 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 käyttö: Älä koskaan poista ulkokuorta. Tämä on erittäin vaarallista korkeajännitteisten osien vuoksi, joita ei saa koskaan koskea, sillä se voi olla kohtalokasta. Uunissasi ei ole lamppuun pääsyä suojaavaa kantta. Jos lamppu hajoaa, älä yritä vaihtaa lamppua itse, vaan ota yhteyttä SHARP-hyväksytyyn huoltopalveluun.

Vianmääritystaulukko

Ongelma	Selitys
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 "silmät" on poistettu perunoista ja että ne on pistelty. Aseta suoraan alustalle tai lämmönkestävään vuokaan tai vastaavaan.
Uuni ei toimi, kun [START/+30s] -painiketta on painettu..	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.
Kun uunia käytetään vain grillaustilassa, saatetaan huomata, ettei lämmityselementti ole päällä koko ajan.	Tämä johtuu siitä, että grillielementti kytkeytyy päälle ja pois pitääkseen uunin lämpötilan esiasetetulla tasolla.
Kun uunia käytetään yhdistelmätilassa, se ei näytä olevan päällä.	Yhdistelmäkypsennystilan (mikroaalto ja grilli), uuni vaihtelee kahden toiminnon välillä. Mikroaalto- ja grillitoimintoja ei kytketä päälle samaan aikaan.
Kiertoilmauuni ei näytä lämpenevän tarpeeksi.	Uunin sisätilan lämpötila pidetään +/- 10%:n tarkkuudella asetetusta tasosta. Lämpötila mitataan uunin keskeltä kalibroidulla lämpötilamittauslaitteella, joka käyttää K-tyypin lämpöparia.
Kypsennyksen jälkeen uunista kuuluu ääni tai vaikuttaa edelleen olevan käynnissä.	Kypsennyksen lopussa tuuletin saattaa olla päällä useita minutteja uunin jäähdyttämiseksi. Tämä on normaalia.
 Ilmaantuu näyttöön, kun painiketta painetaan.	30 sekunnin kuluttua uuni siirtyy lukitustilaan, jossa kaikkia painikkeita ei voi painaa. Avaa ja sulje ovi, niin painikkeet toimivat jälleen. Tarkista myös, ettei laite ole lukitustilassa.

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 ovi on tiukasti kiinni ja oven turvalukkojärjestelmä on käytössä. Muuten mikroaaltoteho ei pääse uuniin.

JOS MIKÄÄN EDELLÄ OLEVISTA EI KORJAA TILANNETTA OTA YHTEYTTÄ VALTUUTETTUUN TEKNIKKOON. ÄLÄ YRITÄ SÄÄTÄÄ TAI KORJATA UUNIA ITSE.



Paznja:

Vaš je proizvod označen ovim simbolom. To znači da se upotrijebljeni električni i elektronički proizvodi ne smiju miješati s općim kućanskim otpadom. Postoji poseban sustav 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 odlaganju za korisnike (privatna kućanstva)

1. U Europskoj uniji

Paznja: 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 akumulator, 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 male proizvode (i male količine).

Za Španjolsku: za preuzimanje rabljenih proizvoda obratite se predviđenom sabirnom mjestu ili lokalnim nadležnim tijelima.

2. U drugim državama izvan EU

Ako ovaj proizvod želite odložiti, informacije o pravilnom odlaganju zatražite od lokalnih nadležnih tijela.

SADRŽAJ

Važne sigurnosne upute	3
Postavljanje	11
Tehnički podaci	12
Pećnica i pribor	13
Upravljačka ploča	14
Prije upotrebe	15
Postavljanje sata	15
Snaga mikrovalova	16
Ručna upotreba	17
Kuhanje u mikrovalnoj	18
Roštiljanje	19
Kombinirano kuhanje s mikrovalnom i roštiljem	19
Predgrijavanje/kuhanje konvekcijom	20
Kombinirano kuhanje s mikrovalnom i konvekcijom	20
Druge praktične funkcije	21
Odležavanje prema vremenu	22
Odmrzavanje prema težini	22
Kuhanje koristeći senzor za mikrovalnu	23
Kuhanje koristeći izbornik za automatski roštilj	23
Kuhanje koristeći automatski konvekcijski izbornik	24
Tablica za kuhanje sa senzorom za mikrovalnu	25
Tablica kuhanja za izbornik automatskog roštilja	26
Automatski izbornik za kuhanje konvekcijom tablica	27
Odgovarajuće posude za pećnicu	28
Čišćenje i održavanje	29
Savjeti za kuhanje u mikrovalnoj	30
Savjeti za odmrzavanje	32
Savjeti za ponovno zagrijavanje	33
Otklanjanje poteškoća	34
Prije nego što zatražite pomoć	36

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.

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.

Napajanje izmjeničnom strujom mora biti 230 V, 50 Hz za YC-MC422AE-SB, ili 230-240 V, 50 Hz za YC-MC422AU-SB, s minimalnom 20 A osiguračem distribucijske linije, ili minimalnim 20 A prekidačem distribucijskog kruga.

Trebao bi postojati poseban krug koji služi samo ovom uređaju. 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.

Metalične posude za hranu i piće nisu dopuštene tijekom načina rada mikrovalova.

Koristite samo posude i pribor sigurne za mikrovalnu pećnicu kada koristite mikrovalne načine rada. Pribor treba provjeriti kako bi se osiguralo da je prikladan za upotrebu u mikrovalnim pećnicama.

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 za "Održavanje i čišćenje" u potpunom izdanju Korisničkog priručnika. Neodržavanje pećnice u čistom stanju može dovesti do propadanja površine što bi moglo negativno utjecati na vijek trajanja uređaja i moguće dovesti do opasne situacije.

Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla pećnice, jer mogu ogrebat površinu, što može rezultirati pucanjem stakla.

Aparat se ne smije čistiti parnim čistačem.

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.
- Lampu pećnice nemojte pokušavati mijenjati sami. To smije obavljati samo ovlašteni predstavnik tvrtke SHARP. Ako se lampa pećnice pokvari, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisnom predstavniku tvrtke SHARP.
- Ako se kabel napajanja ošteti, treba ga zamijeniti ovlašteni servis za SHARP.

Kako biste izbjegli mogućnost eksplozije i naglog ključanja:

UPOZORENJE: Tekućine i ostala hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati. Mikrovalno zagrijavanje pića može rezultirati odgođenim eruptivnim ključanjem; stoga, potrebno je biti oprezan prilikom rukovanja posudom.

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 izlijevanje proključale tekućine i opekline:

1. Nemojte predugo zagrijavati.
2. Prije grijanja promiješajte tekućinu.
3. Preporučljivo je umetnuti staklenu šipku ili sličan pribor (ne metalni) u tekućinu tijekom ponovnog zagrijavanja.
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.

Da biste izbjegli mogućnost opekline:

UPOZORENJE: Aparat i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Treba paziti da se ne dodiruju elementi za grijanje. Djeca mlađa od 8 godina moraju biti na sigurnom osim ako su neprekidno nadzirana.

Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom mora se promiješati ili protresti i provjeriti temperatura prije konzumacije kako bi se izbjegle opekline. Koristite držače za posude ili rukavice za pećnicu prilikom vađenja hrane iz pećnice kako biste spriječili opekline.

- Tijekom upotrebe, aparat se zagrijava. Treba paziti da se ne dodiruju grijaći elementi unutar pećnice.

- 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.

Da biste izbjegli zloupotrebu od strane djece:

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 aparat koristi u BILO KOJEM načinu rada koji generira izravnu toplinu (način rada primjenjiv na model), djeca bi trebala koristiti pećnicu samo pod nadzorom odrasle osobe zbog generirane temperature.

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)** Ne stavljajte vruću hranu ili vruće posuđe na hladnu rotirajuću ploču/temelj pećnice.

c) Ne stavljajte hladnu hranu ili hladne posude na vruću ploču za okretanje/osnovu pećnice.

Tijekom rada pećnice nemojte ništa stavljati na vanjsko kućište.

NAPOMENA:

Ne koristite plastične posude za mikrovalnu pećnicu ako je pećnica još uvijek vruća od korištenja roštilja, konvekcije ili kombiniranog načina rada (ovisno o modelu pećnice) jer se mogu otopiti.

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.

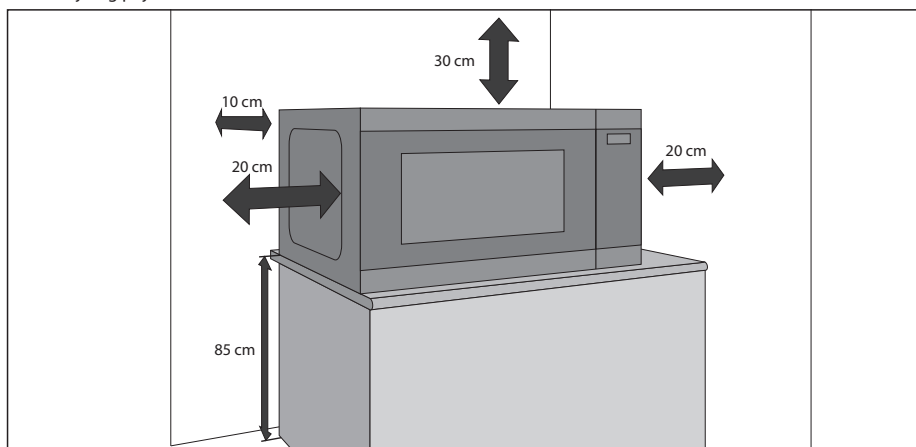
Ova pećnica predviđena je za upotrebu u kućanstvima te čajnim kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima, hotelima, motelima i sličnim okruženjima.



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 koja pruža dovoljno otvorenog prostora za ulazne i/ili izlazne otvore. Stražnja površina uređaja može biti postavljena uz zid.
 - Aparat se ne smije instalirati iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.
 - 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
AC utikač za struju		EU dvopin	UK trokutasti priključak
Napon izmjenične struje		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Linijski osigurač/kratkospojnik		20 A	20 A
Potrebno AC napajanje		2700 W	2800 W
Izlazna snaga:	Mikrovalovi	1000 W	1000 W
	Pečenje	1300 W	1400 W
	Konvekcija	2700 W	2800 W
Frekvencija mikrovalova		2450 MHz*	2450 MHz*
Vanjske dimenzije (Š) x (V) x (D) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Dimenzije unutrašnjosti (Š) x (V) x (D)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Kapacitet pećnice		42 litre**	42 litre**
Visoka polica (Promjer x Visina u mm)		243 x 90	243 x 90
Niski stalak (Promjer x Visina u mm)		266 x 30	266 x 30
Pladanj za pečenje (Promjer u mm)		283	283
Promjer okretnog tanjura u mm		345	345
Težina (kg)		20	20
Svjetlo pećnice (LED)		1,5 W	1,5 W

* - Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve europske norme EN55011.

U skladu s ovim standardom, ovaj proizvod je klasificiran kao oprema grupe 2 klase B.

Grupa 2 znači da oprema namjerno generira radiofrekvencijsku energiju u obliku elektromagnetskog zračenja za toplinsku obradu hrane.

Oprema klase B znači da je oprema prikladna za upotrebu u domaćinstvima.

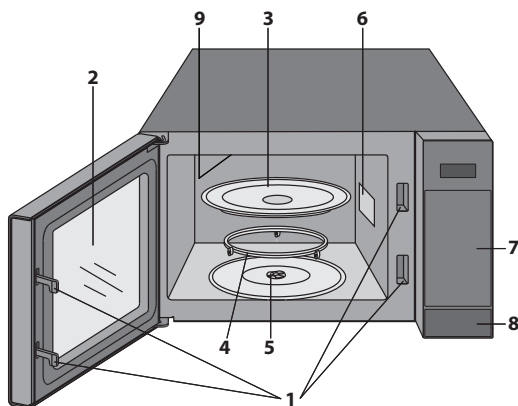
** - Unutarnji kapacitet izračunat je mjerenjem maksimalne širine, dubine i visine. Stvarni kapacitet je manji.

U SKLOPU NASTOJANJA ZA STALNIM POBOLJŠANJEM ZADRŽAVAMO PRAVO PROMJENE DIZAJNA I SPECIFIKACIJA BEZ PRETHODNE NAJAVE.

Pećnica i pribor

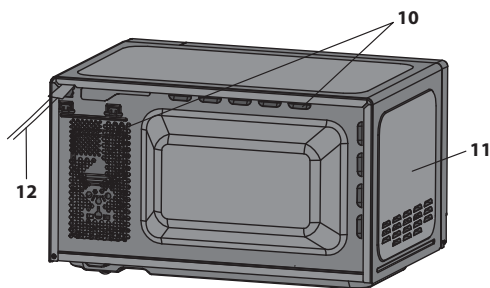
Pećnica

1. Sustav sigurnosne brave na vratima
2. Prozor pećnice
3. Stakleni okretni tanjur
4. Podrška za gramofon
5. Spojka
6. Poklopac vodilice valova (Ne uklanjajte)
7. Kontrole snage i vremena
8. Gumb za otvaranje vrata
9. Grijanje elementa roštilja
10. Ventilacijski otvori
11. Vanjsko kućište
12. Kabel napajanja

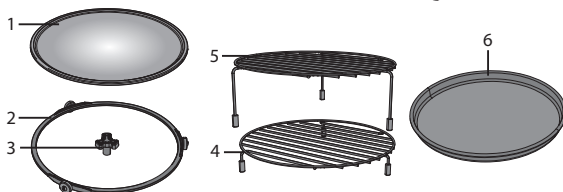


Dodatna oprema:

1. Stakleni okretni tanjur
 2. Podrška za gramofon
 3. Spojka
 4. Niski stalak
 5. Visoka polica
 6. Pladanj za pečenje
- Rešetke za roštilj i pekač dizajnirani su samo za upotrebu prilikom korištenja funkcija roštilja i konvekcije. NE koristite metalne dodatke prilikom korištenja funkcije mikrovalova.



NAPOMENA: Kada naručujete pribor, molimo navedite dvije stavke: naziv dijela i naziv modela.



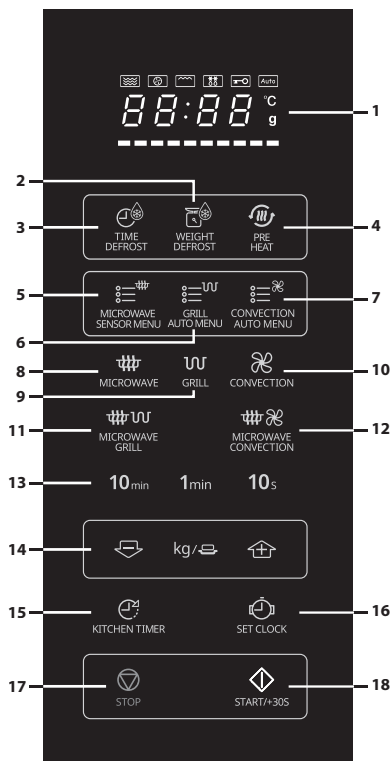
NAPOMENE:

- Poklopac provodnika valova je osjetljiv. Budite oprezni prilikom čišćenja unutrašnjosti pećnice kako je ne biste oštetili.
- Nakon pripreme masne hrane bez poklopca, uvijek potpuno očistite unutrašnjost, a osobito grijaći element koji mora biti suh i odmašćen. Nakupljena masnoća može se pregrijati, zapaliti ili dimiti.
- Pećnicu uvijek koristite s pravilno postavljenim okretnim tanjурom i podloškom. To omogućuje ravnomjerno i potpuno kuhanje. Loše postavljen okretni tanjur može podrhtavati, nepravilno se okretati te uzrokovati oštećenje pećnice.
- Sve namirnice i spremnike s hranom treba uvijek staviti na okretni tanjur.
- Okretni tanjur okreće se u smjeru kazaljke na satu i obratno. Smjer okretanja može se promijeniti prilikom svakog uključivanja pećnice. To ne utječe na rezultat pripreme hrane.



UPOZORENJE: Vrata, vanjski kabinet, unutrašnjost pećnice, pribor i posuđe postat će vrlo vrući tijekom rada. Da biste spriječili opekline, uvijek koristite debele rukavice za pećnicu.

Upravljačka ploča



- 1. DIGITALNI ZASLON** – Prikazuje se vrijeme kuhanja, snaga, indikatori i vrijeme.



[MIKROVALOVA] indikator



Indikator [CONVECTION]



Indikator [GRILL]



Indikator [DEFROST]



[DIJETE ZAKLJUČANO] indikator



Indikator [IZBORNIK ZA AUTOMATSKI]



Indikator [TEMPERATURE]



Indikator [WEIGHT]



[PROGRES TEMPERATURE] indikator

Segmenti se postupno pale kako bi pokazali dostignutu temperaturu u CONVECTION načinu rada. Svaki segment predstavlja 10°C postavljene razine temperature (na primjer, prvi pokazuje 140°C, a posljednji 230°C). Kada postavite temperaturu, odgovarajući segment se osvijetli, dok se odgovarajući segmenti s lijeve strane postupno pale jedan po jedan tijekom procesa predgrijavanja.

- 2. TEŽINSKO ODMRZAVANJE** – Pritisnite jednom za odmrzavanje prema težini.
- 3. TIME DEFROST** – Pritisnite za odabir odmrzavanja po vremenu.
- 4. PREDGRIJAVANJE** – Pritisnite za predgrijavanje pećnice u konvekcijskom načinu rada.
- 5. IZBORNIK SENZORA ZA MIKROVALNU** – Pritisnite za odabir izbornika za kuhanje sa senzorom.
- 6. IZBORNIK ZA AUTOMATSKI ROŠTILJ** – Pritisnite za odabir izbornika za automatsko kuhanje na roštilju.
- 7. CONVECTION AUTO MENU** – Pritisnite za odabir izbornika za automatsko kuhanje konvekcijom.
- 8. MICROWAVE POWER** – Pritisnite kako biste odabrali snagu mikrovalova.
- 9. ROŠTILJ** – Pritisnite za postavljanje načina kuhanja na roštilju.
- 10. KONVEKCIJA** – Pritisnite za postavljanje načina kuhanja konvekcijom.
- 11. MIKROVALOVI+ROŠTILJ** – Pritisnite za postavljanje kombiniranih načina kuhanja s mikrovalnom i roštiljem.
- 12. MIKROVALOVA+KONVEKCIJA** – Pritisnite za postavljanje kombiniranih načina kuhanja s mikrovalnom i konvekcijom.
- 13. TIME** – Postavi sat i tajmer.
- 14. WEIGHT/PORTION** – Koristite ove gumbe za odabir težine ili porcija.
- 15. KUHINJSKI TIMER** – Pritisnite za korištenje kao minutni tajmer, ili za programiranje vremena stajanja.
- 16. POSTAVI SAT** – Koristite za postavljanje vremena na satu.
- 17. ZAUSTAVI** – Pritisnite jednom za pauziranje kuhanja ili dva puta za otkazivanje operacije.
- 18. START/+30s** – Gumb za pokretanje. Pritisnite jednom za kuhanje na punoj snazi 30 sekundi.

Prije upotrebe

- Priključite pećnicu u utičnicu. Na zaslonu će se prikazati "00:00" i jedanput će se oglasiti zvučni signal.
- Ovaj model ima funkciju sata i pećnicu koja u stanju pripravnosti troši manje od 1,0 W. [Za postavljanje sata, pogledajte dolje.]

Postavljanje sata

Vaša pećnica ima način rada s 12-satnim i 24-satnim satom.

1. Pritisnite gumb [SET CLOCK]  jednom i zaslon će prikazati 24H. Unutar 3 sekunde, pritisnite gumb još jednom kako biste odabrali način rada sata 12H ili 24H. Pritisnite gumb [START/+30S] kako biste potvrdili način rada sata.
2. Pritisnite tipke za vrijeme i unesite trenutno vrijeme. Sate unesite pritiskom na tipku [10 min] i minute unesite pritiskom na tipke [1 min] i [10 s].
3. Pritisnite gumb [SET CLOCK]  za završetak postavljanja sata.

NAPOMENE:

- Ako je sat podešen, po dovršetku rada na zaslonu će se prikazati točno vrijeme. Ako sat nije podešen, nakon završetka rada prikazat će se "00:00".
- Da biste provjerili vrijeme tijekom procesa kuhanja, pritisnite gumb [SET CLOCK] i LED će prikazati vrijeme dana na 2-3 sekunde. To ne utječe na proces kuhanja.
- Dok ste u modu postavljanja sata, ako je pritisnuta tipka [STOP] ili ako nema operacije unutar 1 minute, pećnica će se vratiti na prethodnu postavku.
- Ako se napajanje mikrovalne pećnice prekine, na zaslonu će se nakon ponovne uspostave napajanja paliti i gasiti "00:00". Ako se to dogodi tijekom rada, program će se izbrisati. Također će se izbrisati vrijeme.

Snaga mikrovalova

Razina snage	Pritisnite gumb [MICROWAVE POWER]	Zaslon: (Postotak)
HIGH (Visoka snaga)	 X1	P100
	X2	P90
MEDIUM HIGH (Srednje visoka snaga)	X3	P80
	X4	P70
MEDIUM	X5	P60
	x6	P50
MEDIUM LOW (Srednje niska snaga) (ODMRZAVANJE)	x7	P40
	x8	P30
LOW (Niska snaga)	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Pećnica podržava 11 razina snage, kao što je prikazano.
- Da biste promijenili razinu snage za kuhanje, pritisnite gumb [MICROWAVE POWER] dok prikaz ne pokaže željenu razinu. Postavite željeno vrijeme kuhanja pritiskom na gumb za vrijeme. Pritisnite gumb [START] da biste pokrenuli pećnicu.
- Za provjeru razine snage tijekom kuhanja, pritisnite gumb [MICROWAVE POWER].
Dok god pritisnete gumb [MICROWAVE POWER], prikazat će se razina snage. Pećnica nastavlja odbrojavati iako će zaslon prikazivati razinu snage.
- Ako je odabrano "0P", radit će samo ventilator, bez mikrovalova. Ovu postavku možete upotrijebiti za uklanjanje mirisa.

Općenito vrijede sljedeće preporuke:

P100/P90 - (VISOKO) koristi se za brzo kuhanje ili podgrijavanje, npr. za variva, topla pića, povrće itd.

P80/P70 (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.

P60/P50 - (SREDNJE) za gustu hranu koja zahtijeva duže vrijeme kuhanja pri konvencionalnoj pripremi, npr. goveđi gulaš, preporučljivo je koristiti ovu postavku snage kako bi meso bilo mekano.

P40/P30 - (SREDNJE NISKO) za odmrzavanje, odaberite ovu postavku snage kako bi se jelo ravnomjerno odmrzlo. Ova postavka je također idealna za lagano kuhanje riže, tjestenine, knedli i pripremu kreme od jaja.

P20/P10 - (NISKO) Za nježno odmrzavanje, npr. kreme, torte ili tijesto.

Ručna upotreba

Otvaranje vrata:

Da biste otvorili vrata pećnice, pritisnite gumb za otvaranje vrata.

Pokretanje pećnice:

Pripremite hranu i stavite je u odgovarajuću posudu na okretni tanjur ili je direktno postavite na okretni tanjur. Zatvorite vrata i pritisnite gumb [START/+30s] nakon odabira željenog načina kuhanja i postavljanja vremena. Željeno vrijeme kuhanja tijekom ručnog kuhanja možete produžiti pritiskom na tipke [TIME] ili gumb [START/+30s].

Jednom kada je program kuhanja postavljen i gumb [START/+30s] nije pritisnut u roku od 1 minute, postavka će biti otkazana.

Gumb [START/+30s] mora se pritisnuti za nastavak kuhanja ako su vrata otvorena tijekom kuhanja. Zvučni signal će se jednom oglasiti kada se gumb pritisne na ispravan način.

Koristite gumb [STOP] za:

1. Poništavanje pogreške tijekom programiranja.
2. Privremeno zaustavljanje pećnice tijekom kuhanja.
3. Za otkazivanje programa tijekom kuhanja, pritisnite gumb [STOP] dva puta.
4. Za postavljanje i poništavanje dječje zaštite.

NAPOMENA

- Ako se mikrovalna pećnica ne koristi tijekom razdoblja od 5 minuta (a vrata su zatvorena), sigurnosna brava će se automatski aktivirati. Svi gumbi više neće raditi u načinu rada sa sigurnosnom bravom. Da biste isključili sigurnosnu bravu, jednostavno otvorite vrata mikrovalne pećnice i gumb će ponovno postati aktivan.



START/+30S



STOP

Kuhanje u mikrovalnoj

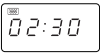
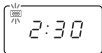
Pećnica se može programirati za rad od 99 minuta i 50 sekundi (99.50).

RUČNO KUHANJE / RUČNO ODMRZAVANJE

- Unesite vrijeme kuhanja i koristite razine snage mikrovalova P100 do P10 za kuhanje ili odmrzavanje.
- Ako je moguće, promiješajte ili okrenite hranu 2-3 puta tijekom pripreme.
- Nakon pripreme prekrijte hranu i ostavite da odstoji ukoliko je to preporučeno u receptu.
- Nakon odmrzavanja prekrijte hranu folijom i ostavite dok se potpuno ne otopi.

Primjer:

Za kuhanje u trajanju od 2 minute i 30 sekundi na snazi mikrovalova od 70%.

1. Unesite razinu snage pritiskom na gumb [MICROWAVE POWER] 4 puta za 70 P.  x4	2. Unesite vrijeme kuhanja pritiskom na gumb [1 min] dva puta, a zatim na gumb [10 s] tri puta.	3. Pritisnite gumb [START/+30s] za pokretanje tajmera. (Prikaz će odbrojavati kroz postavljeno vrijeme kuhanja/odmrzavanja.)
		

NAPOMENA:

- Kad se pećnica pokrene upalit će se lampa pećnice, a okretni tanjur okretat će se u smjeru kazaljke na satu ili obratno.
- Ako se vrata otvore tijekom kuhanja/odmrzavanja kako bi se promiješala ili okrenula hrana, vrijeme kuhanja na zaslonu automatski se zaustavlja. Vrijeme kuhanja/odmrzavanja ponovno počinje odbrojavati kada se vrata zatvore i pritisne gumb [START].
- Kada je kuhanje/odmrzavanje završeno, otvorite vrata ili pritisnite gumb [STOP] i vrijeme će se ponovno pojaviti na zaslonu, ako je sat postavljen.
- Ako želite znati razinu snage tijekom kuhanja, pritisnite gumb [MICROWAVE POWER]. Dok god pritišćete gumb [MICROWAVE POWER], razina snage će se prikazivati.

VAŽNO:

- Zatvorite vrata nakon kuhanja/odmrzavanja. Napominjemo da će svjetlo ostati upaljeno dok su vrata otvorena. To je zbog sigurnosnih razloga i služi kao podsjetnik da zatvorite vrata.
- Ako hranu kuhate dulje od standardnog vremena (pogledajte tablicu u nastavku) primjenom istog načina kuhanja, sigurnosni mehanizmi pećnice mogu se automatski aktivirati. Snaga mikrovalova automatski će se smanjiti ili će se grijači element roštilja uključivati i isključivati.

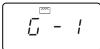
Način kuhanja	Maksimalno vrijeme rada
Mikrovalovi 100 P	30 minuta
Roštiljanje	99 min 50 sek, Prekidni rad, kontrolirana temperatura
Kuhanje s mikrovalnom + roštiljem	99 min 50 sek, Alternativa mikrovalova i roštilja radi prema vremenu
Kuhanje konvekcijom	99 min 50 sek, Prekidni rad, kontrolirana temperatura
Mikrovalova + Konvekcijaska Kuhanja	99 min 50 sek, alternativa Mikrovalova i Konvekcija radi prema vremenu

Roštiljanje

Roštilj u gornjem dijelu unutrašnjosti pećnice ima samo jednu postavku snage. Rotacija okretnog tanjura tijekom rada omogućuje ravnomjerno pečenje. Rešetku upotrijebite za pečenje malenih komada hrane, kao što su šunka, slanina i keksi. Namirnice možete staviti izravno na rešetku ili na ravan vatrostalni tanjur koji ćete staviti na rešetku.

Primjer:

Za pečenje na roštilju 20 minuta, koristite gumb [GRILL].

1. Pritisnite gumb [GRILL] jednom.  x1	2. Unesite potrebno vrijeme grijanja pritiskom na gumb [10 min] dva puta.	3. Pritisnite gumb [START/+30s] za početak pečenja. (Prikaz će odbrojavati kroz postavljeno vrijeme pečenja.)
		

Kombinirano kuhanje s mikrovalnom i roštiljem

Korištenje mikrovalova i roštilja zajedno kombinira snagu mikrovalova s roštiljem. To znači kuhanje naizmjenice snagom mikrovalova i snagom roštilja. Snaga mikrovalova za ovu funkciju je P100.

Kombiniranje mikrovalova s roštiljem skraćuje vrijeme kuhanja i omogućuje stvaranje hrskave, smeđe korice.

Dvije su postavke kombinirane upotrebe:

KOMBINACIJA 1 (Prikaz: C-3)

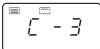
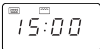
Pećnica će raditi u ciklusu od 33 sekunde. Prvih 18 sekundi mikrovalna će se uključiti na 100%, a sljedećih 15 sekundi uključit će se pekač. Ovaj se ciklus ponavlja do isteka postavljenog vremena pripreme. Koristite za ribu i gratinirana jela.

KOMBINACIJA 2 (Prikaz: C-4)

Pećnica će raditi u ciklusu od 33 sekunde. Prvih 12 sekundi mikrovalna će se uključiti na 100%, a sljedećih 21 sekundu uključit će se pekač. Ovaj se ciklus ponavlja do isteka postavljenog vremena kuhanja. Koristite za puding omlete i perad.

Primjer:

Za kuhanje 15 minuta, koristite [MICROWAVE+GRILL] s 55% vremenske snage mikrovalova i 45% snage roštilja (C-1).

1. Pritisnite gumb [MICROWAVE+GRILL] jednom.  x1	2. Unesite potrebno vrijeme grijanja pritiskom na gumb [10 min] jednom i gumb [1 min] pet puta.	3. Pritisnite gumb [START/+30s] za početak kuhanja. (Prikaz će odbrojavati kroz postavljeno vrijeme kuhanja.)
		

Bilješke za kuhanje na roštilju i mikrovalovima+roštilju:

- 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, kako bi se dim ili mirisi raspršili, otvorite prozor ili uključite ventilaciju u kuhinji.

NAPOMENA: Prilikom upotrebe obične pećnice, žarna nit se uključuje i isključuje u pravilnim razmacima kako bi se spriječio pregrijavanje.



UPOZORENJE: Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice, posuđe, pribor postaju vrlo vrući tijekom rada.

Kako ne biste dobili opekline, uvijek upotrebljavajte rukavice za pećnicu.

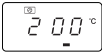
Predgrijavanje/kuhanje konvekcijom

Kuhanje konvekcijom omogućuje vam kuhanje hrane kao u tradicionalnoj pećnici. Temperatura se može odabrati od 140°C do 230°C. Preporučuje se predgrijavanje pećnice na odgovarajuću temperaturu prije stavljanja hrane u pećnicu.

1. KONVEKCIJA S FUNKCIJOM PREDGRIJAVANJA

Primjer:

Za kuhanje 20 minuta na 200°C, koristite [PREHEAT] i [CONVECTION] gumb.

1. Pritisnite [PREHEAT] pritisnite gumb 7 puta.  x7 	2. Pritisnite gumb [START/+30s] za početak. Kada se dostigne temperatura predgrijavanja, zvučnik će zazvoniti dva puta. 	3. Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata. Unesite potrebno vrijeme grijanja pritiskom na gumb [10 min] dva puta. 	4. Pritisnite gumb [START/+30s] za početak kuhanja. (Prikaz će odbrojavati kroz postavljeno vrijeme kuhanja.) 

2. KONVEKCIJA BEZ FUNKCIJE PREDGRIJAVANJA

Primjer:

Kuhati 20 minuta na 200°C, koristeći gumb [CONVECTION].

1. Pritisnite Pritisnite gumb [CONVECTION] 7 puta.  x7 	2. Unesite potrebno vrijeme grijanja pritiskom na gumb [10 min] dva puta. 	3. Pritisnite gumb [START/+30s] za početak kuhanja. (Prikaz će odbrojavati kroz postavljeno vrijeme kuhanja.) 

Kombinirano kuhanje s mikrovalnom i konvekcijom

Korištenje mikrovalne i konveksijske funkcije zajedno kombinira snagu mikrovalova s konvekcijom. To znači da se hrana kuha naizmjenice pomoću mikrovalne snage i snage konvekcije. Razina snage mikrovalova za ovu funkciju je P100, a temperatura konvekcije unaprijed je postavljena na 165°C. Ovaj način kuhanja čini pripremu hrane lakšom i bržom jer koristi brzo kuhanje mikrovalovima i konvekciju za hrskavost hrane. Postoje 2 izbora za kombinaciju:

KOMBINACIJA 1 (na zaslonu: C-1)

Pećnica će raditi u ciklusu od 29 sekundi. Prvih 14 sekundi mikrovalna će se uključiti na 100%, a sljedećih 15 sekundi uključit će se konveksijski grijač. Ovaj se ciklus ponavlja do isteka postavljenog vremena pripreme. Koristite za debelo meso ili cijelu piletinu.

KOMBINACIJA 2 (na zaslonu: C-2)

Pećnica će raditi u ciklusu od 29 sekundi. Prvih 12 sekundi mikrovalna će se uključiti na 100%, a sljedećih 17 sekundi uključit će se konveksijski grijač. Ovaj se ciklus ponavlja do isteka postavljenog vremena kuhanja. Koristite za tanke komade mesa ili pilete.

Primjer:

Za kuhanje 15 minuta, koristeći [MICROWAVE+CONVECTION] s 18% vremena snage mikrovalova i 52% snage grilla (C-1).

1. Pritisnite gumb [MICROWAVE+CONVECTION] jednom.  x1	2. Unesite potrebno vrijeme grijanja pritiskom na gumb [10 min] jednom i gumb [1 min] pet puta.	3. Pritisnite gumb [START/+30s] za početak kuhanja. (Prikaz će odbrojavati kroz postavljeno vrijeme kuhanja.)
		

BILJEŠKE za KONVEKCIJU i MIKROVALOVA+KONVEKCIJA KUHANJE:

- Prilikom prvog korištenja konvekcije, možete detektirati dim ili miris paljenja. To je normalno i nije znak da je pećnica neispravna. Da biste izbjegli ovaj problem, prilikom prvog korištenja pećnice, zagrijte pećnicu bez hrane 20 minuta na konvekciji 230°C.

VAŽNO: Tijekom rada, kako bi se dim ili mirisi raspršili, otvorite prozor ili uključite ventilaciju u kuhinji.



UPOZORENJE: Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice, posuđe, pribor postaju vrlo vrući tijekom rada.

Kako ne biste dobili opekline, uvijek upotrebljavajte rukavice za pećnicu.

Druge praktične funkcije

1. SEKVENCIJALNO KUHANJE

Ova funkcija omogućuje kuhanje u 2 faze koje mogu obuhvaćati ručno vrijeme kuhanja i ručni način i/ili vremensko odmrzavanje, kao i funkciju težinskog odmrzavanja. Nakon programiranja više ne trebate ništa činiti jer će pećnica automatski prijeći u sljedeću fazu. Nakon prve faze začut ćete zvučni signal.

Napomena: Izbornik za automatski roštilj ne može se postaviti kao jedan od višestrukih nizova.

Primjer: Ako želite odmrznuti hranu 5 minuta, a zatim kuhati s mikrovalnom snagom P80 7 minuta. Koraci su sljedeći:

1. Pritisnite gumb [TIME DEFROST] jednom, na LED zaslonu će se prikazati 00:00.
2. Unesite vrijeme kuhanja pritiskom na gumb [1 min] 5 puta.
3. Unesite razinu snage (P80) pritiskom na gumb [MICROWAVE POWER] 3 puta.
4. Unesite vrijeme kuhanja pritiskom na gumb [1 min] sedam puta.
5. Pritisnite jednom gumb [START] za početak kuhanja.

2. +30s FUNKCIJA (Automatski početak)

Gumb [+30s] omogućuje vam upravljanje sljedećim dvjema funkcijama:

a. Direktan početak

Možete odmah početi kuhati na razini snage mikrovalova od 100 P na 30 sekundi pritiskom na gumb [+30s].

b. Produžite vrijeme kuhanja

Možete produžiti vrijeme kuhanja tijekom ručnog kuhanja, vremenskog odmrzavanja i automatskog izbornika ako je gumb [+30s] pritisnut dok je pećnica u pogonu. Tijekom odmrzavanja prema težini, vrijeme kuhanja se ne može povećati.



START/+30S

NAPOMENA: Vrijeme pripreme hrane može se produžiti do maksimalno 99 minuta i 50 sekundi.

3. KUHINJSKI TIMER

Mjerač vremena možete koristiti za mjerenje vremena koje se ne odnosi na pripremu pomoću mikrovalova, npr. za mjerenje vremena kuhanja jaja na uobičajeni način ili praćenje potrebnog vremena za kuhanje/odmrzavanje hrane.

Primjer:

Postavljanje štoperice na 5 minuta.

1. Pritisnite [KITCHEN TIMER] pritisnite jednom. 	2. Unesite željeno vrijeme pritiskom na gumb [1 min] pet puta. 	3. Pritisnite gumb [START/+30s] za pokretanje tajmera. 	4. Provjerite zaslon. (Prikaz će odbrojavati kroz postavljeno vrijeme kuhanja/odmrzavanja.)
			

Kada vrijeme tajmera dođe, zvučat će 2 puta i LED će prikazati trenutno vrijeme.

Možete unijeti bilo koje vrijeme do 99 minuta, 50 sekundi. Da biste poništili KITCHEN TIMER tijekom odbrojavanja, jednostavno pritisnite [STOP] gumb.

NAPOMENA: Funkcija KITCHEN TIMER ne može se koristiti tijekom kuhanja.

4. DIJETE ZAKLJUČANO

Koristite kako biste spriječili da djeca rabe pećnicu bez nadzora.

a. Za postavljanje DJEČJE ZAKLJUČAVANJA:

Pritisnite i držite gumb [STOP] 3 sekunde, čut će se dugi zvučni signal i na zaslonu će se prikazati .

Pećnica je sada u načinu rada ZAKLJUČANO ZA DJECU.

b. Za poništavanje DJEČJE ZAKLJUČAVANJA:

Pritisnite i držite gumb [STOP] 3 sekunde dok ne čujete dug zvučni signal.

Napomena: Ako tipka ne radi, otvorite/zatvorite vrata i pokušajte ponovno.

5. LOKACIJSKA MEMORIJA

Ovo je funkcija gdje bi se lokacija hrane vratila na izvorno kuhanje kada završi kuhanje.

Pritisnite gumb [KITCHEN TIMER] 3 sekunde kako biste postavili ili poništili ovu funkciju. Zadana postavka je ON.

Kada je funkcija LOKACIJSKA MEMORIJA aktivirana,  će se pojaviti na kraju pripreme hrane.

Ova funkcija neće raditi ako su vrata otvorena ili ako se operacija zaustavi tijekom pripreme hrane.

Odležavanje prema vremenu

Ova funkcija brzo odmrzava hranu te omogućuje odabir odgovarajućeg vremena odmrzavanja, ovisno o vrsta hrane. Slijedite primjer ispod za detalje o upravljanju ovom funkcijom. Vremenski raspon je 0:01 – 99:50.

Primjer: Da biste odmrznuli hranu za 10 minuta.

1. Odaberite potrebni izbornik pritiskom na gumb [TIME DEFROST] jednom.  x1	2. Unesite vrijeme kuhanja pritiskom na gumb [10 min] jednom. 	3. Pritisnite gumb [START/+30s] za pokretanje odmrzavanja. (Prikaz će odbrojavati vrijeme odmrzavanja) 
		

Napomene za odležavanje prema vremenu:

- Nakon kuhanja, zvučni signal će se oglasiti pet puta i LED će prikazati vrijeme dana, ako je sat postavljen. Ako sat nije postavljen, zaslon će prikazivati samo "0:00" kada je kuhanje završeno.
- Prednastavljena snaga mikrovalova je P30 i ne može se promijeniti.

Odmrzavanje prema težini

Mikrovalna pećnica unaprijed je programirana s tajmerom i snagom mikrovalova tako da se hrana poput mesa ili morskih plodova može lako odmrznuti. Raspon težine za ovo je od 0,1kg – 2,0kg.

d-1: Odmrzavanje prema težini (općenito)

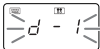
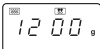
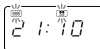
d-2: Odmrzavanje prema težini (mljeveno meso)

d-3: Odmrzavanje prema težini (morski plodovi)

Slijedite primjer ispod za detalje o tome kako koristiti ove funkcije.

Primjer: Da biste odmrznuli komad mesa težine 1,2 kg koristite.

Stavite hranu u ravnu posudu ili alternativno na rešetku za odmrzavanje mikrovalne pećnice na ploču za okretanje.

1. Odaberite potrebni izbornik pritiskom na gumb [WEIGHT DEFROST] jednom.  x1	2. Unesite težinu pritiskom na tipke [WEIGHT/PORTION] dok se ne prikaže željena težina kg/  	3. Pritisnite gumb [START/+30s] za pokretanje odmrzavanja. (Prikaz će odbrojavati vrijeme odmrzavanja)
		

Moguće je odmrznuti hranu zaleđenu na -18°C.

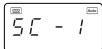
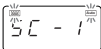
Napomene za težinsko odmrzavanje:

- Prije zamrzavanja hrane, provjerite je li svježija i dobre kvalitete.
- Težinu hrane treba zaokružiti na najbližih 0,1 kg, na primjer, 0,65 kg na 0,7 kg.
- Ako je potrebno, mala područja mesa zaštitite ravnim komadima aluminijske folije. To će spriječiti da se dijelovi mesa zagriju tijekom odmrzavanja. Pazite da folija ne dodiruje stijenke pećnice.

Kuhanje koristeći senzor za mikrovalnu

Prethodni [Dugme [MICROWAVE SENSOR MENU] automatski određuje ispravan način kuhanja i vrijeme kuhanja hrane. Slijedite primjer u nastavku za detalje o tome kako koristiti ovu funkciju.

Primjer: Kako skuhati dvije pečene krumpire (0.46kg) koristeći funkciju izbornika senzora za mikrovalnu.

1. Odaberite potrebni izbornik pritiskom na [Gumb [MICROWAVE SENSOR MENU] pritisnite jednom.  x1	2. Pritisnite gumb [START/+30s] za početak kuhanja.
	

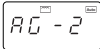
NAPOMENE:

- Za hranu koja teži više ili manje od težina/količina navedenih u tablici za kuhanje sa senzorom za mikrovalnu, kuhajte ručno.

Kuhanje koristeći izbornik za automatski roštilj

Gumb [GRILL AUTO MENU] automatski izračunava ispravan način kuhanja i vrijeme kuhanja hrane. Slijedite primjer u nastavku za detalje o tome kako koristiti ovu funkciju.

Primjer: Da biste skuhalili 500g pileline na roštilju koristeći funkciju izbornika za automatski roštilj.

1. Odaberite potrebni izbornik pritiskom na gumb [GRILL AUTO MENU] dva puta i pritisnite gumb [START/+30s].  x2 	2. Pritisnite tipke [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] za odabir potrebne količine. kg/  	3. Pritisnite [START/+30s] dugme za pokretanje kuhanja. (Prikaz će odbrojavati vrijeme kuhanja)
		

NAPOMENE:

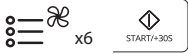
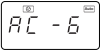
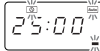
- Težinu ili količinu hrane možete unijeti pritiskom na tipke TEŽINA/PORCIJA dok se ne prikaže željena težina/količina. Unesite samo težinu hrane. Ne uključujte težinu posude.

- Za hranu koja teži više ili manje od težina/količina navedenih u tablici za kuhanje automatskog roštilja, kuhajte ručno.

Kuhanje koristeći automatski konvekcijski izbornik

Gumb [CONVECTION AUTO MENU] automatski određuje ispravan način kuhanja i vrijeme kuhanja hrane. Slijedite primjer u nastavku za detalje o tome kako koristiti ovu funkciju.

Primjer: Kako bi skuhalo 250g smrznutih prstenova od luka koristeći funkciju convection auto menu.

1. Odaberite željeni izbornik pritiskom na gumb [CONVECTION AUTO MENU] 6 puta i pritisnite gumb [START/+30s]. 	2. Pritisnite tipke [WEIGHT/PORCION UP/DOWN] za odabir potrebne količine. kg /  	3. Pritisnite gumb [START/+30s] za početak kuhanja. (Prikaz će odbrojavati vrijeme kuhanja)
		

NAPOMENE:

- Težinu ili količinu hrane možete unijeti pritiskom na tipke TEŽINA/PORCIJA dok se ne prikaže željena težina/količina. Unesite samo težinu hrane. Ne uključujte težinu posude.
- Za hranu koja teži više ili manje od težina/količina navedenih u tablici za automatsko kuhanje konvekcijskim izbornikom, kuhajte ručno.

Tablica za kuhanje sa senzorom za mikrovalnu

Zaslون:	Izbornik	TEŽINA/ PORCIJE / POSUĐE	Tehnika kuhanja
SC-1	Peceni krumpir	1 - 3 krumpira (komada) 1 krumpir = oko 0,23 kg (početna temp. sobna temp.) Kuhinjski papir	• Probodite svaki krumpir vilicom 6 puta raspoređujući po površini. • Postavite hranu oko ruba gramofona obloženog papirnatim ručnikom, najmanje 2,5 cm udaljeno. Ne pokrivajte.
SC-2	Zamrznuta Pizza	200 - 400g (početna temp. -18°C) posuda sigurna za mikrovalnu	• Za podgrijavanje, kupljene pizze. Uklonite svu ambalažu i stavite hranu na tanjur otporan na mikrovalove na rotirajuću ploču.
SC-3	Frozen Meal (Zamrznuta jela)	200 do 600 g (početna temp. -18°C) Posuda za pečenje sigurna za mikrovalnu s poklopcem ili plastičnom folijom s probušenim otvorima	• Sva hrana mora biti prethodno kuhana. • Podgrijte u posudi sigurnoj za mikrovalnu pećnicu kako je kupljeno. • Ako prenosite hranu na tanjur, pokrijte je probušenom plastičnom folijom.
SC-4	Fresh Vegetables (Svježe povrće) npr. kelj pupčar, mahune, grašak, miješano povrće, brokula	200 do 600 g (početna temp. sobna temp.) Posuda sigurna za mikrovalnu pećnicu s poklopcem ili plastičnom folijom s probušenim	• Svi dijelovi trebaju biti iste veličine. • Temeljito operite, stavite hranu u posudu sigurnu za mikrovalnu pećnicu i dodajte 1 žlicu (15 ml) vode na svakih ½ šalice (125 ml) povrća. • Pokrijte poklopcem ili probušenom plastičnom folijom.
SC-5	Zobena kaša	30 - 110g (početna temp. sobna temp.) Posuda za pečenje sigurna za mikrovalnu s poklopcem ili plastičnom folijom s probušenim	• Kuhajte zobene pahuljice i vodu u omjeru 1:7 u posudi. • Pokrijte poklopcem ili probušenom plastičnom folijom.
SC-6	Riba	200 do 600 g (početna temp. 5 - 10° C) Posuda za pečenje sigurna za mikrovalnu s poklopcem ili plastičnom folijom s probušenim	• Za kuhanje svježih fileta ili odrezaka ribe. • Stavite hranu u posudu odgovarajuće veličine, dodajte 2 žlice (30 ml) vode. • Pokrijte poklopcem ili probušenom plastičnom folijom.
SC-7	Piletina	200 do 600 g (početna temp. 5°C) Posuda za pečenje sigurna za mikrovalnu s poklopcem ili plastičnom folijom s probušenim	• Za kuhanje komada piletine. • Stavite hranu u posudu odgovarajuće veličine, dodajte 2 žlice (30 ml) vode. • Pokrijte poklopcem ili probušenom plastičnom folijom.
SC-8	Meso	200 do 600 g (početna temp. 5 - 10° C) Posuda za pečenje sigurna za mikrovalnu s poklopcem ili plastičnom folijom s probušenim rupama	• Stavite hranu u posudu odgovarajuće veličine, dodajte 2 žlice (30 ml) vode. • Pokrijte poklopcem ili probušenom plastičnom folijom.
SC-9	Auto Reheat (Automatsko podgrijavanje)	200 do 600 g (početna temp. 5°C) Posuda za pečenje sigurna za mikrovalnu s poklopcem ili plastičnom folijom s probušenim	• Sva hrana mora biti prethodno kuhana. • Podgrijte u posudi sigurnoj za mikrovalnu pećnicu kako je kupljeno. • Ako prenosite hranu na tanjur, pokrijte je probušenom plastičnom folijom.

Napomene:

- Konačna temperatura razlikovat će se ovisno o početnoj temperaturi. Provjerite je li hrana nakon pripreme dovoljno topla. Ako je potrebno, vrijeme kuhanja možete ručno produžiti.

- Rezultati korištenja automatskog kuhanja ovise o varijacijama kao što su oblik i veličina hrane te vaše osobne preferencije u pogledu rezultata kuhanja. Ako niste zadovoljni programiranim rezultatom, molimo prilagodite vrijeme kuhanja svojim potrebama.

Tablica kuhanja za izbornik automatskog roštilja

Zaslon:	Izbornik	TEŽINA/ PORCIJE / POSUĐE	Tehnika kuhanja
AG-1	Pečeni odrezak	200, 300, 400, 500, 600 g (početna temp. sobna temp.) Pladanj za pečenje+Visoki stalak	• Narežite odrezak na komade težine oko 200 - 300g/komad i začinite s uljem, soli, zdrobljenim crnim paprom. • Stavite hranu na pladanj za pečenje na gornju rešetku.
AG-2	Komadi piletine na roštilju	200, 300, 400, 500, 600 g (početna temp. sobna temp.) Pladanj za pečenje+Visoki stalak	• Nakon ravnomjernog rasporeda ulja, soli, sjeckane paprike na pileća prsa, stavite na pladanj za pečenje na visoku rešetku.
AG-3	Pečeni riblji odrezak	150, 200, 300, 400, 500g (početna temp. sobna temp.) Pladanj za pečenje+Visoki stalak	• Nakon što ravnomjerno rasporedite sjeckane paprike po fileu ribe, stavite na pladanj za pečenje na gornju rešetku.
AG-4	Šunka	2 - 4 kriške (početna temp. 5° C) Pladanj za pečenje+Visoki stalak	• Stavite kriške slanine na pladanj za pečenje na gornju rešetku.
AG-5	Tost	1 - 3 komada (početna temp. sobna temp.) Visoka polica	• Stavite 50g kriške kruha na visoku policu
AG-6	Kobasice	2,4,8 komada (početna temp. sobna temp.) Pladanj za pečenje+Visoki stalak	• Stavite 50g komada kobasice na pladanj za pečenje na gornju rešetku. • Okrenite na 2/3 ukupnog vremena kuhanja kada pečnica zazvoni.*1

*1: Kada se čuje zvučni signal, otvorite vrata kako biste okrenuli hranu. Ako ne otvorite vrata, priprema hrane će se nastaviti do kraja programiranog vremena.

Napomene:

- Konačna temperatura razlikovat će se ovisno o početnoj temperaturi. Provjerite je li hrana nakon pripreme dovoljno topla. Ako je potrebno, vrijeme kuhanja možete ručno produljiti.
- Rezultati korištenja automatskog kuhanja ovise o varijacijama kao što su oblik i veličina hrane te vaše osobne preferencije u pogledu rezultata kuhanja. Ako niste zadovoljni programiranim rezultatom, molimo prilagodite vrijeme kuhanja prema svojim potrebama..



UPOZORENJE: Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice i pribor postat će vrlo vrući tijekom rada. Kako ne biste dobili opekline, uvijek upotrebljavajte rukavice za pećnicu.

Automatski izbornik za kuhanje konvekcijom tablica

Zaslon:	Izbornik	TEŽINA/ PORCIJE / POSUĐE	Tehnika kuhanja
AC-1	Zamrznuti francuski krumpirići za pečnicu	300g (početna temp. -18°C) Pladanj za pečenje+Visoki stalak	- Pripremite kupljene smrznute francuske krumpiriće i stavite ih na pladanj za pečenje na gornju rešetku. - Okrenite hranu na 2/3 ukupnog vremena kuhanja kada pečnica zazvoni.^{*1}
AC-2	Pečeno pile	800, 1000, 1200, 1400g (početna temp. sobna temp.) Niski stalak	- Nakon što ste namazali ulje, posolite površinu pileline. - Postavite na niski stalak. - Okrenite hranu na 2/3 ukupnog vremena kuhanja kada pečnica zazvoni.^{*1}
AC-3	Pečena govedina/ janjetina	200, 300, 400, 500, 600 g (početna temp. sobna temp.) Pladanj za pečenje+Visoka rešetka	- Uklonite površinu goveđeg filea i premažite uljem, solju, zdrobljenim crnim paprom. - Nakon što čvrsto zavezete pamučnom užetom, stavite na pladanj za pečenje na gornju rešetku.
AC-4	Riba	200, 400, 600 g (početna temp. sobna temp.) Pladanj za pečenje+Visoki stalak	- Nakon što ste ribu premazali uljem i soli, ostavite je 10 minuta. - Stavite na pladanj za pečenje na gornju rešetku.
AC-5	Zamrznuti piletini nuggets	400g (početna temp. -18°C) Pladanj za pečenje+Visoki stalak	- Pripremite kupljene zamrznute pileline nuggets. - Stavite na pladanj za pečenje na gornju rešetku. - Okrenite hranu na 2/3 ukupnog vremena kuhanja kada pečnica zazvoni.^{*1}
AC-6	Zamrznuti lukani prstenovi	250g (početna temp. -18°C) Pladanj za pečenje+Visoki stalak	- Pripremite kupljene zamrznute lukove krugove. - Stavite na pladanj za pečenje na gornju rešetku. - Okrenite hranu na 2/3 ukupnog vremena kuhanja kada pečnica zazvoni.^{*1}
AC-7	Zamrznuti zalogaji	100, 200, 300g (početna temp. -18°C) Pladanj za pečenje+Visoki stalak	- Pripremite kupljene zamrznute grickalice poput proljetnih rolica s 25g komada. - Stavite na pladanj za pečenje na gornju rešetku. - Okrenite hranu na 2/3 ukupnog vremena kuhanja kada pečnica zazvoni.^{*1}

*1: Kada se čuje zvučni signal, otvorite vrata kako biste okrenuli hranu. Ako ne otvorite vrata, priprema hrane će se nastaviti do kraja programiranog vremena.

Napomene:

- Konačna temperatura razlikovat će se ovisno o početnoj temperaturi. Provjerite je li hrana nakon pripreme dovoljno topla. Ako je potrebno, vrijeme kuhanja možete ručno produžiti.
- Rezultati korištenja automatskog kuhanja ovise o varijacijama kao što su oblik i veličina hrane te vaše osobne preferencije u pogledu rezultata kuhanja. Ako niste zadovoljni programiranim rezultatom, molimo prilagodite vrijeme kuhanja prema svojim potrebama.



UPOZORENJE: Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice i pribor postat će vrlo vrući tijekom rada. Kako ne biste dobili opekline, uvijek upotrebljavajte rukavice za pećnicu.

Odgovarajuće posuđe za 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 posuda jer je hrana u kutovima sklona prekuhavanju. U nastavku je navedeno različito posuđe koje možete upotrijebiti.

Posuđe	Sigurno za mikrovalnu	Pečenje	Konvekcija	Kombinacija	Komentar
Aluminijska folija/Folija za posude	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	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	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Samo s konvekcijom)	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 upotreba metalnog posuda prilikom korištenja snage mikrovalova jer će doći do luka, što može dovesti do požara.
Plastični i stiroporni spremnici (npr. za brzu hranu)	✓	✗	✓	✓ / ✗	Budite oprezni jer se neki spremnici mogu izobličiti, rastopiti ili promijeniti boju pri visokim temperaturama.
Najlonska folija	✓	✗	✗	✗	Ne smije dodirivati hranu i treba je probušiti kako bi para mogla izlaziti.
Vrećice za zamrzavanje/pečenje	✓	✗	✗	✗	Mora se probušiti kako bi para mogla izaći. Provjerite jesu li vrećice prikladne za upotrebu u mikrovalnoj pećnici. Nemojte koristiti plastične ili metalne veze, jer se mogu otopiti ili zapaliti zbog 'luka' metala.
Papirnat tanjuri, čaše i kuhinjski papir	✓	✗	✗	✗	Rabite samo za zagrijavanje ili upijanje vlage. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati požar.
Slamnate i drvene posude	✓	✗	✗	✗	Budite pokraj pećnice kad rabite ove materijale jer pregrijavanje može uzrokovati požar.
Reciklirani papir i novine	✗	✗	✗	✗	Mogu sadržavati tragove metala koji mogu uzrokovati iskrenje i požar.
Visoki stalak/ Niski stalak/ Pladanj za pečenje	✗	✓	✓	✓	Ne preporučuje se upotreba metalnog posuda prilikom korištenja mikrovalne snage jer će doći do luka, što može dovesti do požara. Može se koristiti samo prema uputama u korisničkom priručniku.



UPOZORENJE: Kada zagrijevate hranu u plastičnim ili papirnatim posudama, nadzirite pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.

NAPOMENA: Ne ostavljajte svoju pećnicu bez nadzora dok je u upotrebi.

Čišćenje i održavanje

PAŽNJA: NI NA KOJEM DIJELU MIKROVALNE PEĆNICE NEMOJTE KORISTITI KOMERCIJALNA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE PEĆNICE, 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.

NAPOMENA: Tijekom kuhanja, kondenzacija se može nakupiti unutar pećnice, na površini pećnice i vratima. Količina kondenzacije ovisit će o temperaturi površina pećnice i vlažnosti hrane koja se mikrovalnom pećnicom zagrijava. Nakon završetka kuhanja, pobrinite se da svu vlagu koja se nakupila na tim površinama obrišete mekom, upijajućom krpom.

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. Treba biti oprezan prilikom čišćenja upravljačke ploče. Koristeći krpu navlaženu samo vodom, nježno obrišite ploču dok ne postane čista. Izbjegavajte upotrebu prekomjerne količine vode. Nemojte rabiti nikakva kemijska ni abrazivna sredstva za čišćenje.

Unutrašnjost pećnice

1. Za čišćenje, obrišite sve prskanja ili prolivene tekućine mekom vlažnom krpom ili spužvom nakon svake upotrebe dok je pećnica još uvijek 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. Provjerite da blagi sapun ili voda ne prodire kroz male otvore u zidovima koji mogu uzrokovati oštećenje pećnice.

3. Ne koristite sprejeve za čišćenje unutrašnjosti pećnice.

4. Redovito zagrijavajte pećnicu koristeći roštilj i zagrijte pećnicu bez hrane 20 minuta na roštilju. Preostala hrana ili prskanje masti mogu uzrokovati dim ili neugodan 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: Pretjerano namakanje može uzrokovati raspadanje pokrova vodilice valova.

Pokrov provodnika valova potrošni je dio i, ako se ne obavlja redovito čišćenje, bit će ga potrebno zamijeniti.

Pribor

Pribor poput gramofona, podrške za gramofon, rešetki i pekača treba oprati u blagom rješenju 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 bi trebali koristiti parni čistač.

Savjet za jednostavnije čišćenje pećnice:

Stavite polovicu limuna u zdjelu, dodajte 300 ml vode i zagrijte na P100 tijekom 7 - 8 minuta.

Obrišite pećnicu suhom i mekom krpom.

Savjeti za kuhanje u mikrovalnoj

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 hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama ili posudama/poklopcima jer će se unutar njih stvoriti pritisak koji može uzrokovati eksploziju posude.

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 priručniku za upotrebu SHARP. Ako premašite preporučena vremena kuhanja i koristite previsoke razine snage, hrana se može pregrijati, izgorjeti i, u ekstremnim okolnostima, zapaliti i 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.

Pokrivanje hrane

Neke vrste hrane najbolje je prekriti tijekom kuhanja mikrovalovima.

Prekrijte hranu folijom s otvorima za prozračivanje, predviđenom za mikrovalnu pećnicu ili odgovarajućim poklopcem.

Probadanje hrane

Hranu s ljuskom, kožom ili membranom potrebno je probosti na nekoliko mjesta prije samog kuhanja. U suprotnom se može nakupiti para, a hrana može eksplodirati (krumpir, riba, piletina, kobasice).

NAPOMENA: Jaja se ne bi trebala zagrijavati pomoću mikrovalne energije jer mogu eksplodirati, čak i nakon što je kuhanje završilo. npr. poširana, pržena, tvrdo kuhana.

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 toplina 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 batac, 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 za pećnicu prilikom vađenja hrane ili posuđa iz pećnice. Udaljite se prilikom otvaranja vrata pećnice kako bi se toplina ili para raspršila. Prilikom skidanja poklopca (kao što je prozirna folija), otvaranja vrećica za pečenje ili pakiranja kokica, usmjerite paru dalje od lica i ruku.



UPOZORENJE: Provjerite temperaturu hrane i pića, promiješajte prije posluživanja. Posebno pazite prilikom posluživanja beba, djece ili starijih osoba. Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom mora se promiješati ili protresti i provjeriti temperatura prije konzumacije kako bi se izbjegle opekline.

Savjeti za 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 za ponovno zagrijavanje

Za ponovno zagrijavanje hrane, slijedite savjete i smjernice u nastavkupobrinite se da je hrana temeljito podgrijana 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:Provjerite je li hrana temeljito podgrijana prije posluživanja.

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:Provjerite je li meso temeljito podgrijano prije posluživanja.

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 perad temeljito podgrijana.

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 li hrana temeljito podgrijana.

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:Nikada ne zagrijavajte tekućine u posudama s uskim vratom, jer to može rezultirati izbijanjem sadržaja iz posude i može uzrokovati opekline.

- 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 treba promiješati ili protresti i provjeriti temperatura prije konzumacije kako bi se izbjegle 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 rotirajuću ploču i zatvorite vrata. Postavite tajmer da kuha 1 minutu koristeći P100 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?

Izvadite čašu vode iz pećnice i zatvorite vrata. Postavite pećnicu da kuha 3 minute koristeći roštilj.

5. Nakon 3 minute, postaje li grijači element roštilja crven?

Postavite pećnicu da kuha 3 minute koristeći konvekciju na 230°C.

6. Je li unutrašnjost pećnice vruća nakon 3 minute?

Ako na bilo koje pitanje odgovorite s "NE", prvo provjerite je li pećnica pravilno priključena i nije li osigurač pregoreo.

Ako nema greške ni s jednim, provjerite prema tablici za rješavanje problema u nastavku.



UPOZORENJE: Nikada ne prilagođavajte, ne popravljajte niti modificirajte pećnicu sami. Opasno je da bilo tko osim inženjera obučenog od strane SHARP-a izvodi servisiranje ili popravke. Ovo je važno jer može uključivati uklanjanje pokrova koji pružaju zaštitu od mikrovalne energije.

- 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.
 - Pristup vanjskom kućištu i lampi: Nikada ne uklanjajte vanjsko kućište. To je vrlo opasno zbog dijelova pod visokim naponom unutar kojih se nikada ne smije dodirivati, jer to može biti smrtonosno.
- Vaša pećnica nije opremljena poklopcem za pristup lampi. Ako lampa prestane raditi, ne pokušavajte sami zamijeniti lampu, već pozovite servis odobren od strane SHARP-a.

Tablica za rješavanje problema

Problem	Objašnjenje
Oko 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 dugme [START/+30s] je pritisnuto..	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.
Prilikom upotrebe pekača bez mikrovalova možda ćete primijetiti da grijač nije uključen cijelo vrijeme.	To je zato što se element pekača uključuje i isključuje kako bi održao temperaturu pećnice na unaprijed postavljenoj razini.
Prilikom upotrebe pekača u kombiniranom načinu čini se da nije uključen.	Tijekom kombinirane upotrebe (mikrovalovi i pekač) pećnica se prebacuje između dviju funkcija. Mikrovalovi i pekač ne uključuju se istovremeno.
Čini se da konvekcijska pećnica ne postiže dovoljno visoku temperaturu.	Temperatura unutar pećnice održavat će se na +/- 10% postavljene razine. Temperatura se mjeri u središtu pećnice pomoću kalibriranog uređaja za mjerenje temperature koji koristi K-tip termopar.
Nakon pripreme hrane pećnica proizvodi zvuk ili se čini da i dalje radi.	Po isteku ciklusa pripreme hrane ventilator može ostati još nekoliko minuta uključen kako bi ohladio pećnicu. To je normalno.
 Pojavljuje se na zaslonu kada se pritisne gumb.	Nakon 30 sekundi pećnica će ući u zaključani način rada gdje se ne mogu pritisnuti sve tipke. Otvorite i zatvorite vrata i tipke će ponovno raditi. Također provjerite je li pećnica u zaključanom načinu rada.

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 je li vrata sigurno zatvorena aktiviranjem sustava za sigurnosno zaključavanje vrata. Inače, mikrovalna energija neće teći u pećnicu

AKO NIŠTA OD NAVEDENOG NE OTKLONI VAŠ PROBLEM, OBRATITE SE STRUČNJAKU. PEĆNICU NE POKUŠAVAJTE PODEŠAVATI ILI POPRAVLJATI SAMI.



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/
tamogatas/](http://www.sharpconsumer.com/tamogatas/)



[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 előállhatnának.

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről. Svájcban: A használt elektromos vagy elektronikus készülékeket térítés nélkül visszaveszik a kereskedők, akkor is ha nem vásárol új terméket. További begyűjtő helyeket a következő honlapokon talál: www.swico.ch vagy www.sens.ch.

B. Hulladék-elhelyezési tájékoztató vállalati felhasználók részére

1. Az Európai Unióban

Ha a terméket üzleti célokra használta, és ki kívánja selejtezni:

Kérjük, forduljon a SHARP kereskedéshez, ahol tájékoztatják Önt a termék visszavételéről. Lehetséges, hogy a visszavételből és az újrahasznosításból eredő költségeket felszámítják. Előfordulhat, hogy a helyi hulladékbegyűjtő létesítmény átveszi a kisebb termékeket (és kis mennyiségeket).

Spanyolországban: Kérjük, használt készülékének visszaszolgáltatásával kapcsolatban vegye fel a kapcsolatot a kiépített begyűjtési hálózattal vagy helyi önkormányzatával.

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről.

TARTALOMJEGYZÉK

Fontos biztonsági utasítások.....	3
Felszerelés	12
Műszaki jellemzők.....	13
Sütő és tartozékok	14
Vezérlőlap.....	15
Művelet előtt.....	16
Az óra beállítása	16
Mikrohullámú teljesítményszint	17
Kézi művelet.....	18
Mikrohullámú főzés	19
Grillezés.....	20
Mikrohullámú és grill kombinált főzés	20
Előmelegítés/konvekciós főzés	21
Mikrohullámú és konvekciós kombinált főzés.....	21
Egyéb kényelmi funkciók.....	22
Idő szerinti leolvasztás.....	23
Súly alapú kiolvasztás	23
Főzés a mikrohullámú szenzorral	24
Főzés az autó grill menü használatával	24
Főzés az automatikus konvekciós menü használatával	25
Mikrohullámú szenzor főzési táblázat	26
Autó grill menü főzési táblázat.....	27
Automatikus konvekciós menü főzési táblázat.....	28
Megfelelő sütőedény	29
Tisztítás és ápolás	30
Mikrohullámú főzési tanácsok.....	31
Kiolvasztási tanácsok	33
Újramelegítési tanács	34
Hibaelhárítás	35
Mielőtt segítséget kérne.....	37

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.

Fontos biztonsági utasítások

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 választása 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 AC áramellátásnak a YC-MC422AE-SB esetében 230 V, 50 Hz-nek, a YC-MC422AU-SB esetében pedig 230-240 V, 50 Hz-nek kell lennie, minimum 20 A-os elosztóvezeték biztosítóval, vagy minimum 20 A-os elosztóáramkör megszakítóval.

A készülékhez külön áramkör szolgáltatást kell biztosítani.

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.

Fém ételek és italok tárolóedényei nem használhatók mikrohullámú üzemmódban.

Használjon csak mikrohullámú sütőben használható edényeket és eszközöket a mikrohullámú üzemmódokban. Az eszközöket ellenőrizni kell, hogy alkalmasak-e mikrohullámú sütőben történő használatra. Ha eldobható, műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizetlenül, mert az edények meggyulladhatnak.

Használat után tisztítsa meg a hullámvezető fedőlemezét 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 zárófoliát, 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 távolítson el minden ételmaradékot.

Kövesse a "Tisztítás és karbantartás" utasításait a Felhasználói Kézikönyv teljes verziójában. Az, ha nem tartja tisztán a sütőt, a felület állapotának romlásához vezethet, ami hátrányosan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzetet

eredményezhet.

Ne használjon durva, csiszoló hatású tisztítószeret vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, mivel ezek karcolhatják a felületet, ami az üveg szétrepülését eredményezheti.

A készüléket nem szabad gőztisztítóval tisztítani.

Szívritmusszabályzóval 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 ajtózár nyílásába és a szellőzőnyílásokba. Ha mégis folyadék jutna az említett helyekre, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a sütőt, majd hívja a hivatalos SHARP szakszervizt.
- 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.
- 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.

A robbanás és a hirtelen forrás veszélyének elkerülése érdekében:

FIGYELEM: Folyadékokat és egyéb ételeket nem szabad lezárt tartályban melegíteni, mivel ezek robbanásveszélyesek. A mikrohullámú melegítés

következtében az italok késleltetett, robbanásszerű forrást eredményezhetnek; ezért óvatosan kell kezelni a tartályt.

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. Ajánlott egy üvegrudat vagy hasonló eszközt (nem fémet) a folyadékba helyezni, miközben újra melegíti.
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 szétduzzanhat. Ha fel nem vert tojást főz vagy melegít, akkor a tojás szétduzzadásának megelőzése érdekében szűrja át a sárgáját és a fehérjét. Ha főtt tojást melegít fel mikrohullámú sütőben, akkor előbb hámozza meg és szeletelje fel.

Burgonya, kolbász, gyümölcs és hasonló ételek héját mindig szűrja át főzés előtt, különben szétduzzanhatnak.

Az égési sérülések lehetőségének elkerülése érdekében:

FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben forróvá válnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 évnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, hacsak nem felügyelik őket folyamatosan.

A cumisüvegben és a bébiétel-tartóban lévő tartalmat meg kell keverni vagy meg kell rázni, és ellenőrizni kell a hőmérsékletét fogyasztás előtt, hogy elkerülje az égési sérüléseket. Használjon edényfogót vagy sütőkesztyűt az étel kivételéhez a sütőből, hogy megelőzze az égési sérüléseket.

- A használat során a készülék forróvá válik. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő belsejében lévő fűtőelemeket.
- 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 megéghessék magukat!

A gyermekek általi helytelen használat elkerülése érdekében:

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.

Amikor a készüléket **BÁRMILYEN**, közvetlen hőt termelő módon használják (a modellre vonatkozó mód), a gyerekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hőmérséklet 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 hintázn! 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 hőfeszültségből fakadó megrongálódásának kiküszöbölése végett mindig helyezzen az edény alá egy hőálló szigetelő anyagú tálat pl. porcelántányért! Az edényekhez járó leírásban szereplő előmelegítési időtartamot tilos túllépni!

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 tegyen forró ételeket vagy forró eszközöket hideg forgótányérra/sütő alapra.
- c) Ne helyezzen hideg ételeket vagy hideg eszközöket forró forgótányérra/sütő alapra.

Működés közben ne helyezzen semmit a sütő külső burkolatára.

MEGJEGYZÉS:

Ne használjon műanyag edényeket a mikrohullámú sütőben, ha az még forró a grill, légkeveréses vagy kombinált üzemmód használatától (a sütő modelltől függően), mert ezek elolvadhatnak.

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 villanszerelőtől!

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 ajtótömítések és felfekvő felületeik körül előfordulhat pára- és vízcseppképződés. Ez normális jelenség, nem pedig a mikrohullámú sütő szivárgásának vagy meghibásodásának jele.

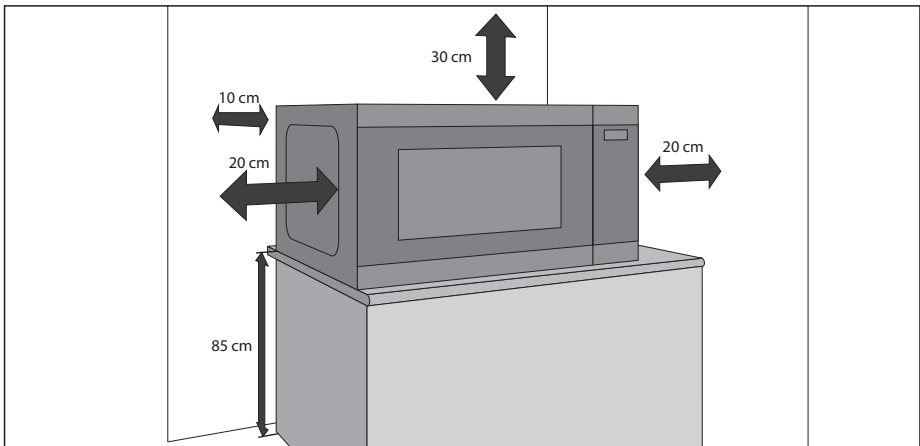
Ezt a készüléket háztartási és hasonló alkalmazási területeken való használatra tervezték, így például üzletek, irodák és más professzionális környezetek személyzeti teakonyha helyiségeiben / farmokon / vendégházakban / szállodák, motelek és más lakóhely jellegű környezetek ügyfelei által történő használatra.



A jelölés azt jelenti, hogy a felület felforrósodhat használat közben.

Felszerelés

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 sík felületet, amely elegendő nyitott teret biztosít a be- és/vagy kifúvó nyílások számára. A készülék hátsó felülete a falhoz helyezhető.
 - A készüléket nem szabad díszajtó mögé telepíteni, hogy elkerüljük a túlmelegedést.
 - 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Váltakozó áramú fő hálózati dugó		EU két tűs	UK háromtűs
Váltóáramú hálózati feszültség:		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Elosztó biztosíték/áramköri megszakító:		20 A	20 A
Szükséges váltóáramú teljesítmény		2700 W	2800 W
Kimeneti teljesítmény:	Mikrohullám	1000 W	1000 W
	Grill:	1300 W	1400 W
	Konvekció	2700 W	2800 W
Mikrohullámú frekvencia		2450 MHz*	2450 MHz*
Külső méretek (Szé) x (Ma) x (Mé) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Sütőtér mérete (Szé) x (Ma) x (Mé)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
A sütő űrtartalma:		42 liter**	42 liter**
Magas polc (átmérő x magasság mm-ben)		243 x 90	243 x 90
Alacsony rács (átmérő x magasság mm-ben)		266 x 30	266 x 30
Sütőtálca (átmérő mm-ben)		283	283
Forgótányér (átmérő mm-ben)		345	345
Tömeg (kg)		20	20
Sütő fényforrás (LED típusú)		1,5 W	1,5 W

* - Ez a termék megfelel az európai EN55011 szabványnak.

Ez a termék a jelen szabvány szerint a 2. csoport B osztályú készüléknek minősül.

A 2. csoport azt jelenti, hogy a berendezés szándékosan rádiófrekvenciás energiát termel elektromágneses sugárzás formájában az élelmiszerek hőkezelésére.

B osztályú készülék azt jelenti, hogy a készülék otthoni intézményekben használható.

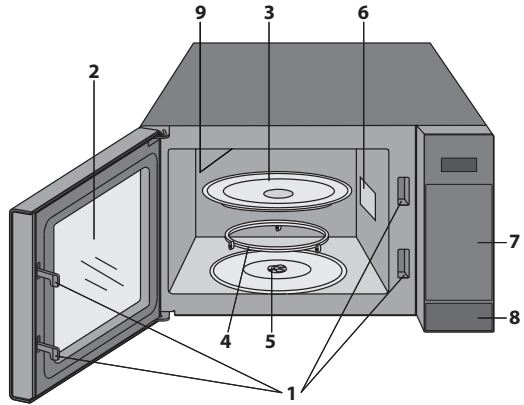
** - A sütő belső befogadóképességét a belső tér maximális szélességének, mélységének és magasságának figyelembevételével állapítottuk meg. A tényleges befogadóképesség ennél kevesebb.

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

Sütő és tartozékok

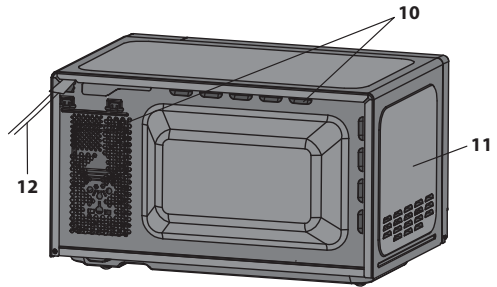
Sütő

1. Ajtó biztonsági zárszerkezet
2. Sütő ablak
3. Üveg forgótányér
4. Tűzhely támogatás
5. Kapcsolás
6. Hullámvezető fedél (Ne távolítsa el)
7. Teljesítmény és idő szabályozás
8. Ajtónyitó gomb
9. Grill fűtőelem
10. Szellőzőnyílások
11. Külső borítás
12. Elektromos tápvezeték

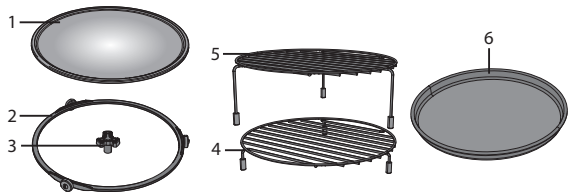


Mellékelt tartozékok:

1. Üveg forgótányér
 2. Tűzhely támogatás
 3. Kapcsolás
 4. Alacsony rács
 5. Magas polc
 6. Sütőtálca
- A Grillrácsok és a Sütőtál csak a grill és a hőlégeveréses üzemmódok használatakor használhatók. NE használjon semmilyen fémtartozékot a mikrohullámú funkció használatakor.



MEGJEGYZÉS: Amikor tartozékokat rendel, kérjük, említsen meg a két tényezőt: az alkatrész nevét és a modell nevét.

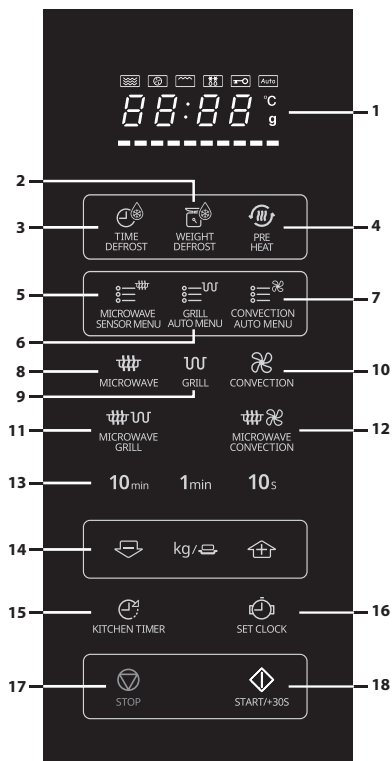


MEGJEGYZÉSEK:

- 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 fűtőszálat. Ezeknek a részegységeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A felgyülemllett 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.

FIGYELEM: Az ajtó, a készülék külső felülete, a sütő ürege, a tartozékok és az edények nagyon forróvá válnak működés közben. Égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon vastag sütőkesztyűt.

Vezérlőlap



- 1. DIGITÁLIS KIJELEZŐ** – A főzés időtartamát, a teljesítményt, jelzéseket és az órát jeleníti meg.

[MIKROHULLÁMÚ] jelző

[CONVECTION] jelző

[GRILL] jelző

[KIOLVASZTÁS] jelző

[GYERMEKZÁR] jelző

[AUTÓ MENÜ] jelző

[HŐMÉRSÉKLET] jelző

[WEIGHT] jelző

[HŐMÉRSÉKLETI HALADÁS] jelző

A szegmensek fokozatosan világítanak fel, hogy megmutassák a CONVECTION módban elért hőmérsékletet. Minden szegmens a beállított hőmérséklet szintjének 10°C-ját képviseli (például az első 140°C-t, az utolsó pedig 230°C-t jelöl). Amikor beállítja a hőmérsékletet, a megfelelő szegmens világít, míg a bal oldalán lévő szegmensek sorban világítanak fel a bemelegítési folyamat során.

- 2. SÚLY ALAPÚ KIOLVASZTÁS** –Nyomja meg egyszer a súly alapú kiolvasztáshoz.
- 3. TIME DEFROST** –Nyomja meg az idő szerinti olvasztás kiválasztásához.
- 4. ELŐMELEGÍTÉS** – Nyomja meg a sütő előmelegítéséhez konvekciós módban.
- 5. MIKROHULLÁMÚ SZEZOR MENÜ** –Nyomja meg a szenzoros főzési menü kiválasztásához.
- 6. GRILL AUTÓ MENÜ** –Nyomja meg a grill automatikus főzési menük kiválasztásához.
- 7. CONVECTION AUTO MENU** – Nyomja meg a konvekciós automatikus főzési menük kiválasztásához.
- 8. MICROWAVE POWER** – Nyomja meg a mikrohullámú teljesítményszint kiválasztásához.
- 9. GRILL** – Nyomja meg a grillező főzési mód beállításához.
- 10. KONVEKCIÓ** – Nyomja meg a konvekciós főzési mód beállításához.
- 11. MIKROHULLÁMÚ+GRILL** – Nyomja meg a mikrohullámú és grill kombinált főzési módok beállításához.
- 12. MIKROHULLÁMÚ+KONVEKCIÓ** – Nyomja meg a mikrohullámú és konvekciós kombinált főzési módok beállításához.
- 13. TIME** –Állítsa be az órát és a időzítőt.
- 14. WEIGHT/PORTION** –Használja ezeket a gombokat a súly vagy adagok kiválasztásához.
- 15. KONYHAI IDŐZÍTŐ** – Nyomja meg, hogy perces időzítőként használja, vagy álló idő programozásához.
- 16. ÓRA BEÁLLÍTÁSA** –Használja az óra beállításához.
- 17. STOP** – Nyomja meg egyszer a főzés szüneteltetéséhez, vagy kétszer a művelet megszakításához.
- 18. START/+30s** –Indító gomb. Nyomja meg egyszer a teljes teljesítményen történő 30 másodperces főzéshez.

Művelet előtt

- Dugja be a sütő csatlakozóját. A sütő kijelzőjén a következő jelenik meg: "0:00", és hangjelzés hallható egyszer.
- Ez a modell rendelkezik óra funkcióval és a sütő, amely kevesebb, mint 1,0 W-ot fogyaszt készenléti módban. [Az óra beállításához lásd alább.]

Az óra beállítása

A sütőjének van egy 12 órás és egy 24 órás óra módja.

1. Nyomja meg egyszer a [SET CLOCK] gombot  és a kijelzőn megjelenik a 24H. 3 másodpercen belül nyomja meg újra a gombot, hogy kiválassza az óra módját, 12H vagy 24H. Nyomja meg a [START/+30S] gombot az óra mód megerősítéséhez.
2. Nyomja meg az időgombokat és adja meg a jelenlegi időt. Az órákat a [10 min] gomb megnyomásával adja meg, a percek pedig a [1 min] és a [10 s] gombok megnyomásával adja meg.
3. Nyomja meg a [SET CLOCK] gombot  az óra beállításának befejezéséhez.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha az órát beállította, a sütővel való főzést követően a kijelzőn a pontos idő látható. Ha nem állította be az órát, a kijelzőn csak ez látható a főzés befejezését követően: "0:00".
- A főzési folyamat során az aktuális idő ellenőrzéséhez nyomja meg a [SET CLOCK] gombot, és a LED 2-3 másodpercig megjeleníti az aktuális időt. Ez nem befolyásolja a főzési folyamatot.
- Óra beállítási módban, ha a [STOP] gombot megnyomják, vagy ha 1 perccig nincs művelet, a sütő visszatér az előző beállításhoz.
- Áramszünetet követően a kijelzőn "0:00" jelzés villog. Ha főzés közben történik áramszünet, a program törlődik. A beállított pontos idő is törlődik.

Mikrohullámú teljesítményszint

Teljesítményszint	Nyomja meg a [MICROWAVE POWER] gombot 	Kijelző (Százalék)
MAGAS	x1	P100
	x2	P90
KÖZEPES MAGAS	x3	P80
	x4	P70
KÖZEPES	x5	P60
	x6	P50
KÖZEPES ALACSONY (KIOLVASZTÁS)	x7	P40
	x8	P30
ALACSONY	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- A sütő 11 teljesítményszinttel rendelkezik.
- A főzési teljesítményszint megváltoztatásához nyomja meg a [MICROWAVE POWER] gombot addig, amíg a kijelző a kívánt szintet nem jelzi. Állítsa be a kívánt főzési időt az időgombok megnyomásával. Nyomja meg a [START] gombot a sütő elindításához.
- A főzési teljesítményszint ellenőrzéséhez nyomja meg a [MICROWAVE POWER] gombot. Amíg az ujja a [MICROWAVE POWER] gombot nyomja, a teljesítményszint megjelenik. A sütő továbbra is visszaszámol, bár a kijelzőn a teljesítményszint látható.
- Ha a "0P" értéket választja, csak a sütő ventilátora működik. Ezt a funkciót a kellemetlen szagok eltávolítására használhatja.

Általános ajánlások:

P100/P90 - (MAGAS) gyors főzéshez vagy újramelegítéshez használható, például pörköltökhöz, meleg italokhoz, zöldségekhez stb.

P80/P7080P/70P - (KÖZEPES MAGAS) a sűrűbb ételek hosszabb ideig történő főzéséhez használható, pl. sült húshoz, fasírhoz, egytálételekhez, valamint az olyan érzékenyebb ételekhez, mint például a piskótátészta. Ezen beállítás mellett az étel egyenletesen fő, anélkül, hogy a szélek mentén odaégne.

P60/P50 - (KÖZEPES) a hagyományos módon hosszú ideig főzött, sűrű ételekhez, például marhapörkölt, ajánlott ezt a teljesítménybeállítást használni, hogy biztosítsuk a hús puhaságát.

P40/P30 - (KÖZEPES ALACSONY) a kiolvasztáshoz válassza ezt a teljesítménybeállítást, hogy az étel egyenletesen olvadjon ki. Ez a beállítás ideális rizs, tészta, gombóc főzéséhez és tojásos krém elkészítéséhez is.

P20/P10 - (ALACSONY) Óvatos kiolvasztáshoz, például tejszín, torták vagy péksütemények esetén.

Kézi művelet

Az ajtó nyitása:

A sütő ajtajának kinyitásához nyomja meg az ajtónyitó gombot.

A sütő elindítása:

Készítse elő és helyezze az ételt egy megfelelő edénybe a forgótányérra, vagy helyezze közvetlenül a forgótányérre. Zárja be az ajtót, és nyomja meg a [START/+30s] gombot a kívánt főzési mód és idő kiválasztása után. A manuális főzés során a kívánt főzési időt meghosszabbíthatja a [TIME] gombok vagy a [START/+30s] gomb megnyomásával.

Amint a főzőprogram beállításra került, és az [INDÍTÁS/+30s] gombot nem nyomják meg 1 percen belül, a beállítás törlődik.

A [START/+30s] gombot meg kell nyomni a főzés folytatásához, ha az ajtót a főzés közben megnyitják. A hallható jelzés egyszer hangzik el, ha a gombot helyesen nyomják meg.

Használja a [STOP] gombot a következőkhez:

1. Programozás közben a hibás bevitel törlésére.
2. Sütés/főzés közben a sütő ideiglenes leállítására.
3. Törölje a programot főzés közben, nyomja meg kétszer a [STOP] gombot.
4. A gyermekzár beállítására és törlésére.

MEGJEGYZÉS

- Ha a mikrohullámú sütőt 5 percre nem használják (és az ajtó zárva van), a biztonsági zár automatikusan aktiválódik. A biztonsági zár módban már nem működnek a gombok. A biztonsági zár kikapcsolásához egyszerűen nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját, és a gomb ismét aktív válik.



START/+30S



STOP

Mikrohullámú főzés

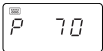
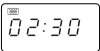
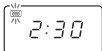
A mikrohullámú sütőjét maximum 99 perc 50 másodpercre (99.50) programozhatja be.

MANUÁLIS FŐZÉS/MANUÁLIS KIOLVASZTÁS

- Adja meg a főzési időt, és használja a P100-tól P10-ig terjedő mikrohullámú teljesítményszinteket a főzéshez vagy kiolvasztáshoz.
- Ha lehetséges, keverje vagy fordítsa meg az ételt 2 - 3 alkalommal főzés közben.
- Főzés után takarja le az ételt és hagyja állni, ha ez ajánlott.
- Kiolvasztás után takarja le az ételt fóliával és hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.

Példa:

Főzés 2 perc 30 másodpercig 70%-os mikrohullám teljesítményen.

1. Adja meg a teljesítményszintet a [MICROWAVE POWER] gomb megnyomásával 4-szer a 70 P értékhez.  x4	2. Adja meg a főzési időt a [1 min] gomb kétszeri, majd a [10 s] gomb háromszori megnyomásával.	3. Nyomja meg az [INDÍTÁS/+30s] gombot az időzítő elindításához. (A kijelző visszaszámol a beállított főzési/olvasztási időn keresztül.)
		

MEGJEGYZÉS:

- Amikor a sütő elindul, a sütőtér lámpája világít és a forgótányér óra járásával egyező vagy ellentétes irányba forog.
- Ha a főzés/kiolvasztás közben kinyitják az ajtót az étel megkeverése vagy megfordítása érdekében, a kijelzőn lévő főzési idő automatikusan megáll. A főzés/kiolvasztás ideje újra elkezd visszaszámolni, amikor az ajtót becsukják és a [START] gombot megnyomják.
- Amikor a főzés/kiolvasztás befejeződött, nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg a [STOP] gombot, és ha beállították az órát, az aktuális idő újra megjelenik a kijelzőn.
- Ha szeretné tudni a teljesítményszintet főzés közben, nyomja meg a [MICROWAVE POWER] gombot. Amíg az ujjja a [MICROWAVE POWER] gombot nyomja, a teljesítményszint megjelenik.

FONTOS

- Csukja be az ajtót főzés/kiolvasztás után. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a világítás bekapcsolva marad, ha az ajtó nyitva van. Ennek biztonsági oka van és arra emlékeztet, hogy az ajtót csukja be.
- Ha az ételt a szokásos időn túl (lásd az alábbi táblázatot) ugyanazzal a móddal főzi, a sütő biztonsági mechanizmusa automatikusan működésbe lép. Csökken a mikrohullámú teljesítményszint vagy a grill fűtőszál ki- és bekapcsol.

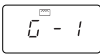
Főzési mód	Maximális működési idő
Mikrohullám 100 P	30 perc
Grillezés	99 perc 50 másodperc, időszakos működés, hőmérséklet-szabályozott
Mikrohullámú + Grill Főzés	99 perc 50 másodperc, a mikrohullámú és grill alternatíva idő szerint működik
Konvekciós főzés	99 perc 50 másodperc, időszakos működés, hőmérséklet-szabályozott
Mikrohullámú + Konvekciós Főzés	99 perc 50 másodperc, a Mikrohullámú és Konvekciós alternatíva idő szerint működik

Grillezés

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/tányérba rakva helyezheti a rácsra.

Példa:

20 percig grillezni a [GRILL] gomb használatával.

1. Nyomja meg egyszer a [GRILL] gombot.  x1	2. Adja meg a szükséges fűtési időt a [10 min] gomb kétszeri megnyomásával.	3. Nyomja meg a [START/+30s] gombot a grillezés megkezdéséhez. (A kijelző visszaszámol a beállított grillezési időn keresztül.)
		

Mikrohullámú és grill kombinált főzés

A mikrohullámú sütő és a grill együttes használata a mikrohullámú teljesítményt kombinálja a grilltel. Ez azt jelenti, hogy a Mikrohullámú teljesítmény és a Grill teljesítmény váltakozva használható a főzéshez. A mikrohullámú teljesítményszint ezen funkcióhoz P100.

A mikrohullámú energia és a grill együttes használata lerövidíti a főzési időt és ropogós, megpirult ételeket eredményez.

Kétféle módon használhatja a funkciót:

KOMBINÁCIÓ 1 (Kijelző: C-3)

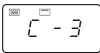
A sütő 33 másodperces ciklusban működik. Az első 18 másodpercig a mikrohullám 100%-on bekapcsol, a következő 15 másodpercig pedig a grill kapcsol be. Ez a ciklus a beállított sütési idő végéig ismétlődik. Hal és gratin készítéséhez használható.

KOMBINÁCIÓ 2 (Kijelző: C-4)

A sütő 33 másodperces ciklusban működik. Az első 12 másodpercig a mikrohullám 100%-on bekapcsol, a következő 21 másodpercig pedig a grill kapcsol be. Ez a ciklus a beállított sütési idő végéig ismétlődik. Pudingos omlettekhez és baromfihúsokhoz használható.

Példa:

15 percig főzzön, használva a [MICROWAVE+GRILL] funkciót, 55% mikrohullámú teljesítménnyel és 45% grill teljesítménnyel (C-1).

1. Nyomja meg egyszer a [MIKROHULLÁMÚ+GRILL] gombot.  x1	2. Adja meg a szükséges fűtési időt a [10 min] gomb egyszeri megnyomásával és az [1 min] gomb ötszöri megnyomásával.	3. Nyomja meg a [START/+30s] gombot a főzés megkezdéséhez. (A kijelző visszaszámolja a beállított főzési időt.)
		

Jegyzetek a grill és a mikrohullámú+grill főzéshez:

- Nem szükséges előmelegíteni a grill fűtőszálat.
- 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 a jele. A probléma elkerülése érdekében a sütő első használatakor működtesse 20 percig a grill funkciót étel behelyezése nélkül.

FONTOS Működés közben, a füst vagy szagok eloszlításához nyisson ki egy ablakot vagy kapcsolja be a konyhai szellőztetést.

MEGJEGYZÉS:A grill funkció használatakor a grill funkció rendszeres időközönként be- és kikapcsol az esetleges túlmelegedés megelőzése érdekében.



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.

Előmelegítés/konvekciós főzés

A konvekciós sütés lehetővé teszi az ételek hagyományos sütőben történő elkészítését. A hőmérsékletet 140°C és 230°C között lehet választani. Ajánlott a sütőt az megfelelő hőmérsékletre előmelegíteni, mielőtt az ételt a sütőbe helyeznénk.

1. KONVEKCIÓ ELŐMELEGÍTÉSI FUNKCIÓVAL

Példa:

Főzzön 20 percig 200°C-on, a [PREHEAT] és a [CONVECTION] gomb használatával.

1. Nyomja meg a [PREHEAT] nyomja meg a gombot 7-szer.  x7	2. Nyomja meg a [START/+30s] gombot az indításhoz. Amikor eléri a előmelegítési hőmérsékletet, a jelzőkészülék kétszer szól. 	3. Tegye az ételt a sütőbe és zárja be az ajtót. Adja meg a szükséges melegítési időt a [10 min] gomb kétszeri megnyomásával. 	4. Nyomja meg a [START/+30s] gombot a főzés megkezdéséhez. (A kijelző visszaszámol a beállított főzési időn keresztül.) 

2. KONVEKCIÓ ELŐMELEGÍTÉS FUNKCIÓ NÉLKÜL

Példa:

Főzzön 20 percig 200°C-on, a [CONVECTION] gomb használatával.

1. Nyomja meg a [CONVECTION] gomb 7 alkalommal.  x7	2. Adja meg a szükséges fűtési időt a [10 min] gomb kétszeri megnyomásával. 	3. Nyomja meg a [START/+30s] gombot a főzés megkezdéséhez. (A kijelző visszaszámolja a beállított főzési időt.) 

Mikrohullámú és konvekciós kombinált főzés

A mikrohullámú és konvekciós módok együttes használata a mikrohullámú teljesítményt kombinálja a konvekcióval. Ez azt jelenti, hogy a mikrohullámú teljesítmény és a konvekciós teljesítmény váltakozva főz. Ennek a funkcióhoz a mikrohullámú teljesítmény szintje P100, a konvekciós hőmérséklet pedig előre beállított 165°C. Ez a mód megkönnyíti és gyorsítja a főzést, mivel a gyors mikrohullámú főzést és a konvekciót használja az ételek ropogósításához. Két választási lehetőség van a kombinációhoz:

1. MÓD (Kijelző: C-1)

A sütő 29 másodperces ciklusban működik. Az első 14 másodpercig a mikrohullám 100%-on bekapcsol, a következő 15 másodpercig pedig a hőlégkeveréses fűtőelem kapcsol be. Ez a ciklus a beállított sütési idő végéig ismétlődik. Vastag húskok vagy egész csirke sütéséhez használja.

2. MÓD (Kijelző: C-2)

A sütő 29 másodperces ciklusban működik. Az első 12 másodpercig a mikrohullám 100%-on bekapcsol, a következő 17 másodpercig pedig a hőlégkeveréses fűtőelem kapcsol be. Ez a ciklus a beállított sütési idő végéig ismétlődik. Vékony húskok vagy csirkerészek sütéséhez használható.

Példa:

15 percig főzéshez, használja a [MICROWAVE+CONVECTION] funkciót 18% mikrohullámú teljesítménnyel és 52% grill teljesítménnyel (C-1).

1. Nyomja meg egyszer a [MIKROHULLÁMÚ+KONVEKCIÓ] gombot.  x1	2. Adja meg a szükséges fűtési időt a [10 min] gomb egyszeri megnyomásával és az [1 min] gomb ötszöri megnyomásával.	3. Nyomja meg a [START/+30s] gombot a főzés megkezdéséhez. (A kijelző visszaszámol a beállított főzési időn keresztül.)
		

MEGJEGYZÉSEK a KONVEKCIÓhoz és MIKROHULLÁMÚ+KONVEKCIÓ FŐZÉS:

- Előfordulhat, hogy az első konvekciós használatkor füstöt vagy égő szagot érzékel. Ez normális és nem jelzi, hogy a sütő hibás. Ennek elkerülése érdekében, amikor először használja a sütőt, melegítse a sütőt étel nélkül 20 percig 230°C-on konvekciós módban.

FONTOS Működés közben, a füst vagy szagok eloszlatásához nyisson ki egy ablakot vagy kapcsolja be a konyhai szellőztetést.



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.

Egyéb kényelmi funkciók

1. FŐZÉSI MÓDOK KOMBINÁLÁSA

Ezzel a funkcióval 2 különböző fázisban süthet, amely lehet a sütési idő manuális beállítása és üzemmódja, illetve az idő vagy tömeg alapján történő kiolvasztás. A beprogramozást követően nem kell beavatkozni a sütési műveletbe, mivel a sütő automatikusan továbblép a következő fázisba. A hangjelzés még egyszer hallható az első fázis után.

Megjegyzés: Az autó menüt nem lehet beállítani az egyik többszörös sorozatként.

Példa: Ha 5 percig szeretné kiolvasztani az ételt, majd 7 percig P80-as mikrohullámú teljesítménnyel szeretné főzni. A lépések a következők:

- Nyomja meg egyszer a [TIME DEFROST] gombot, a LED kijelzőn megjelenik a 00:00.
- Adja meg a főzési időt az [1 min] gomb ötszöri megnyomásával.
- Adja meg a teljesítményszintet (P80) a [MICROWAVE POWER] gomb háromszori megnyomásával.
- Adja meg a főzési időt a [1 min] gomb megnyomásával 7 alkalommal.
- Nyomja meg egyszer a [START] gombot a főzés megkezdéséhez.

2. +30s FUNKCIÓ (Automatikus indítás)

A [+30s] gomb lehetővé teszi a következő két funkció működtetését:

a. Közvetlen indítás

Közvetlenül elkezdheti a főzést 100 P mikrohullámú teljesítményszinten 30 másodpercig, ha megnyomja a [+30s] gombot.

b. Hosszabbítsa meg a főzési időt

Manuális főzés, időzített kiolvasztás és automatikus menü művelet közben meghosszabbíthatja a főzési időt 30 másodperces egységekben, ha a [+30s] gombot megnyomja, míg a sütő működik. A súly alapján történő kiolvasztás során a főzési időt nem lehet megnövelni.

MEGJEGYZÉS: A főzési időt legfeljebb 99 perc 50 másodpercre lehet meghosszabbítani.

3. KONYHAI IDŐZÍTŐ

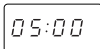
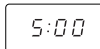
Használhatja a konyhai időzítőt olyankor is, amikor nem használja a mikrohullámú sütés funkciót. Például a hagyományos tűzhelyen történő főtt tojás készítése közben vagy a megfőzött/kiolvasztott étel állási idejének méréséhez.

Példa:

Az időzítő beállítása 5 percre.



START/+30S

1. Nyomja meg a [KITCHEN TIMER] gombot nyomja meg egyszer a gombot. 	2. Adja meg a kívánt időt az [1 min] gomb ötszöri megnyomásával.	3. Nyomja meg az [INDÍTÁS/+30s] gombot az időzítő elindításához.	4. Ellenőrizze a kijelzőt. (A kijelző visszaszámol a beállított főzési/kiolvasztási időn keresztül.)
			

Amikor az időzítő ideje elérkezik, a készülék kétszer sípol, és a LED kijelzőn megjelenik az aktuális idő. Beírhat akár 99 percet, 50 másodpercet is. A KITCHEN TIMER megszakításához a visszaszámlálás közben egyszerűen nyomja meg a [STOP] gombot. gomb.

MEGJEGYZÉS: A KITCHEN TIMER funkciót nem lehet használni főzés közben.

4. GYERMEKZÁR

Használja a sütő kisgyerekek általi, felügyelet nélküli használat elkerülése érdekében.

a. A GYERMEKZÁR beállítása:

Nyomja meg és tartsa lenyomva a [STOP] gombot 3 másodpercig, hosszú sípolást fog hallani és a kijelző jelést ad .

A sütő most GYERMEKZÁR módban van.

b. A GYERMEKZÁR megszüntetéséhez:

Nyomja meg és tartsa lenyomva a [STOP] gombot 3 másodpercig, amíg hosszú sípoló hangot nem hall.

Megjegyzés: Ha a gomb nem működik, nyissa ki/zárja be az ajtót, és próbálja újra.

5. HELYMEMÓRIA

Ez egy funkció, ahol az étel helyzete visszakérül az eredeti főzési állapotba, amikor befejeződött a főzés.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a [KITCHEN TIMER] gombot 3 másodpercig a funkció beállításához vagy megszüntetéséhez. Az alapértelmezett beállítás BE.

Amikor a HELY MEMÓRIA funkció aktív, a  megjelenik a főzés végén.

Ez a funkció nem működik, ha az ajtó nyitva van, vagy a működést megállítják főzés közben.

Idő szerinti leolvasztás

A funkció az ételek gyors kiolvasztását teszi lehetővé. Az étel típusának megfelelően Ön adhatja meg a megfelelő étel típusa. Kövesse az alábbi példát a funkció használatának részleteiről. Az időtartomány 0:01 – 99:50.

Példa: Kiolvasztani az élelmiszert 10 percig.

1. Válassza ki a szükséges menüt a [TIME DEFROST] gomb egyszeri megnyomásával.  x1	2. Adja meg a főzési időt a [10 min] gomb egyszeri megnyomásával.	3. Nyomja meg az [INDÍTÁS/+30s] gombot a leolvasztás megkezdéséhez. (A kijelző visszaszámol a leolvasztási időn keresztül)
		

Jegyzetek az idő szerinti leolvasztáshoz:

- A főzés után az audiójelzés ötször szólal meg, és az LED kijelzőn megjelenik a napi idő, ha beállították az órát. Ha az órát nem állították be, a kijelző csak a "0:00"-t mutatja, amikor a főzés befejeződött.
- Az előre beállított mikrohullámú teljesítményszint P30, és nem változtatható meg.

Súly alapú kiolvasztás

A mikrohullámú sütő előre programozott időzítővel és teljesítményszinttel rendelkezik, így könnyedén kiolvaszthatók olyan ételek, mint a hús vagy a tenger gyümölcsei. A súlytartomány 0,1 kg – 2,0 kg között van.

d-1: Kiolvasztás súly alapján (általános)

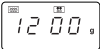
d-2: Súly alapú kiolvasztás (darált hús)

d-3: Kiolvasztás súly alapján (tenger gyümölcsei)

Kövesse az alábbi példát arészletek arról, hogyan működtessük ezeket a funkciókat.

Példa: 1,2 kg-os hús darab kiolvasztása.

Helyezze az ételt egy lapos tányérba, vagy alternatív megoldásként egy mikrohullámú sütő olvasztórácsra a forgótányérra.

1. Válassza ki a szükséges menüt a [WEIGHT DEFROST] gomb egyszeri megnyomásával.  x1	2. Adja meg a súlyt a [WEIGHT/PORTION] gombok megnyomásával, amíg a kívánt súly meg nem jelenik kg /  	3. Nyomja meg az [INDÍTÁS/+30s] gombot a leolvasztás megkezdéséhez. (A kijelző visszaszámol a leolvasztási időn keresztül)
		

Fagyasztott ételek kiolvasztása -18°C-ról történik.

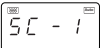
Megjegyzések a súly alapú kiolvasztáshoz:

- Az ételek lefagyasztása előtt ellenőrizze, hogy kellően frissek és jó minőségűek-e.
- Az étel tömegét kerekítse fel a legközelebbi egész 0,1 kg-ra. Például 0,65 kg-ot 0,7 kg-ra.
- Ha szükséges, takarja le a hús egyes kis részeit alufólia darabokkal. Így megakadályozhatja, hogy ezek a részek felmelegedjenek a kiolvasztás során. Győződjön meg róla, hogy az alufólia darabok nem érnek a sütő falához.

Főzés a mikrohullámú szenzorral

A [A MICROWAVE SENSOR MENU] gomb automatikusan kiszámítja az étetek megfelelő főzési módját és idejét. Az alábbi példa segítségével megtudhatja, hogyan működtetheti ezt a funkciót.

Példa: Két sült krumpli (0.46kg) elkészítése a mikrohullámú szenzor menü funkció használatával.

1. Válassza ki a szükséges menüt a [gomb megnyomásával[MICROWAVE SENSOR MENU] gombot egyszer.  x1	2. Nyomja meg az [INDÍTÁS/+30s] gombot a főzés megkezdéséhez.
	

MEGJEGYZÉSEK:

- Azoknak az ételeknek, amelyek többet vagy kevesebbet nyomnak, mint a mikrohullámú szenzoros főzési táblázatban megadott súlyok/mennyiségek, manuálisan kell főzni.

Főzés az autó grill menü használatával

A [GRILL AUTO MENU] gomb automatikusan kiszámítja az ételek helyes főzési módját és főzési idejét. Az alábbi példa segítségével ismerkedjen meg a funkció használatának részleteivel.

Példa: 500g grillsirke darabok főzése a grill autó menü funkció használatával.

1. Válassza ki a szükséges menüt a [GRILL AUTÓ MENÜ] gomb kétszeri megnyomásával, majd nyomja meg a [START/+30s] gombot.  x2 	2. Nyomja meg a [WEIGHT/PORTION FEL/LE] gombokat a szükséges mennyiség kiválasztásához. kg /  	3. Nyomja meg a [START/+30s] gombot a főzés megkezdéséhez. (A kijelző visszaszámol a főzési idő alatt)

MEGJEGYZÉSEK:

- Az étel súlyát vagy mennyiségét a WEIGHT/PORTION gombok megnyomásával adhatja meg, amíg a kívánt súly/mennyiség meg nem jelenik. Adja meg csak az étel súlyát. Ne vegye figyelembe a tartály súlyát.
- Az autó grill menü főzési táblázatában megadott súlyok/mennyiségekhez képest többet vagy kevesebbet tartalmazó ételeket manuálisan főzzön.

Főzés az automatikus konvekciós menü használatával

A [CONVECTION AUTO MENU] gomb automatikusan kiszámítja az ételek helyes főzési módját és főzési idejét. Az alábbi példa segítségével ismerkedjen meg a funkció használatával.

Példa: 250g fagyasztott hagymakarika sütése a konvekciós automatikus menü funkció használatával.

1. Válassza ki a szükséges menüt a [CONVECTION AUTO MENU] gomb 6-szor megnyomásával, majd nyomja meg a [START/+30s] gombot.	2. Nyomja meg a [WEIGHT/PORTION FEL/LE] gombokat a szükséges mennyiség kiválasztásához. kg /	3. Nyomja meg az [INDÍTÁS/+30s] gombot a főzés megkezdéséhez. (A kijelző visszaszámol a főzési idő alatt)

MEGJEGYZÉSEK:

- Az étel súlyát vagy mennyiségét a WEIGHT/PORTION gombok megnyomásával adhatja meg, amíg a kívánt súly/mennyiség meg nem jelenik. Adja meg csak az étel súlyát. Ne vegye figyelembe a tartály súlyát.
- Az automatikus konvekciós menüben megadott súlyok/mennyiségekhez képest többet vagy kevesebbet tartalmazó ételeket manuálisan kell főzni.

Mikrohullámú szenzor főzési táblázat

Kijelző	Menü	SÚLY/ ADAG / EDÉNY	Főzési technika
SC-1	Sült krumpli	1 - 3 burgonya (darab) 1 burgonya = kb. 0,23kg (kezdeti hőm. szobahőm.) Konyhai papír	- Szűrjön bele minden krumpliból 6 alkalommal egy villával, elosztva a felületen. - Helyezze az ételeket a papírtörővel bélelt tűzhely szélén, legalább 2,5 cm távolságra egymástól. Ne takarja le.
SC-2	Fagyasztott Pizza	200–400 g (kezdeti hőm. -18°C) mikro- hullámú sütőben használható edény	A felmelegítéshez, vásárolt pizzát. Távolítsa el az összes csomagolást, és helyezze az ételt mikrohullámú sütőben biztonságos edényre a forgótálcára.
SC-3	Fagyasztott étel	200–600 g (kezdeti hőmérséklet -18°C) Mikrohullámú sütőben használható fedővel ellátott tál vagy lyukasztott műanyag fólia	- Minden ételt elő kell főzni. - Melegítse újra mikrohullámú sütőben használható edényben, ahogy vásárolta. - Ha az ételt tányérra helyezi, takarja le lyukasztott műanyag fóliával.
SC-4	Friss zöldségek pl: kelbimbó, zöldbab, zöldborsó, zöldségkeverék, brokkoli	200–600 g (kezdeti hőm. szobahőm.) Mikrohullámú sütőben használható fedővel ellátott tál vagy lyukasztott műanyag fólia	- Minden darabnak azonos méretűnek kell lennie. - Alaposan mossuk meg, helyezzük az ételt egy mikrohullámú sütőben használható táliba, és adjunk hozzá 1 evőkanál (15 ml) vizet minden ½ csésze (125 ml) zöldséghez. - Fedje le fedővel vagy lyukasztott műanyag fóliával.
SC-5	Zabkása	30 - 110g (kezdeti hőm. szobahőm.) Mikrohullámú sütőben használható fedővel ellátott tál vagy lyukasztott műanyag fólia	- Főzzön zabkását és vizet 1:7 arányban a tartályban. - Fedje le fedővel vagy lyukasztott műanyag fóliával.
SC-6	Hal	200–600 g (kezdeti hőmérséklet. 5 - 10° C) Mikrohullámú sütőben használható fedővel ellátott tál vagy lyukasztott műanyag fólia	- Friss halfilet vagy steak elkészítése. - Helyezze az ételt egy megfelelő méretű edénybe, adjon hozzá 2 evőkanál (30 ml) vizet. - Fedje le fedővel vagy lyukasztott műanyag fóliával.
SC-7	Csirke	200–600 g (kezdeti hőmérséklet 5°C) Mikrohullámú sütőben használható fedővel ellátott tál vagy lyukasztott műanyag fólia	- Csirke darabok főzése. - Helyezze az ételt egy megfelelő méretű edénybe, adjon hozzá 2 evőkanál (30 ml) vizet. - Fedje le fedővel vagy lyukasztott műanyag fóliával.
SC-8	Hús	200–600 g (kezdeti hőmérséklet. 5 - 10° C) Mikrohullámú sütőben használható fedővel ellátott tál vagy lyukasztott műanyag fólia	- Helyezze az ételt egy megfelelő méretű edénybe, adjon hozzá 2 evőkanál (30 ml) vizet. - Fedje le fedővel vagy lyukasztott műanyag fóliával.
SC-9	Automatikus újramelegítés	200–600 g (kezdeti hőmérséklet 5°C) Mikrohullámú sütőben használható fedővel ellátott tál vagy lyukasztott műanyag fólia	- Minden ételt elő kell főzni. - Melegítse újra mikrohullámú sütőben használható edényben, ahogy vásárolta. - Ha ételt helyez át tányérra, fedje le lyukasztott műanyag fóliával.

Megjegyzések:

- A végső hőmérséklet függ a kezdeti hőmérséklettől. Ellenőrizze, hogy az étel elég meleg lett-e. Ha szükséges,

megnövelheti manuálisan a főzési időt.

- Az automatikus főzés eredményei olyan változóktól függenek, mint az étel alakja és mérete, valamint a személyes preferenciája a főzési eredményekkel kapcsolatban. Ha nem elégedett a programozott eredménnyel, kérjük, állítsa be a főzési időt az igényeinek megfelelően.

Autó grill menü főzési táblázat

Kijelző	Menü	SÚLY/ ADAG / EDÉNY	Főzési technika
AG-1	Grillezett steak	200, 300, 400, 500, 600 g (kezdeti hőm. szobahőm.) Sütőtálca+Magas Rács	• Szeletelje fel a steaket körülbelül 200 - 300g/darab súlyra, és ízesítse olajjal, sóval, tört fekete borssal. • Helyezze az ételt a sütőtálcára a magas rácsra.
AG-2	Grillezett csirke- húsdarabok	200, 300, 400, 500, 600 g (kezdeti hőm. szobahőm.) Sütőtálca+Magas Rács	• Miután egyenletesen eloszlatta az olajat, sót, aprított paprikát a csirkemellben, helyezze a sütőtálcára a magas rácsra.
AG-3	Grillezett halsteak	150, 200, 300, 400, 500 g (kezdeti hőm. szobahőm.) Sütőtálca+Magas Rács	• Miután egyenletesen eloszlatta a darabolt paprikát a halfilé-n, helyezze a sütőtálcára a magas rácsra.
AG-4	Bacon szalonna	2 - 4 szelet (kezdeti hőmérséklet. 5° C) Sütőtálca+Magas Rács	• Helyezze a baconszeleteket a sütőtálcára a magas rácsra.
AG-5	Piritós	1 - 3 darab (kezdeti hőm. szobahőm.) Magas Polc	• Helyezzen 50g kenyérszeletet a magas polcra
AG-6	Kolbászok	2,4,8 db (kezdeti hőm. szobahőm.) Sütőtálca+Magas Rács	• Helyezze a 50g kolbászdarabot a sütőtálcára a magas rácsra. • Fordítsa meg a sütési idő 2/3-ánál, amikor a sütő csipog.^{*1}

*1: Amikor a sípoló hang megszólal, nyissa ki az ajtót, hogy megfordítsa az ételt. Ha nem nyitja ki az ajtót, a főzés a programozott idő végéig folytatódik.

Megjegyzések:

- A végső hőmérséklet függ a kezdeti hőmérséklettől. Ellenőrizze, hogy az étel elég meleg lett-e. Ha szükséges, növelheti manuálisan a főzési időt.
- Az automatikus főzés eredményei olyan változóktól függenek, mint az étel alakja és mérete, valamint a személyes preferenciája a főzési eredményekkel kapcsolatban. Ha nem elégedett a programozott eredménnyel, kérjük, állítsa be a főzési időt az igényeinek megfelelően..



FIGYELEM: Az ajtó, a készülék külső felülete, a sütő ürege és a tartozékok működés közben nagyon forróvá válnak.

Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt.

Automatikus konvekciós menü főzési táblázat

Kijelző	Menü	SÚLY/ ADAG / EDÉNY	Főzési technika
AC-1	Fagyasztott sütőben süthető francia krumpli	300g (kezdeti hőmérséklet -18°C) Sütőtálca+Magas Rács	- Készítse elő a vásárolt fagyasztott francia sültkrumplit, és helyezze a sütőtálcára a magas rácsra. - Amikor a sütő sípol, fordítsa meg az ételt a teljes főzési idő 2/3-ánál.^{*1}
AC-2	Sült csirke	800, 1000, 1200, 1400g (kezdeti hőm. szobahőm.) Alacsony rács	- Miután olajjal megkenete, sózza meg a csirke felületét. - Helyezze az alacsony rácsra. - Fordítsa meg az ételt a teljes főzési idő 2/3-ánál, amikor a sütő csipog.^{*1}
AC-3	Marhasült/báránsült	200, 300, 400, 500, 600 g (kezdeti hőm. szobahőm.) Sütőtálca+Magas Rács	- Távolítsa el a marha tenderloin felületét, és kenje meg olajjal, sóval, összetört fekete borssal. - Miután szorosan megkötötte pamutkötéllal, helyezze a sütőtálcára a magas rácsra.
Váltóáramú-4	Hal	200, 400, 600 g (kezdeti hőm. szobahőm.) Sütőtálca+Magas Rács	- Miután olajjal és sóval megkenete a halat, tartsa 10 percig. - Helyezze a sütőtálcát a magas rácsra.
AC-5	Fagyasztott csirke nuggets	400g (kezdeti hőmérséklet -18°C) Sütőtálca+Magas Rács	- Készítse elő a megvásárolt fagyasztott csirke nuggetset. - Helyezze a sütőtálcát a magas rácsra. - Forgassa meg az ételt a teljes főzési idő 2/3-ánál, amikor a sütő jelez.^{*1}
AC-6	Fagyasztott hagymakarikák	250g (kezdeti hőmérséklet -18°C) Sütőtálca+Magas Rács	- Készítse elő a megvásárolt fagyasztott hagymakarikákat. - Helyezze a sütőtálcát a magas rácsra. - Forgassa meg az ételt a teljes főzési idő 2/3-ánál, amikor a sütő jelez.^{*1}
AC-7	Fagyasztott snackek	100, 200, 300 g (kezdeti hőmérséklet -18°C) Sütőtálca+Magas Rács	- Készítse elő a vásárolt fagyasztott snackeket, mint például a 25g-os darabokban kapható tavaszi tekercseket. - Helyezze a sütőtálcát a magas rácsra. - Amikor a sütő sípol, fordítsa meg az ételt a teljes főzési idő 2/3-ánál.^{*1}

*1: Amikor a sípoló hang megszólal, nyissa ki az ajtót, hogy megfordítsa az ételt. Ha nem nyitja ki az ajtót, a főzés a programozott idő végéig folytatódik.

Megjegyzések:

- A végső hőmérséklet függ a kezdeti hőmérséklettől. Ellenőrizze, hogy az étel elég meleg lett-e. Ha szükséges, megnövelheti manuálisan a főzési időt.
- Az automatikus főzés eredményei olyan változóktól függenek, mint az étel alakja és mérete, valamint a személyes preferenciája a főzési eredménnyel kapcsolatban. Ha nem elégedett a programozott eredménnyel, kérjük, állítsa be a főzési időt az igényeinek megfelelően.



FIGYELEM: Az ajtó, a készülék külső felülete, a sütő ürege és a tartozékok működés közben nagyon forróvá válnak.

Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt.

Megfelelő sütőedény

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	Mikrohullámú sütőben biztonságos	Grill:	Konvekció	Kombináció	Megjegyzések
Alumínium fólia/ Fólia tartályok	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	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.
Piritőedények	✓ / ✗	✗	✗	✗	Mindig kövesse a gyártó utasításait. Ne lépje túl a megadott melegítési időtartamokat. Legyen nagyon óvatos, mivel az edények felforrósodhatnak.
Porcelán és kerámia edények	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Csak Conv. használatával)	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	✗	✓	✓	✗	Nem ajánlott fémből készült edényeket használni a mikrohullámú teljesítmény használatakor, mert iv alakulhat ki, ami tűzveszélyt jelent.
Műanyag/Polisztirén pl. gyorsétel csomagolás	✓	✗	✓	✓ / ✗	Néhány edény magas hőmérsékleten deformálódhat, megolvadhat vagy elszíneződhet.
Mikrózható fólia	✓	✗	✗	✗	A fólia ne érjen az ételhez. Először szűrje át a felszínét, hogy a felgyülemlett gőz eltávozhasson.
Fagyasztó/sütőtáskák	✓	✗	✗	✗	Ki kell szűrni, hogy a gőz kijöphessen. Győződjön meg róla, hogy a zacskók alkalmasak mikrohullámú sütőben történő használatra. Ne használjon műanyag vagy fém kötőzőket, mivel ezek megolvadhatnak vagy tüzet okozhatnak a fém 'ívkisülés' miatt.
Papírtányérok/ poharak és konyhai papír	✓	✗	✗	✗	Csak melegítéshez vagy a lecsapódott pára felvitásához használja. Óvatosan kell eljárni, mivel a túlmelegítés tüzet okozhat.
Szalmából és fából készült tárolóedények	✓	✗	✗	✗	Mindig felügyelje a sütő működését, ha ezeket az anyagokat használja, mivel a túlmelegedés tüzet okozhat.
Újrahasznosított papír és újságpapír	✗	✗	✗	✗	Tartalmazhat fémszármarékokat, ami szikrákat kelthet és tüzet okozhat.

Magas rács/ Alacsony rács/ Sütőtálca	x	✓	✓	✓	Nem ajánlott fémből készült edényeket használni a mikrohullámú teljesítmény használatakor, mert ív alakulhat ki, ami tűzveszélyt jelent. Csak a felhasználói kézikönyvben meghatározott esetekben használható.



FIGYELEM: Amikor műanyag vagy papír tartályokban melegíti az ételeket, figyeljen a sütőre, mert fennáll az öngyulladás lehetősége.

MEGJEGYZÉS: Ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt, amíg használatban van.

Tisztítás és ápolás

VIGYÁZAT: A SÜTŐ EGYETLEN RÉSZÉNEK TISZTÍTÁSÁHOZ SE HASZNÁLJON KERESKEDELMİ FORGALOMBAN KAPHATÓ SÜTŐTISZÍTÓT, GŐZBOROTVÁT, SÚROLÓSZERT, ERŐS TISZTÍTÓSZERT VAGY BÁRMILYEN SZERT, AMI NÁTRIUM-HIDROXIDOT TARTALMAZ. NE HASZNÁLJON DÖRZSSZIVACST A SÜTŐ EGYETLEN RÉSZÉN SEM.

Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy a sütő belseje, az ajtó, a sütő külseje és a tartozékok teljesen lehűltek. RENDSZERESEN TISZTÍTSA MEG A SÜTŐT ÉS TÁVOLÍTSA EL A LERAKÓDOTT ÉTELMARADÉKOKAT. A sütőt tartsa tisztán, hogy felülete ne károsodjon, mert ez negatív hatással lehet a készülék élettartamára, valamint veszélyeztetheti a biztonságot.

MEGJEGYZÉS: Főzés közben pára képződhet a sütő belsejében, a sütőtérben és az ajtón. A kondenzáció mennyisége a sütő felületeinek hőmérsékletétől és a mikrohullámú sütőben lévő étel nedvességtartalmától függ. Bizonyosodjon meg róla, hogy a főzés befejezése után a felületeken összegyűlt nedvességet egy puha, nedvesszív ruhával törli 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

Nyissa ki az ajtót a tisztítás előtt, hogy kikapcsolja a vezérlőpanelt. Ügyeljen a vezérlőpanel tisztítására. Csak vízzel nedvesített ruhával óvatosan törölje le a panelt, amíg tiszta nem lesz.

Ne használjon sok vizet! Ne használjon semmiféle vegyi anyagot vagy súrolószert!

A sütő belseje

1. A tisztításhoz törölje le a fröccsenéseket vagy kiömléseket egy puha, nedves ronggyal vagy szivaccsal minden használat után, amíg a sütő még meleg.

A makacsabb foltokhoz használjon enyhe szappant. Ezeket többször törölje át nedves kendővel, amíg az összes szennyeződést nem sikerül eltávolítania. A lerakodott szennyeződések túlmelegedhetnek és füstölni kezdenek vagy kigyulladhatnak, illetve szikrázhatnak. Ne vegye ki a hullámvezető-fedőlemezt.

2. Ügyeljen arra, hogy a gyenge szappan vagy víz ne hatoljon be a falak kis szellőzőnyílásain, mert ez károsíthatja a sütőt.

3. Ne használjon spray típusú tisztítószeret a sütő belsejében.

4. Melegítse rendszeresen a sütőjét a grill használatával, és melegítse a sütőt étel nélkül 20 percig grillen. A maradék étel vagy a fröccsenő zsír füstöt vagy rossz 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: A túlzott áztatás okozhatja a hullámvezető borítás szétbomlását.

A hullámvezető-fedőlemez elhasználódó alkatrészs és ha nincs rendszeresen megtisztítva, akkor ki kell cserélni.

Tartozékok

A tartozékok, mint a fordítókörong, a tűzhely támogatás, a rácsok és a sütőtál, enyhe mosogatószeres oldatban kell mosni és szárítani. Mosogatógépben is tisztíthatók.

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: Nem szabad gőztisztítót használni.

Tisztítási javaslatok - Sütője egyszerűbb tisztításához:

Helyezzen fél citromot egy tálba, adjon hozzá 300 ml (1/2 pint) vizet, és melegítse P100-on 7-8 percig.

Törölje tisztára a sütőt egy puha, száraz kendővel.

Mikrohullámú főzési tanácsok

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.



FIGYELEM: Folyadékokat és ételeket nem szabad lezárt tartályban vagy fedővel ellátott üvegekben/ tartályokban melegíteni, mivel nyomás keletkezik bennük, ami az üveg/tartály felrobbanását okozhatja.

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.



FIGYELEM: Mindig kövesse a SHARP működési kézikönyv utasításait. Ha meghaladja az ajánlott főzési időket és túl magas teljesítményszinteket használ, az étel túlmelegedhet, megéghet, és szélsőséges esetekben tüzet okozhat és károsíthatja a sütőt.

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 közepén lévő részek.

Befedés

Néhány ételnél hasznos, ha mikrohullámú főzés közben le van fedve

Használjon átlukasztott mikrohullámozható fóliát vagy megfelelő fedőt.

Szurkálás

Héjjal, bőrrel vagy hátyával 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: A tojásokat nem szabad mikrohullámú teljesítménnyel melegíteni, mert felrobbanhatnak, még a főzés befejezése után is, például: buggyantott, sült, kemény tojás.

Keverés, megfordítás és átrendezés

Elengedhetetlen, hogy főzés/sütés közben néha megkeverje, megfordítsa vagy átrendezze az ételt. Mindig az étel széléről a közepe felé keverje vagy rendezze át.

Pihentetés

Főzés 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 ételek 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.



FIGYELEM: Arc és kezek: Mindig használjon sütőkesztyűt az étel vagy a főzőedény kivételéhez a sütőből. Lépjen hátra a sütőajtó megnyitásakor, hogy a hő vagy a gőz szétoszolhasson. Amikor leveszi a fedőket (például a fóliát), kinyitja a sütőzacskókat vagy a pattogatott kukorica csomagolását, irányítsa a gőzt távol az arctól és a kezektől.



FIGYELEM: Ellenőrizze az étel és ital hőmérsékletét, keverje meg tálalás előtt. Különös gondot fordítson a csecsemőknek, gyermekeknek vagy időseknek történő szolgáltatásra. A cumisüvegben és a bébiétel-tartóban lévő tartalmat meg kell keverni vagy meg kell rázni, és ellenőrizni kell a hőmérsékletét fogyasztás előtt, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

Kiolvasztási tanácsok

A mikrohullámú sütő használata a leggyorsabb kiolvasztási módszer. Ez egy egyszerű folyamat, de az alábbi utasítások követése elengedhetetlen ahhoz, hogy az ételt megfelelően kiolvasszák.

- 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 középen 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.

Újramelegítési tanács

Az ételek újramelegítéséhez kövesse az alábbi tanácsokat és irányelveket. Győződjön meg róla, hogy az élelmiszert alaposan felmelegíti tálalás előtt.

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: Győződjön meg róla, hogy az étel alaposan felmelegedett a felszolgálás előtt.

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: Győződjön meg róla, hogy a hús alaposan felmelegedett a felszolgálás előtt.

Csírke adagok

A vastagabb darabokat a tányér szélére helyezze, fedje be mikrózható fóliával és közepes teljesítményszinten melegítse meg.

Melegítés felénél fordítsa meg a húsokat.

MEGJEGYZÉS: Bizonyosodjon meg róla, hogy a baromfit alaposan felmelegítette tálalás előtt.

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: Győződjön meg róla, hogy az étel alaposan felmelegedett a felszolgálás előtt.

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.



FIGYELEM: Soha ne melegítsen folyadékokat szűk nyakú tartályokban, mivel ez a tartalom robbanásszerű kilövését eredményezheti a tartályból, 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.



FIGYELEM: A cumisüvegben és a bébiétel-tartóban lévő tartalmat meg kell keverni vagy meg kell rázni, és ellenőrizni kell a hőmérsékletét fogyasztás előtt, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

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:

Helyezzen fél csésze vizet a forgótányérra, és zárja be az ajtót. Állítsa be az időzítőt 1 perces főzésre a P100 mikrohullámú teljesítményszint használatával.

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. Forró a víz a csészében?

Vegye ki a pohár vizet a sütőből és csukja be az ajtaját. Állítsa be a sütőt, hogy 3 percg főzzön a grill használatával.

5. 3 perc után a grill fűtőelem pirosra vált?

Állítsa be a sütőt, hogy 3 percg főzzön konvekciós módban 230°C-on.

6. Három perc után forró a sütő belső része?

Ha bármelyik kérdésre „NEM”-et válaszol, először ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e csatlakoztatva, és nem égett-e ki a biztosíték. Ha egyikkel sem talál hibát, ellenőrizze az alábbi hibaelhárítási táblázat szerint.



FIGYELEM: Soha ne állítsa be, javítsa vagy módosítsa a sütőt maga. Veszedelmes, ha a szervizelést vagy a javítást nem egy SHARP képzett mérnök végzi. Ez fontos, mivel ez magában foglalhatja a mikrohullámú energia elleni védelmet nyújtó borítások eltávolítását.

- 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 Burkolat & Lámpa Hozzáférés: Soha ne távolítsa el a külső burkolatot. Ez rendkívül veszélyes a belsejében található nagyfeszültségű alkatrészek miatt, amelyekhez soha nem szabad hozzáérni, mert ez halálos lehet. A sütője nincs felszerelve lámpahozzáférési fedéllel. Ha a lámpa elromlik, ne próbálja meg maga cserélni a lámpát, hívjon egy SHARP által jóváhagyott szervizközpontot.

Hibakeresési segédtable

Probléma	Magyarázat
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, amikor a [START/+30s] gombot megnyomták..	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.
Amikor a sütőt csak grillezési módban használja, észreveheti, hogy a fűtőszál nem mindig látszik úgy, hogy be van kapcsolva.	Ez azért van, mert a grill elem be- és kikapcsol, hogy a sütő hőmérsékletét előre beállított szinten tartsa.
Amikor a grillt kombinált módban használja, úgy tűnhet, hogy nincs bekapcsolva.	Kombinált főzési módban (mikrohullám és grill) a sütő átvált a két funkció között. A mikrohullám és a grill funkció nem kapcsol be egyszerre.
Úgy tűnik, a konvekciós sütő nem melegszik fel eléggé.	A sütő belsejének hőmérséklete +/- 10% -ban lesz fenntartva a beállított szinten. A hőmérsékletet a sütő halott közepén mérjük egy kalibrált hőmérsékletmérő eszközzel, amely K-típusú termoelemet használ.
Sütés tén a sütő zajt kelt, vagy úgy tűnik, hogy még mindig működik.	A sütési ciklus végén néhány percig bekapcsolva maradhat a ventilátor, hogy lehűtse a sütőt. Ez normális.
 Megjelenik a kijelzőn, amikor egy gombot megnyomnak.	30 másodperc után a sütő zárolt módba lép, ahol az összes gombot nem lehet megnyomni. Nyissa ki és csukja be az ajtót, és a gombok újra működni fognak. Ellenőrizze azt is, hogy az egység nincs-e zárolt módban.

Mielőtt segítséget kérne

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 biztonságosan záródik-e, és hogy bekapcsolódik-e az ajtó biztonsági zárszerkezete.

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.



Attenzione:

Il 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/



www.sharpconsumer.com/support/



www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Informazioni sull'apparecchio 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.

CONTENUTI

Importanti istruzioni di sicurezza	3
Installazione	12
Specifiche.....	13
Forno e accessori	14
Pannello di controllo	15
Prima dell'operazione	16
Impostare l'orologio	16
Livello di potenza del microonde.....	17
Funzionamento manuale	18
Cottura a microonde.....	19
Cottura Grill	20
Cottura combinata microonde e grill.....	20
Preriscaldamento/cottura a convezione.....	21
Cottura combinata a microonde e convezione.....	21
Altre funzioni comode.....	22
Scongelamento per tempo.....	23
Scongelamento a peso.....	23
Cottura utilizzando il sensore microonde	24
Cottura utilizzando il menu grill auto	24
Cottura utilizzando il menu auto convezione.....	25
Tabella di cottura sensore microonde	26
Tabella di cottura del menu grill auto	27
Tabella di cottura del menu auto convezione	28
Stoviglie adatte per il forno	29
Pulizia e manutenzione.....	30
Consigli per la cottura al microonde	31
Consigli per lo scongelamento.....	33
Consigli per il riscaldamento.....	34
Risoluzione dei problemi.....	35
Prima di chiamare per assistenza	37

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.

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.

L'alimentazione AC deve essere di 230 V, 50 Hz per YC-MC422AE-SB, o 230-240 V, 50 Hz per YC-MC422AU-SB, con un minimo di 20 A per il fusibile della linea di distribuzione, o un minimo di 20 A per l'interruttore automatico di distribuzione. Dovrebbe essere fornito un circuito separato che serve solo questo elettrodomestico.

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.

Non è consentito l'uso di contenitori metallici per cibo e bevande durante l'utilizzo delle modalità microonde.

Utilizzare solo contenitori e utensili adatti al microonde quando si utilizzano le modalità 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 usate 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" nella versione

completa del Manuale dell'Utente. La mancata manutenzione dell'forno in condizioni di pulizia potrebbe portare a un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchio e possibilmente causare una situazione pericolosa.

Non utilizzare detergenti abrasivi forti o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, poiché possono graffiare la superficie, che potrebbe risultare in una frantumazione del vetro.

Non si deve pulire l'elettrodomestico con un pulitore a vapore. Chi porta uno PACEMAKER deve rivolgersi al medico o al fabbricante 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.
- 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.

Per evitare la possibilità di esplosione e bollitura

improvvisa:

AVVERTIMENTO: I liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché possono esplodere. Il riscaldamento nel microonde delle bevande può provocare un'ebollizione ritardata ed esplosiva; pertanto, si deve fare attenzione quando si maneggia il contenitore.

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. Si consiglia di inserire un bastone di vetro o un utensile simile (non metallico) nel liquido durante il riscaldamento.
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.

Per evitare la possibilità di ustioni:

AVVERTIMENTO: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Si dovrebbe fare attenzione a evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.

Il contenuto dei biberon e dei vasetti di cibo per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura controllata prima del consumo, per evitare scottature. Utilizzare presine o guanti da forno quando si rimuove il cibo dal forno per prevenire le ustioni.

- Durante l'uso, l'apparecchio diventa caldo. Si dovrebbe fare attenzione a evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- 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.

Per evitare un uso improprio da parte dei bambini:

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'apparecchio è utilizzato in **QUALSIASI** modalità che genera calore diretto (modalità applicabile al modello), i bambini dovrebbero utilizzare il forno solo sotto 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 esempio 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 cibi caldi o utensili caldi su un piatto girevole/base del forno fredda.
- c) Non posizionare cibi freddi o utensili freddi su un piatto girevole/base del forno calda.

Non mettere alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

NOTA:

Non utilizzare contenitori di plastica per il microonde se il forno è ancora caldo dall'uso della griglia, della convezione o 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.

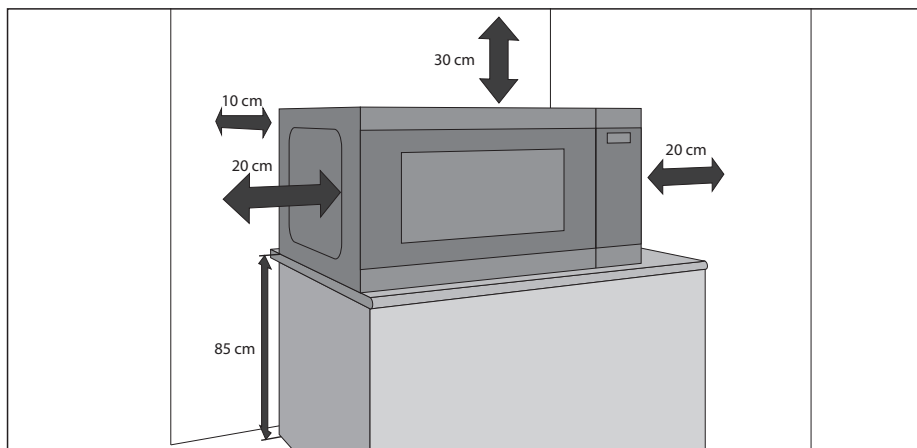
Questo apparecchio è progettato per l'uso domestico e in applicazioni simili, come: aree cucina riservate allo staff in negozi, uffici e altri ambienti professionali; fattorie; uso da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti tipo bed and breakfast.



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. La parte posteriore dell'elettrodomestico può essere posizionata contro il muro.
 - L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare il surriscaldamento.
 - 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Spina AC di rete		EU a Due Pin	Spina a Tre Pin UK
Tensione linea AC		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Fusibile linea distribuzione/interruttore di circuito		20 A	20 A
Tensione di alimentazione CA richiesta		2700 W	2800 W
Potenza erogata:	Microonde	1000W	1000W
	Griglia	1300 W	1400 W
	Convezione	2700 W	2800 W
Frequenza microonde		2450 MHz*	2450 MHz*
Dimensioni esterne (L) x (A) x (P) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Dimensioni cavità (L) x (A) x (P)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Capacità forno		42 litri**	42 litri**
Ripiano alto (Diametro x Altezza in mm)		243 x 90	243 x 90
Rack basso (Diametro x Altezza in mm)		266 x 30	266 x 30
Vassoio da forno (Diametro in mm)		283	283
Giradischi (diametro in mm)		345	345
Peso (kg)		20	20
Lampadina del forno (tipo LED)		1,5W	1,5W

* - Questo prodotto soddisfa i requisiti dello standard europeo EN55011.

In conformità con questa norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura di gruppo 2 classe B.

Il Gruppo 2 significa che l'attrezzatura genera intenzionalmente energia a radiofrequenza sotto forma di radiazione elettromagnetica per il trattamento termico del cibo.

L'apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura è adatta per l'uso in ambienti domestici.

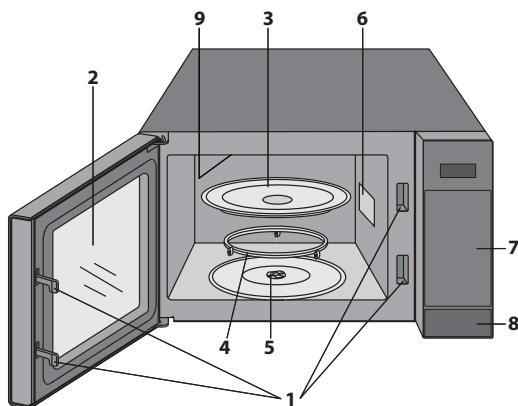
** - La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massime. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore.

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

Forno e accessori

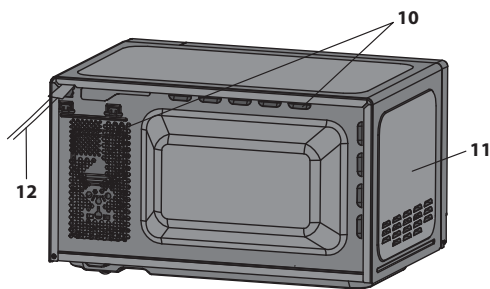
Forno

1. Sistema di blocco di sicurezza della porta
2. Finestra del forno
3. Piatto di vetro
4. Supporto per giradischi
5. Accoppiamento
6. Copertura del guidonda (Non rimuovere)
7. Controlli di potenza e orario
8. Tasto di apertura dello sportello
9. Elemento riscaldante della griglia
10. Aperture di ventilazione
11. Rivestimento esterno
12. Cavo per l'alimentazione

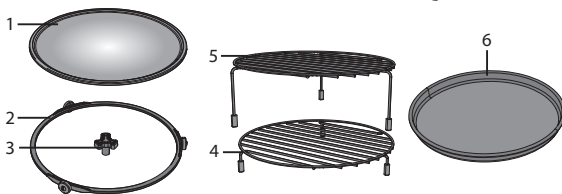


Accessori forniti:

1. Piatto di vetro
 2. Supporto per giradischi
 3. Accoppiamento
 4. Rack basso
 5. Ripiano alto
 6. Vassoio da forno
- Le griglie e la teglia sono progettate per essere utilizzate solo nelle modalità grill e convezione. NON utilizzare accessori metallici quando si utilizza la funzione del microonde.



NOTA: Quando ordini accessori, per favore menziona due elementi: nome della parte e nome del modello.



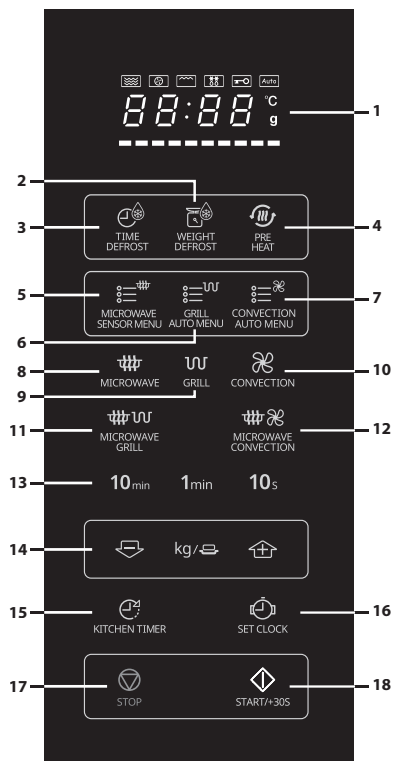
NOTE:

- 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: Durante il funzionamento, la porta, l'esterno del forno, la cavità del forno, gli accessori e le stoviglie diventeranno molto caldi. Per prevenire le ustioni, utilizzare sempre guanti da forno spessi.

Pannello di controllo



- 1. DISPLAY DIGITALE** – mostra tempo di cottura, potenza, indicatori e orario



Indicatore [MICROONDE]



Indicatore [CONVECTION]



Indicatore [GRILL]



Indicatore [DEFROST]



Indicatore [BLOCCO BAMBINO]



Indicatore [MENU AUTO]



Indicatore [TEMPERATURE]



Indicatore di [WEIGHT]



[PROGRESSO TEMPERATURA] indicatore

I segmenti si illuminano gradualmente per mostrare la temperatura raggiunta in modalità CONVECTION. Ogni segmento rappresenta 10°C del livello di temperatura impostato (ad esempio, il primo indica 140°C e l'ultimo 230°C). Quando imposti la temperatura, il segmento corrispondente si illumina mentre i rispettivi segmenti a sinistra di esso si illuminano rispettivamente uno alla volta durante il processo di preriscaldamento.

- 2. SCONGELAMENTO A PESO** –Premere una volta per scongelare in base al peso.
- 3. TIME DEFROST** – Premere per selezionare la scongelazione per tempo.
- 4. PRERISCALDA** – Premi per preriscaldare il forno in modalità convezione.
- 5. MENU SENSORE MICROONDE** –Premere per selezionare il menu di cottura sensore.
- 6. MENU GRILL AUTO** – Premere per selezionare i menu di cottura automatica alla griglia.
- 7. CONVECTION AUTO MENU** – Premere per selezionare i menu di cottura automatica a convezione.
- 8. MICROWAVE POWER** –Premere per selezionare il livello di potenza delle microonde.
- 9. GRILL** – Premere per impostare la modalità di cottura alla griglia.
- 10. CONVEZIONE** – Premere per impostare la modalità di cottura a convezione.
- 11. MICROONDE+GRILL** –Premere per impostare le modalità di cottura combinata microonde e grill.
- 12. MICROONDE+CONVEZIONE** –Premere per impostare le modalità di cottura combinata a microonde e convezione.
- 13. TIME** –Imposta l'orologio e il timer.
- 14. WEIGHT/PORTION** –Usa questi pulsanti per selezionare il peso o le porzioni.
- 15. TEMPORIZZATORE DA CUCINA** – Premere per utilizzare come timer di un minuto, o per programmare il tempo di attesa.
- 16. IMPOSTA OROLOGIO** – Utilizzare per impostare l'orario.
- 17. ARRESTO** – Premi una volta per mettere in pausa la cottura o due volte per annullare l'operazione.
- 18. START/+30s** – Pulsante Start. Premere una volta per cucinare per 30 secondi a piena potenza.

Prima dell'operazione

- Inserite il cavo di alimentazione del forno. Sul display apparirà: "0:00", si sentirà un segnale acustico una volta.
- Questo modello ha una funzione orologio e il forno che consuma meno di 1,0 W in modalità standby. [Per impostare l'orologio, vedi sotto.]

Impostare l'orologio

Il tuo forno ha una modalità orologio di 12 ore e una di 24 ore.

1. Premi il pulsante [SET CLOCK]  una volta e il display mostrerà 24H. Entro 3 secondi, premi nuovamente il pulsante per scegliere la modalità orologio 12H o 24H. Premi il pulsante [START/+30S] per confermare la modalità orologio.
2. Premere i pulsanti del tempo e inserire l'ora corrente. Inserire le ore premendo il pulsante [10 min] e inserire i minuti premendo i pulsanti [1 min] e [10 s].
3. Premi il pulsante [SET CLOCK]  per completare l'impostazione dell'orologio.

NOTE:

- Se l'orologio è impostato, quando la cottura è ultimata, il display mostrerà l'ora corretta. Se l'orologio non è stato impostato, il display mostrerà "0:00" quando la cottura è completa.
- Per controllare l'ora del giorno durante un processo di cottura, premere il pulsante [SET CLOCK] e il LED mostrerà l'ora del giorno per 2-3 secondi. Questo non influisce sul processo di cottura.
- Mentre si è nella modalità di impostazione dell'orologio, se viene premuto il pulsante [STOP] o se non ci sono operazioni entro 1 minuto, il forno tornerà all'impostazione precedente.
- Se l'alimentazione elettrica del vostro microonde viene interrotta, il display mostrerà ad intermittenza "0:00" dopo che la corrente è stata ristabilita. Se ciò succede durante la cottura, il programma verrà cancellato. Anche l'ora verrà cancellata.

Livello di potenza del microonde

Livello di potenza	Premi il pulsante [MICROWAVE POWER] 	Display (Percentuale)
ALTO	x1	P100
	x2	P90
MEDIO ALTO	x3	P80
	x4	P70
MEDIO	x5	P60
	x6	P50
MEDIA BASSA (DEFROST)	x7	P40
	x8	P30
BASSO	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Il forno ha 11 livelli di potenza, come illustrato.
- Per cambiare il livello di potenza per la cottura, premere il pulsante [MICROWAVE POWER] fino a quando il display indica il livello desiderato. Imposta il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti del tempo. Premere il pulsante [START] per avviare il forno.
- Per controllare il livello di potenza durante la cottura, premere il pulsante [MICROWAVE POWER]. Finché il tuo dito preme il pulsante [MICROWAVE POWER], il livello di potenza verrà visualizzato. Il forno continua a contare il tempo anche se il display mostra il livello di potenza.
- Se viene selezionato "0P", il forno funziona con la ventola senza riscaldare. Puoi usare questo livello per rimuovere eventuali odori.

Generalmente valgono le seguenti raccomandazioni:

P100/P90 - (ALTO) utilizzato per una cottura veloce o per il riscaldamento, ad esempio per stufati, bevande calde, verdure, ecc.

P80/P70 - (MEDIO ALTO) - utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, 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.

P60/P50 - (MEDIO) per cibi densi che richiedono un lungo tempo di cottura quando cucinati in modo convenzionale, ad esempio il cassero di manzo, è consigliabile utilizzare questa impostazione di potenza per garantire che la carne sarà tenera.

P40/P30 - (MEDIA BASSA) per scongelare, seleziona questa impostazione di potenza, per garantire che il piatto si scongeli in modo uniforme. Questa impostazione è anche ideale per far sobbollire riso, pasta, gnocchi e per cucinare crema di uova.

P20/P10 - (BASSO) Per un delicato scongelamento, ad esempio di panna, torte o pasticceria.

Funzionamento manuale

Aprire lo sportello:

Per aprire lo sportello del forno, premere il pulsante di apertura dello sportello.

Avviare il forno:

Preparare il cibo e posizionarlo in un contenitore adatto sul piatto girevole o posizionarlo direttamente sul piatto girevole. Chiudere la porta e premere il pulsante [START/+30s] dopo aver selezionato la modalità di cottura desiderata e il tempo. È possibile estendere il tempo di cottura desiderato durante la cottura manuale premendo i pulsanti [TIME] o il pulsante [START/+30s].

Una volta impostato il programma di cottura e se il pulsante [START/+30s] non viene premuto entro 1 minuto, l'impostazione verrà annullata.

Il pulsante [START/+30s] deve essere premuto per continuare la cottura se la porta viene aperta durante la cottura. Il segnale acustico suonerà una volta quando il pulsante viene premuto nel modo corretto.

Usa il pulsante [STOP] per:

1. Annullare un'azione errata durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno durante la cottura.
3. Per annullare un programma durante la cottura, premi due volte il pulsante [STOP].
4. Per impostare e per annullare il blocco bambini.

NOTA

- Se il forno a microonde non viene utilizzato per un periodo di 5 minuti (e la porta è chiusa), la chiusura di sicurezza si attiverà automaticamente. Tutti i pulsanti non funzioneranno più nella modalità di blocco di sicurezza. Per disattivare la chiusura di sicurezza, basta aprire la porta del forno a microonde e il pulsante diventerà nuovamente attivo.



Cottura a microonde

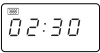
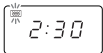
Il vostro forno può essere programmato per una cottura fino a 99 minuti, 50 secondi (99:50).

COTTURA MANUALE/SCONGELAMENTO MANUALE

- Inserisci il tempo di cottura e utilizza i livelli di potenza del microonde da P100 a P10 per cucinare o scongelare.
- Quando possibile, mescolate o girate il cibo 2 - 3 volte durante la cottura.
- Dopo la cottura, coprite il cibo e lasciatelo riposare, se consigliato.
- Dopo lo scongelamento, coprite il cibo con carta stagnola e lasciatelo riposare fino a scongelamento completo.

Esempio:

Per cuocere per 2 minuti e 30 secondi con potenza delle microonde all'80%.

1. Inserisci il livello di potenza premendo il pulsante [MICROWAVE POWER] 4 volte per 70 P.  x4	2. Inserisci il tempo di cottura premendo due volte il pulsante [1 min] e poi tre volte il pulsante [10 s].	3. Premi il pulsante [START/+30s] per avviare il timer. (Il display conterà alla rovescia il tempo di cottura/scongelamento impostato.)
		

NOTA:

- Quando il forno parte, la luce del forno si illumina e il piatto rotante ruota in senso orario o antiorario.
- Se la porta viene aperta durante la cottura/scongelamento per mescolare o girare il cibo, il tempo di cottura sul display si ferma automaticamente. Il tempo di cottura/scongelamento inizia a contare di nuovo quando la porta viene chiusa e viene premuto il pulsante [START].
- Quando la cottura/scongelamento è terminata, aprire la porta o premere il pulsante [STOP] e l'orario corrente riapparirà sul display, se l'orologio è stato impostato.
- Se desideri conoscere il livello di potenza durante la cottura, premi il pulsante [MICROWAVE POWER]. Finché il tuo dito preme il pulsante [MICROWAVE POWER], il livello di potenza verrà visualizzato.

IMPORTANTE:

- Chiudete lo sportello dopo aver cucinato/scongelato. Fate attenzione: la luce resta accesa per 10 minuti quando lo sportello è aperto: è un dispositivo di sicurezza per ricordarvi di chiudere lo sportello.
- Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utilizzando un'unica modalità di cottura P100 (800 W), la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà.)

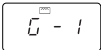
Modalità di cottura	Tempo massimo di funzionamento
Microonde 800 WATT	30 minuti
Cottura Grill	99 min 50 sec, Funzionamento intermittente, temperatura controllata
Cottura Microonde + Grill	99 min 50 sec, Microonde e grill alternativi funzionano in base al tempo
Cottura a convezione	99 min 50 sec, Funzionamento intermittente, temperatura controllata
Cottura a Microonde + Convezione	99 min 50 sec, l'alternativa Microonde e Convezione funziona in base al tempo

Cottura 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.

Esempio:

Per grigliare per 20 minuti, utilizzare il pulsante [GRILL].

1. Premi una volta il pulsante [GRILL].  x1	2. Inserisci il tempo di riscaldamento richiesto premendo due volte il pulsante [10 min].	3. Premere il pulsante [START/+30s] per avviare la grigliatura. (Il display conterà alla rovescia il tempo impostato per la grigliatura.)
		

Cottura combinata microonde e grill

L'uso combinato del microonde e del grill unisce la potenza del microonde a quella del grill. Significa cucinare alternando la potenza del microonde e quella del grill. Il livello di potenza delle microonde per questa funzione è P100.

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:

COMBINAZIONE 1 (Display: C-3)

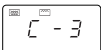
Il forno funzionerà in un ciclo di 33 secondi. Per i primi 18 secondi il microonde si attiverà al 100%, per i successivi 15 secondi si attiverà la griglia. Questo ciclo si ripete fino alla fine del tempo di cottura impostato. Utilizzare per il pesce e al gratin.

COMBINAZIONE 2 (Display: C-4)

Il forno funzionerà in un ciclo di 33 secondi. Per i primi 12 secondi il microonde si attiverà al 100%, per i successivi 21 secondi si attiverà la griglia. Questo ciclo si ripete fino alla fine del tempo di cottura impostato. Utilizzare per budini, omelette e pollame.

Esempio:

Per cucinare per 15 minuti, utilizzare [MICROWAVE+GRILL] con il 55% della potenza del microonde e il 45% della potenza del grill (C-1).

1. Premi una volta il pulsante [MICROWAVE+GRILL].  x1	2. Inserisci il tempo di riscaldamento richiesto premendo il pulsante [10 min] una volta e il pulsante [1 min] 5 volte.	3. Premi il pulsante [START/+30s] per iniziare la cottura. (Il display conterà alla rovescia il tempo di cottura impostato.)
		

Note per la cottura alla griglia e microonde+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. È 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 o agli odori di disperdersi, aprire una finestra o accendere la ventilazione 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.

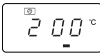
Preriscaldamento/cottura a convezione

La cottura a convezione ti permette di cucinare il cibo come in un forno tradizionale. La temperatura può essere scelta da 140°C a 230°C. Si raccomanda di preriscaldare il forno alla temperatura appropriata prima di inserire il cibo nel forno.

1. CONVECTION CON FUNZIONE DI PRERISCALDAMENTO

Esempio:

Per cucinare per 20 minuti a 200°C, utilizza il pulsante [PREHEAT] e il pulsante [CONVECTION].

1. Premi il [PREHEAT] premi il pulsante 7 volte.  x7	2. Premere il pulsante [START/+30s] per iniziare. Quando la temperatura di preriscaldamento è raggiunta, il cicalino suonerà due volte.	3. Metti il cibo nel forno e chiudi la porta. Inserisci il tempo di riscaldamento richiesto premendo il pulsante [10 min] due volte.	4. Premi il pulsante [START/+30s] per iniziare la cottura. (Il display conterà alla rovescia il tempo di cottura impostato.)
			

2. CONVECTION SENZA FUNZIONE DI PRE-RISCALDAMENTO

Esempio:

Cuocere per 20 minuti a 200°C, utilizzando il pulsante [CONVECTION].

1. Premi il Pulsante [CONVECTION] 7 volte.  x7	2. Inserisci il tempo di riscaldamento richiesto premendo due volte il pulsante [10 min].	3. Premi il pulsante [START/+30s] per iniziare la cottura. (Il display conterà il tempo di cottura impostato.)
		

Cottura combinata a microonde e convezione

L'uso combinato delle modalità microonde e convezione unisce la potenza del microonde con quella della convezione. Significa cucinare alternando la potenza del microonde e quella della convezione. Il livello di potenza del microonde per questa funzione è P100 e la temperatura della convezione è preimpostata a 165°C. Questa modalità rende la cottura più facile e veloce poiché utilizza la cottura rapida a microonde e la convezione per rendere croccante il cibo. Ci sono 2 scelte per la combinazione:

COMBINAZIONE 1 (Display: C-1)

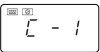
Il forno funzionerà in un ciclo di 29 secondi. Per i primi 14 secondi, il microonde si attiverà al 100%, per i successivi 15 secondi si attiverà il riscaldatore a convezione. Questo ciclo si ripete fino alla fine del tempo di cottura impostato. Utilizzare per carne spessa o pollo intero.

COMBINAZIONE 2 (Display: C-2)

Il forno funzionerà in un ciclo di 29 secondi. Per i primi 12 secondi il microonde si attiverà al 100%, per i successivi 17 secondi si attiverà il riscaldatore a convezione. Questo ciclo si ripete fino alla fine del tempo di cottura impostato. Utilizzare per pezzi di carne sottile o di pollo.

Esempio:

Per cucinare per 15 minuti, utilizzare [MICROWAVE+CONVECTION] con il 18% del tempo di potenza del microonde e il 52% della potenza del grill (C-1).

1. Premi il pulsante [MICROWAVE+CONVECTION] una volta.  x1 	2. Inserisci il tempo di riscaldamento richiesto premendo il pulsante [10 min] una volta e il pulsante [1 min] 5 volte. 	3. Premi il pulsante [START/+30s] per iniziare la cottura. (Il display conterà alla rovescia il tempo di cottura impostato.) 

NOTE per CONVECTION e MICROONDE+CONVECTION COTTURA:

- Potresti rilevare fumo o un odore di bruciato quando usi la convezione per la prima volta. Questo è normale e non è un segno che il forno sia difettoso. Per evitare questo problema, quando usi il forno per la prima volta, riscalda il forno senza cibo per 20 minuti in modalità convezione a 230°C.

IMPORTANTE: Durante il funzionamento, per permettere al fumo o agli odori di disperdersi, aprire una finestra o accendere la ventilazione della cucina.

⚠ 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.

Altre funzioni comode

1. COTTURA IN SEQUENZA

Questa funzione vi permette di cucinare usando fino a due diverse modalità, che possono essere il tempo di cottura manuale e la modalità e/o il tempo di scongelamento, così come la funzione scongelamento a peso. Una volta programmato non c'è bisogno di intervenire nell'operazione di cottura, perché il forno passerà automaticamente allo stadio successivo. Un segnale acustico sarà udibile dopo il primo stadio.

Nota: il menu auto non può essere impostato come una delle sequenze multiple.

Esempio: Se vuoi scongelare il cibo per 5 minuti, poi cucinare con la potenza del microonde P80 per 7 minuti.

Le fasi sono le seguenti:

1. Premi il pulsante [TIME DEFROST] una volta, nel display LED verrà mostrato 00:00.
2. Inserisci il tempo di cottura premendo il pulsante [1 min] 5 volte.
3. Inserisci il livello di potenza (P80) premendo il pulsante [MICROWAVE POWER] 3 volte.
4. Inserisci il tempo di cottura premendo il pulsante [1 min] 7 volte.
5. Premi una volta il pulsante [START] per iniziare la cottura.

2. +30s FUNZIONE (Avvio automatico)

Il pulsante [+30s] ti permette di utilizzare le due seguenti funzioni:

a. Avvio diretto

Puoi iniziare direttamente a cucinare al livello di potenza delle microonde 100 P per 30 secondi premendo il pulsante [+30s].

b. Estendi il tempo di cottura

Puoi prolungare il tempo di cottura durante la cottura manuale, lo scongelamento temporizzato e l'operazione del menu automatico per multipli di 30 secondi se il pulsante [+30s] viene premuto mentre il forno è in funzione. Durante lo scongelamento per peso, il tempo di cottura non può essere aumentato.

NOTA: Il tempo di cottura può essere esteso fino a un massimo di 99 minuti e 50 secondi.

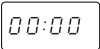
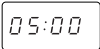
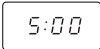
3. TEMPORIZZATORE DA CUCINA

Potete usare la funzione timer da cucina nei casi in cui la cottura a microonde non sia coinvolta, come per esempio nella preparazione di uova sode fatte su fornello tradizionale o per monitorare il tempo in caso di cottura o scongelamento del cibo.

Esempio:

Per impostare il timer per 5 minuti.



1. Premi il [KITCHEN TIMER] pulsante una volta. 	2. Inserisci l'orario desiderato premendo il pulsante [1 min] 5 volte.	3. Premere il pulsante [START/+30s] per avviare il timer.	4. Controlla il display. (Il display conterà a ritroso il tempo di cottura/scongelo impostato.)
			

Quando arriva l'ora impostata sul timer, ci saranno 2 bip e il LED mostrerà l'ora del giorno.

Puoi impostare un tempo fino a 99 minuti, 50 secondi. Per annullare il KITCHEN TIMER durante il conteggio alla rovescia, basta premere [STOP] pulsante.

NOTA: La funzione KITCHEN TIMER non può essere utilizzata durante la cottura.

4. BLOCCO BAMBINI

Utilizzatelo per evitare che bambini utilizzino il forno senza supervisione di un adulto.

a. Per impostare il BLOCCO BAMBINO:

Premere e tenere premuto il pulsante [STOP] per 3 secondi, si sentirà un lungo bip e il display indicherà . Il forno è ora in modalità di BLOCCO BAMBINO.

b. Per annullare il BLOCCO BAMBINO:

Premere e tenere premuto il pulsante [STOP] per 3 secondi fino a quando non si sente un lungo beep.

Nota: Se il pulsante non funziona, apri/chiudi la porta e prova di nuovo.

5. MEMORIA POSIZIONE

Questa è una funzione in cui la posizione del cibo tornerebbe alla cottura originale al termine della cottura.

Premere il pulsante [KITCHEN TIMER] per 3 secondi per impostare o annullare questa funzione. L'impostazione predefinita è ON.

Quando la funzione MEMORIA POSIZIONE è attivata,  apparirà alla fine della cottura.

Questa funzione non funzionerà se lo sportello viene aperto o se l'operazione viene interrotta durante la cottura.

Scongelo per tempo

Questa funzione scongela rapidamente il cibo consentendoti di scegliere un periodo di scongelamento adatto, a seconda del tipo di

tipo di cibo. Segui l'esempio sottostante per dettagli su come operare questa funzione. L'intervallo di tempo è 0:01 – 99:50.

Esempio: Per scongelare il cibo per 10 minuti.

1. Seleziona il menu richiesto premendo una volta il pulsante [TIME DEFROST].  x1	2. Inserisci il tempo di cottura premendo il pulsante [10 min] una volta.	3. Premere il pulsante [START/+30s] per avviare lo sbrinamento. (Il display conterà il tempo di sbrinamento)
		

Note per TIME DEFROST:

- Dopo la cottura, il segnale acustico suonerà cinque volte e il LED mostrerà l'ora del giorno, se l'orologio è stato impostato. Se l'orologio non è stato impostato, il display mostrerà solo "0:00" quando la cottura è terminata.
- Il livello di potenza preimpostato del microonde è P30 e non può essere modificato.

Scongelo a peso

Il forno a microonde è pre-programmato con un timer e un livello di potenza in modo che alimenti come carne o pesce possano essere facilmente scongelati. L'intervallo di peso per questo va da 0,1 kg – 2,0 kg.

d-1: Scongelo a peso (generale)

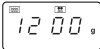
d-2: Scongelare a peso (carne macinata)

d-3: Scongelare a peso (frutti di mare)

Segui l'esempio sottostante per dettagli su come operare queste funzioni.

Esempio: Per scongelare un pezzo di carne del peso di 1,2 kg utilizzando.

Posiziona il cibo in un piatto piatto o alternatively su una griglia di scongelamento del forno a microonde sul piatto girevole.

1. Seleziona il menu richiesto premendo una volta il pulsante [WEIGHT DEFROST].  x1	2. Inserisci il peso premendo i pulsanti [WEIGHT/PORTION] fino a quando non viene visualizzato il peso desiderato kg /  	3. Premere il pulsante [START/+30s] per avviare lo sbrinamento. (Il display conterà il tempo di sbrinamento)
		

Il cibo congelato viene scongelato da -18°C.

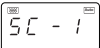
Note per lo scongelamento a peso:

- Prima di congelare il cibo, assicuratevi che sia fresco e di buona qualità.
- Il peso del cibo dovrebbe avvicinarsi ai 0,1 kg più vicini, per esempio, 0,65 kg a 0,7 kg.
- Se necessario, proteggete piccole parti di carne o pollame con del foglio di alluminio. Questo impedirà alle parti di scaldarsi durante lo scongelamento. Assicuratevi che il foglio di alluminio non tocchi le pareti del forno.

Cottura utilizzando il sensore microonde

Il [Il pulsante [MICROWAVE SENSOR MENU] calcola automaticamente la modalità di cottura corretta e il tempo di cottura degli alimenti. Segui l'esempio sottostante per dettagli su come utilizzare questa funzione.

Esempio: Per cucinare due patate al forno (0,46 kg) utilizzando la funzione del menu sensore microonde.

1. Seleziona il menu richiesto premendo il [Premi una volta il pulsante [MENU SENSORE MICROONDE].  x1	2. Premi il pulsante [START/+30s] per iniziare la cottura.
	

NOTE:

- Per cibi che pesano più o meno rispetto ai pesi/quantità indicati nella tabella di cottura del sensore a microonde, cucina manualmente.

Cottura utilizzando il menu grill auto

Il pulsante [GRILL AUTO MENU] calcola automaticamente la modalità di cottura corretta e il tempo di cottura degli alimenti. Segui l'esempio sottostante per dettagli su come utilizzare questa funzione.

Esempio: Per cucinare 500g di pezzi di pollo alla griglia utilizzando la funzione del menu grill auto.

1. Seleziona il menu richiesto premendo due volte il pulsante [GRILL AUTO MENU] e premi il pulsante [START/+30s].  x2 	2. Premi i pulsanti [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] per scegliere la quantità richiesta. kg /  	3. Premi il [START/+30s] pulsante per iniziare la cottura. (Il display conterà il tempo di cottura alla rovescia)

NOTE:

- Il peso o la quantità del cibo può essere inserito premendo i pulsanti PESO/PORZIONE fino a quando non viene visualizzato il peso/quantità desiderato. Inserire solo il peso del cibo. Non includere il peso del contenitore.
- Per cibi che pesano più o meno rispetto ai pesi/quantità indicati nella tabella di cottura del menu grill auto, cucina manualmente.

Cottura utilizzando il menu auto convezione

Il pulsante [CONVECTION AUTO MENU] calcola automaticamente la modalità di cottura corretta e il tempo di cottura degli alimenti. Segui l'esempio sottostante per dettagli su come utilizzare questa funzione.

Esempio: Per cucinare 250g di anelli di cipolla surgelati utilizzando la funzione del menu auto convezione.

1. Seleziona il menu richiesto premendo il pulsante [CONVECTION AUTO MENU] 6 volte e premi il pulsante [START/+30s].	2. Premi i pulsanti [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] per scegliere la quantità richiesta. kg /	3. Premi il pulsante [START/+30s] per iniziare la cottura. (Il display conterà il tempo alla rovescia durante la cottura)

NOTE:

- Il peso o la quantità del cibo può essere inserito premendo i pulsanti PESO/PORZIONE fino a quando non viene visualizzato il peso/quantità desiderato. Inserire solo il peso del cibo. Non includere il peso del contenitore.
- Per cibi che pesano più o meno rispetto ai pesi/quantità indicati nella tabella di cottura del menu auto convezione, cucina manualmente.

Tabella di cottura sensore microonde

Display	Menu	PESO/PORZIONI/UTENSILI	Tecnica di cottura
SC-1	Patata al forno	1 - 3 patate (pezzi) 1 patata = circa 0,23 kg (temperatura iniziale. temperatura ambiente.) Carta da cucina	- Buchi ogni patata con una forchetta 6 volte, distribuendo i fori sulla superficie. - Posizionare il cibo lungo il bordo del giradischi rivestito di carta assorbente, distanziandoli almeno 2,5 cm. Non coprire.
SC-2	Pizza Surgelata	Da 200 a 400g (temp. iniziale -18°C) piatto adatto per il microonde	Per riscaldare, pizza acquistata. Togliere tutto il materiale di imballaggio e posizionare il cibo su un piatto adatto per il microonde sul piatto girevole.
SC-3	Pasto congelato	Da 200 a 600g (temp. iniziale -18°C) Pirofila adatta al microonde con coperchio o pellicola di plastica forata	- Tutti gli alimenti devono essere precotti. - Riscaldare in un contenitore adatto per microonde come acquistato. - Se si trasferiscono gli alimenti in un piatto, coprire con pellicola di plastica forata.
SC-4	Verdure fresche P.es. Cavoletti di Bruxelles, fagioli verdi, verdure miste, broccoli	Da 200 a 600g (temperatura iniziale. temperatura ambiente.) Pirofila adatta al microonde con coperchio o pellicola di plastica forata	- Tutti i pezzi dovrebbero essere della stessa dimensione. - Lavare accuratamente, mettere il cibo in una casseruola adatta al microonde e aggiungere 1 cucchiaino (15 ml) d'acqua per ogni ½ tazza (125 ml) di verdure. - Copri con un coperchio o con della pellicola di plastica forata.
SC-5	Porridge	30 - 110g (temp. iniziale temp. ambiente) Pirofila adatta al microonde con coperchio o pellicola di plastica forata	- Cuoci l'avena e l'acqua in un contenitore secondo un rapporto di 1:7. - Copri con un coperchio o con della pellicola di plastica forata.
SC-6	Pesce	Da 200 a 600g (temp. iniziale 5 - 10° C) Pirofila adatta al microonde con coperchio o pellicola di plastica forata	- Per cucinare filetti o bistecche di pesce fresco. - Posiziona il cibo in un contenitore di dimensioni adatte, aggiungi 2 cucchiaini (30 ml) d'acqua. - Coprire con un coperchio o con della pellicola di plastica forata.
SC-7	Pollo	Da 200 a 600g (temperatura iniziale 5° C) Pirofila adatta al microonde con coperchio o pellicola di plastica forata	- Per cucinare un pezzo di pollo. - Posiziona il cibo in un contenitore di dimensioni adatte, aggiungi 2 cucchiaini (30 ml) d'acqua. - Coprire con un coperchio o con della pellicola di plastica forata.
SC-8	Carne	Da 200 a 600g (temp. iniziale 5 - 10° C) Pirofila adatta al microonde con coperchio o pellicola di plastica forata	- Posiziona il cibo in un contenitore di dimensioni adatte, aggiungi 2 cucchiaini di acqua (30 ml). - Copri con un coperchio o con della pellicola di plastica forata.
SC-9	Riscaldamento automatico	Da 200 a 600g (temperatura iniziale 5° C) Pirofila adatta al microonde con coperchio o pellicola di plastica forata	- Tutti gli alimenti devono essere precotti. - Riscaldare in un contenitore adatto al microonde come acquistato. - Se si trasferiscono gli alimenti in un piatto, coprire con pellicola di plastica forata.

Nota:

- La temperatura finale varia in base alla temperatura iniziale. Controllate che il cibo sia bollente dopo la cottura. Se necessario, è possibile aumentare il tempo di cottura manualmente.

- I risultati ottenuti utilizzando la cottura automatica dipendono da variabili come la forma e la dimensione del cibo e le tue preferenze personali per quanto riguarda i risultati di cottura. Se non sei soddisfatto del risultato programmato, si prega di regolare il tempo di cottura in base alle tue esigenze.

Tabella di cottura del menu grill auto

Display	Menu	PESO/PORZIONI/UTENSILI	Tecnica di cottura
AG-1	Bistecca alla griglia	200g, 300g, 400g, 500g, 600g (temperatura iniziale. temperatura ambiente.) Vassoio da forno+Griglia alta	• Affettare la bistecca in pezzi da circa 200 - 300g ciascuno e condire con olio, sale, pepe nero macinato. • Posiziona il cibo sul vassoio da forno sulla griglia alta.
AG-2	Pezzi di pollo alla griglia	200g, 300g, 400g, 500g, 600g (temperatura iniziale. temperatura ambiente.) Vassoio da forno+Griglia alta	• Dopo aver distribuito uniformemente l'olio, il sale, il peperone tritato sul petto di pollo, posizionalo sul vassoio da forno sulla griglia alta.
AG-3	Bistecca di pesce alla griglia	150, 200, 300, 400, 500g (temperatura iniziale. temperatura ambiente.) Vassoio da forno+Griglia alta	• Dopo aver distribuito uniformemente i peperoni tritati sul filetto di pesce, posizionalo sul vassoio da forno sulla griglia alta.
AG-4	Bacon	2 - 4 fette (temp. iniziale 5° C) Vassoio da forno+Griglia alta	• Posiziona le fette di bacon sul vassoio da forno sulla griglia alta.
AG-5	Tosta	1 - 3 pezzi (temperatura iniziale. temperatura ambiente.) Ripiano alto	• Posiziona 50g di fetta di pane sul ripiano alto
AG-6	Salsicce	2,4,8 pezzi (temperatura iniziale. temperatura ambiente.) Vassoio da forno+Griglia alta	• Posiziona 50g di pezzo di salsiccia sul vassoio da forno sulla griglia alta. • Gira a 2/3 del tempo totale di cottura quando il forno emette un bip.*1

*1: Quando si sente il bip, aprire lo sportello per girare il cibo. Se non si apre lo sportello, la cottura continuerà fino alla fine del tempo programmato.

Nota:

- La temperatura finale varia in base alla temperatura iniziale. Controllate che il cibo sia bollente dopo la cottura. Se necessario, è possibile aumentare il tempo di cottura manualmente.
- I risultati ottenuti utilizzando la cottura automatica dipendono da variabili come la forma e la dimensione del cibo e le tue preferenze personali per quanto riguarda i risultati di cottura. Se non sei soddisfatto del risultato programmato, si prega di regolare il tempo di cottura in base alle tue esigenze.



ATTENZIONE: La porta, il rivestimento esterno, la cavità del forno e gli accessori diventeranno molto caldi durante il funzionamento.

Per prevenire le ustioni, usare sempre spessi guanti da forno.

Tabella di cottura del menu auto convezione

Display	Menu	PESO/PORZIONI/UTENSILI	Tecnica di cottura
CA-1	Patatine fritte congelate per forno	300g (temp. iniziale -18°C) Vassoio da forno+Griglia alta	- Preparare le patatine fritte surgelate acquistate e posizionarle sul vassoio da forno sulla griglia alta. - Rivoltare il cibo a 2/3 del tempo totale di cottura quando il forno emette un segnale acustico.*1
CA-2	Pollo arrosto	800, 1000, 1200, 1400g (temperatura iniziale. temperatura ambiente.) Rack basso	- Dopo aver spalmato l'olio, salare la superficie del pollo. - Posiziona sul rack basso. - Rivoltare il cibo a 2/3 del tempo totale di cottura quando il forno emette un segnale acustico.*1
CA-3	Manzo/agnello arrosto	200g, 300g, 400g, 500g, 600g (temperatura iniziale. temperatura ambiente.) Vassoio da forno+Griglia alta	- Rimuovere la superficie del filetto di manzo e spargere olio, sale, pepe nero macinato. - Dopo aver legato strettamente con una corda di cotone, posiziona sul vassoio da forno sulla griglia alta.
CA-4	Pesce	200g, 400g, 600g (temperatura iniziale. temperatura ambiente.) Vassoio da forno+Griglia alta	- Dopo aver spalmato olio e sale sul pesce e lasciato riposare per 10 min. - Posiziona sul vassoio da forno sulla griglia alta.
CA-5	Nuggets di pollo congelati	400g (temp. iniziale -18°C) Vassoio da forno+Griglia alta	- Prepara i nuggets di pollo congelati acquistati. - Posiziona sul vassoio da forno sulla griglia alta. - Rivoltare il cibo a 2/3 del tempo totale di cottura quando il forno emette un segnale acustico.*1
CA-6	Anelli di cipolla congelati	250g (temp. iniziale -18°C) Vassoio da forno+Griglia alta	- Prepara gli anelli di cipolla congelati acquistati. - Posiziona sul vassoio da forno sulla griglia alta. - Rivoltare il cibo a 2/3 del tempo totale di cottura quando il forno emette un segnale acustico.*1
CA-7	Spuntini congelati	100, 200, 300g (temp. iniziale -18°C) Vassoio da forno+Griglia alta	- Prepara gli snack congelati acquistati come i rotoli di primavera con pezzi da 25g. - Posiziona sul vassoio da forno sulla griglia alta. - Gira il cibo a 2/3 del tempo totale di cottura quando il forno emette un segnale acustico.*1

*1: Quando si sente il bip, aprire lo sportello per girare il cibo. Se non si apre lo sportello, la cottura continuerà fino alla fine del tempo programmato.

Nota:

- La temperatura finale varia in base alla temperatura iniziale. Controllate che il cibo sia bollente dopo la cottura. Se necessario, è possibile aumentare il tempo di cottura manualmente.
- I risultati dell'uso della cottura automatica dipendono da variabili come la forma e la dimensione del cibo e le tue preferenze personali per quanto riguarda i risultati di cottura. Se non sei soddisfatto del risultato programmato, si prega di regolare il tempo di cottura in base alle tue esigenze.



ATTENZIONE: La porta, il rivestimento esterno, la cavità del forno e gli accessori diventeranno molto caldi durante il funzionamento.

Per prevenire le ustioni, usare sempre spessi guanti da forno.

Stoviglie adatte per il forno

Per cucinare/scongelerare 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	Adatto per microonde	Griglia	Convezione	Combinazione	Commento
Foglio di alluminio/ Contenitori 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	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Solo con Conv.)	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 utilizzare pentole di metallo quando si utilizza la potenza del microonde, poiché ciò può generare archi elettrici, che possono causare un incendio.
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/ arrosti	✓	✗	✗	✗	Deve essere forato per far uscire il vapore. Assicurarsi che le buste siano adatte all'uso nel microonde. Non utilizzare legacci di plastica o metallo, poiché potrebbero fondere o prendere fuoco a causa dell'arco metallico.
Carta - piatti, bicchieri e carta da cucina	✓	✗	✗	✗	Usate solamente per scaldare o per assorbire l'umidità. Fate attenzione, poiché il surriscaldamento può causare incendi.
Contenitori di paglia e legno	✓	✗	✗	✗	Fate sempre attenzione al forno quando utilizzate questi materiali perché il surriscaldamento può provocare fiammate.
Carta riciclata e giornali	✗	✗	✗	✗	Può contenere estratti di metallo che causano archi metallici e possono sfociare in fiammate.
Rack alto/ Rack basso/ Teglia per la cottura	✗	✓	✓	✓	Non è consigliato utilizzare pentole metalliche quando si utilizza la potenza del microonde, poiché ciò può generare archi, che possono portare a incendi. Possono essere utilizzate solo come indicato nel manuale dell'utente.



AVVERTIMENTO: Quando si riscalda il cibo in contenitori di plastica o di carta, tenere d'occhio il forno a causa della possibilità di accensione.

NOTA: Non lasciare il tuo forno incustodito mentre è in uso.

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, la condensa può accumularsi all'interno del forno, sulla superficie interna e sulla porta. La quantità di condensa dipenderà dalla temperatura delle superfici del forno e dal contenuto di umidità del cibo che viene riscaldato nel microonde. Assicuratevi che, una volta terminata la cottura, qualsiasi umidità che si accumula su queste superfici venga asciugata con un panno morbido e assorbente.

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 la porta prima della pulizia per disattivare il pannello di controllo. Si dovrebbe prestare attenzione nella pulizia del pannello di controllo. Utilizzando un panno inumidito solo con acqua, pulire delicatamente il pannello fino a quando non diventa pulito.

Evitate di usare troppa acqua. Non utilizzate alcun tipo di pulitore chimico o abrasivo.

Interno del forno

1. Per la pulizia, rimuovi qualsiasi schizzo o versamento con un panno morbido o una spugna umida dopo ogni utilizzo mentre 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. Assicuratevi che un sapone delicato o l'acqua non penetrino nelle piccole aperture presenti nelle pareti, poiché ciò potrebbe causare danni al forno.

3. Non utilizzare detergenti spray sull'interno del forno.

4. Riscalda regolarmente il tuo forno utilizzando la griglia e riscaldalo senza cibo per 20 minuti sulla griglia. I residui di cibo o grasso schizzato possono causare fumo o cattivo odore.

Tenete sempre pulita la copertura delle onde guida. La copertura delle onde guida è fatta di un materiale fragile e deve essere pulita con attenzione (seguite le istruzioni sopra).

NOTA: Un ammollo eccessivo può causare la disintegrazione del coperchio del waveguide.

La copertura della guida d'onda è una parte deperibile e, senza una regolare pulizia, dovrà essere sostituita.

Accessori

Gli accessori come giradischi, supporto per giradischi, griglie e teglia da forno dovrebbero essere lavati in una soluzione di detersivo per piatti delicato e asciugati. Sono adatti per la 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 si dovrebbe utilizzare un pulitore a vapore.

Consigli per la pulizia - per una più facile pulizia del vostro forno

Metti metà di un limone in una ciotola, aggiungi 300 ml (1/2 pinta) d'acqua e riscaldi a P100 per 7 - 8 minuti. Pulite il forno utilizzando un panno morbido e asciutto.

Consigli per la cottura al 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.



AVVERTIMENTO: I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati o barattoli/contenitori con coperchio, poiché la pressione si accumulerà all'interno e potrebbe causare l'esplosione del barattolo/contenitore.

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: Seguite sempre le istruzioni nel manuale di funzionamento SHARP. Se superate i tempi di cottura consigliati e utilizzate livelli di potenza troppo alti, il cibo può 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 dovrebbero essere riscaldate usando la potenza del microonde poiché potrebbero esplodere, anche dopo la fine della cottura. Ad esempio: 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: Viso & Mani: Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere cibo o pentole dal forno.

Allontanarsi quando si apre la porta del forno per permettere al calore o al vapore di disperdersi. Quando si rimuovono coperture (come la pellicola aderente), si aprono sacchetti per arrostiti o confezioni di popcorn, indirizzare il vapore lontano da viso e mani.



ATTENZIONE: Controllare la temperatura del cibo e delle bevande, mescolare prima di servire. Prestare

particolare attenzione quando si serve a neonati, bambini o anziani. Il contenuto dei biberon e dei vasetti di cibo per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura controllata prima del consumo, per evitare scottature.

Consigli per lo 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 lo scongelamento 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 all'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 troppo 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 il riscaldamento

Per il riscaldamento degli alimenti, segui i consigli e le linee guida sottostanti per assicurarti che gli alimenti siano ben riscaldati prima di essere serviti.

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: Assicurati che il cibo sia ben riscaldato prima di servirlo.

Carne affettata

Coprire con una pellicola da microonde e riscaldare alla potenza Medio/bassa. Spostare almeno una volta per garantire un riscaldamento uniforme.

NOTA: Assicurati che la carne sia ben riscaldata prima di servirla.

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: Assicurati che il pollame sia ben riscaldato prima di servirlo.

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: Assicurati che il cibo sia completamente riscaldato prima di servirlo.

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.



AVVERTIMENTO: Non riscaldare mai i liquidi in contenitori con collo stretto, poiché ciò potrebbe provocare l'eruzione del contenuto dal contenitore e potrebbe causare ustioni.

- 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.



AVVERTIMENTO: Il contenuto dei biberon e dei vasetti di cibo per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, 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:

Posiziona mezza tazza d'acqua sul piatto girevole e chiudi la porta. Imposta il timer per cucinare per 1 minuto utilizzando il livello di potenza delle microonde P100.

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?

Togli la tazza d'acqua dal forno e chiudi la porta. Imposta il forno per cucinare per 3 minuti utilizzando la griglia.

5. Dopo 3 minuti, l'elemento riscaldante della griglia diventa rosso?

Imposta il forno per cucinare per 3 minuti utilizzando la convezione a 230°C.

6. Dopo 3 minuti, l'interno del forno è caldo?

Se rispondi "NO" a qualsiasi domanda, controlla prima che il forno sia collegato correttamente e che il fusibile non sia saltato. Se non ci sono problemi con entrambi, confronta con la tabella di risoluzione dei problemi qui sotto.



AVVERTIMENTO: Non regolare, riparare o modificare mai il forno da solo. È pericoloso per chiunque, eccetto un ingegnere addestrato da SHARP, effettuare manutenzioni o riparazioni. Questo è importante poiché potrebbe comportare la rimozione di coperture che forniscono protezione contro l'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.
- Accesso al Rivestimento Esterno & Lampada: Non rimuovere mai il rivestimento esterno. Questo è molto pericoloso a causa delle parti ad alta tensione all'interno che non devono mai essere toccate, poiché potrebbe essere fatale. Il tuo forno non è dotato di un coperchio di accesso alla lampada. Se la lampada si guasta, non tentare di sostituirla da solo, chiama un centro di assistenza approvato da SHARP.

Tabella risoluzione problemi

Problema	Spiegazione
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 pulsante [START/+30s] è premuto..	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.
Quando si usa il forno in modalità solo grill, si può notare che l'elemento riscaldante non sembra essere attivo tutto il tempo.	Questo perché l'elemento della griglia si accende e si spegne per mantenere la temperatura del forno a un livello preimpostato.
Quando si usa il grill in modalità combinata, non sembra acceso.	Durante la modalità di cottura combinata (microonde e grill), il forno passa da una funzione all'altra. Le funzioni microonde e grill non si attivano contemporaneamente.
Sembra che il forno a convezione non si riscaldi abbastanza.	La temperatura all'interno del forno sarà mantenuta a +/- 10% del livello impostato. La temperatura viene misurata nel centro esatto del forno con un dispositivo di misurazione della temperatura calibrato utilizzando un termocoppia di tipo K.
Dopo la cottura, il forno emette un rumore o sembra essere ancora in funzione.	Alla fine del ciclo di cottura la ventola potrebbe restare attiva per alcuni minuti per raffreddare il forno. Questo è normale.
 appare nel display quando si preme un pulsante.	Dopo 30 secondi, il forno entrerà nella modalità di blocco in cui tutti i pulsanti non possono essere premuti. Apri e chiudi la porta e i pulsanti funzioneranno di nuovo. E controllare che l'unità non sia in modalità di blocco.

Prima di chiamare per 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 per assicurarsi che la porta sia chiusa in modo sicuro, attivando il sistema di blocco di sicurezza della porta. Altrimenti, l'energia del microonde non fluirà nel forno.

SE NESSUNA DI QUESTE OPERAZIONI RISOLVE IL PROBLEMA, ALLORA CONTATTARE UN TECNICO QUALIFICATO. NON PROVARE A MODIFICARE O RIPARARE IL FORNO DA SOLI.



Dėmesio:

Jūsų produktas pažymėtas šiuo simboliu. 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.

Dėl aptarnavimo apsilankykite adresu www.sharpconsumer.com/contact/, o dėl garantinių teisių adresu www.sharpconsumer.com/support/ arba susisiekite su mažmeninės prekybos vieta, kur įsigijote šį gaminį.

Atitikties deklaracijas galima rasti čia: www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

TURINYS

Svarbūs saugos nurodymai	3
Montavimas.....	11
Techninė informacija.....	12
Krosnelė ir priedai	13
Valdymo skydelis	14
Prieš pradėdant veiklą	15
Nustatant laikrodį.....	15
Mikrobangų galios lygis	16
Rankinis veikimas	17
Mikrobangų virimas	18
Kepimas ant grotelių.....	19
Mikrobangų ir grilio derinio virimas.....	19
Įkaitinimas/konvekcijos virimas	20
Mikrobangų ir konvekcijos derinio virimas.....	20
Kitos patogios funkcijos	21
Atšildymas pagal laiką	22
Atitirpinimas pagal svorį.....	22
Virimas naudojant mikrobangų sensorių	23
Virimas naudojant auto grilio meniu	23
Virimas naudojant automatinį konvekcijos meniu.....	24
Mikrobangų sensoriaus virtimo lentelė	25
Auto grilio meniu virtimo lentelė	26
Automatinio konvekcijos meniu virimo lentelė	27
Tinkami orkaitės indai.....	28
Valymas ir priežiūra.....	29
Mikrobangų virimo patarimai.....	30
Atšildymo patarimai	32
Perkaitinimo patarimai.....	33
Gedimų nustatymas ir šalinimas.....	34
Prieš kreipdamiesi pagalbos.....	36

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, spynelės ar sandarikliai ir jų paviršius.
4. Nereмонтuokite krosnelės ir nedarykite jokių modifikacijų.

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.

AC maitinimo šaltinis YC-MC422AE-SB modeliui turi būti 230 V, 50 Hz, o YC-MC422AU-SB modeliui - 230-240 V, 50 Hz, su minimalia 20 A linijos apsaugos lempa arba minimaliu 20 A apsaugos automatu.

Šiam prietaisui turėtų būti numatytas atskiras maitinimo tinklas.

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.

Metalo maisto ir gėrimų indai mikrobangų režimu metu nėra leidžiami.

Naudojant mikrobangų režimus, naudokite tik mikrobangoms tinkamus indus ir įrankius. Įrankiai turėtų būti patikrinti, ar jie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.

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 smilkti 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 naudojimąsi 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.

Sekite instrukcijas, pateiktas skyriuje „Priežiūra ir valymas“ visame vartotojo vadove. Nepakankamas orkaitės švaros palaikymas gali sukelti paviršiaus būklės pablogėjimą, kuris neigiamai gali paveikti prietaiso tarnavimo laikotarpį ir galbūt sukelti pavojingą situaciją.

Nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių skreblų orkaitės durų stiklui valyti, nes jie gali įbrėžti paviršių, dėl ko gali suskilti stiklas.

Šio prietaiso negalima valyti garų valytuvu.

Asmenys su ŠIRDIES STIMULIATORIAIS turėtų pasitarti su savo gydytoju ar stimulatoriaus gamintoju dėl atsargumo

priemonių naudojant mikrobangų krosnelę.

Kad išvengtumėte galimo elektros šoko.

- Jokių 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.
- 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.

Norint išvengti sprogimo ir staigaus virimo galimybės:

ĮSPĖJIMAS: Skystis ir kiti maisto produktai neturi būti kaitinami hermetiškai uždarytuose induose, nes jie gali sprogti. Mikrobangų kaitinimas gėrimams gali sukelti vėluojantį sprogstamą virimą; todėl, reikia būti atsargiems, tvarkantis su indais.

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. Rekomenduojama perkaitinant skystį į jį įdėti stiklo 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.

Kad išvengtumėte nudegimų galimybes:

[SPĖJIMAS: Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Reikėtų vengti liečiant šildymo elementus. Vaikai iki 8 metų amžiaus turi būti nuolat stebimi ir laikomi atokiau.

Šėrimo butelių ir kūdikių maisto indelių turinys prieš vartojimą turi būti išmaišytas arba suplaktas, o temperatūra patikrinta, kad būtų išvengta nudegimų. Maistą iš orkaitės paėmus naudokite keptuvės rankšluosčius arba orkaitės pirštines, kad išvengtumėte nudegimų.

- Naudojant prietaisą, jis įkaista. Reikėtų vengti liesti kaitinimo elementus orkaitės viduje.
- 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.

Kad išvengtumėte netinkamo naudojimo vaikų:

ĮSPĖJIMAS: vaikai gali naudotis krosnele be priežiūros tik po to, kai jiems buvo paaiškintos atitinkamos saugumo instrukcijos, kai jie sugeba naudotis krosnele saugiai ir, kai supranta neteisingo naudojimosi pavojų.

Kai prietaisas naudojamas BET KOKIAME režime, kuris sukuria tiesioginę šilumą (režimas taikomas modeliui), vaikai turėtų naudoti orkaitę tik suaugusiojo priežiūroje dėl sukuriamos 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 nejunkite 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)** Neįdedkite karštų maisto produktų ar karštų indų ant šalto suktuko / orkaitės dugno.
- c)** Neįdėkite šaltų maisto produktų ar šaltų indų ant karšto suktuko / orkaitės dugno.

Krosnelės veikimo metu nedėkite nieko ant jos išorinės dangos.

PASTABA:

Nenaudokite plastikinių indų mikrobangų krosnelei, jei ji vis dar karšta po grilio, konvekcijos ar kombinuoto režimo naudojimo (priklauso nuo krosnies modelio), nes jie gali ištirpti.

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 elektriku.

Nei prietaiso gamintojas, nei jo platintojas nėra atsakingas dėl krosnelei 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.

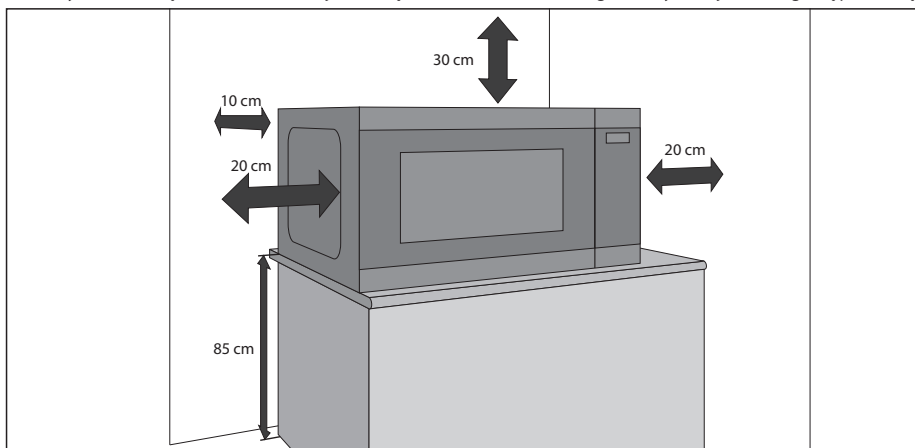
Šis prietaisas skirtas naudoti namuose ir panašioje aplinkoje, pavyzdžiui, parduotuvių, biurų ir kitų darbo aplinkų personalo virtuvėlėse, ūkiuose, viešbučių, motelių ir kito tipo nuomojamų apgyvendinimo aplinkų klientams.



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. Pasirinkite lygų paviršių, kuris užtikrintų pakankamai atviro erdvės įvado ir/arba išvado ventiliacijai. Prietaiso galinį paviršių galima pastatyti prie sienos.
 - Įrenginio negalima įdiegti už dekoratyvinių durų, kad būtų išvengta perkaitimo.
 - 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.

Techninė informacija

Modelio pavadinimas		YC-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Sieninės elektros lizdo kištukas		ES dvi kaitos	JK trijų kaiščių
Kintamosios srovės linijinė įtampa		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Paskirstymo linijos saugiklis / srovės pertraukiklis		20 A	20 A
Reikalinga kintamoji elektros srovė		2700 W	2800 W
Išėjimo galia:	Mikrobangos	1000 W	1000 W
	Kepimas ant grotelių	1300 W	1400 W
	Konvekcija	2700 W	2800 W
Mikrobangų dažnis		2450 MHz*	2450 MHz*
Išoriniai matmenys (plotis) x (aukštis) x (gylis) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Krosnelės vidaus matmenys (plotis) x (aukštis) x (gylis)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Krosnelės tūris		42 litrai**	42 litrai**
Aukštas lentynos (skersmuo x aukštis mm)		243 x 90	243 x 90
Žemas lentynas (skersmuo x aukštis mm)		266 x 30	266 x 30
Keptuvė kepiniai (skersmuo milimetrais)		283	283
Besisukantis padėklas (skersmuo, mm)		345	345
Svoris (kg)		20	20
Orkaitės apšvietimo lemputė (LED tipo)		1,5 W	1,5 W

* - Šis gaminytis atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus.

Pagal šį standartą, šis produktas yra priskiriamas 2 grupei, B klasės įrangai.

2 grupė reiškia, kad įranga sąmoningai generuoja radijo dažnio energiją elektromagnetinės spinduliuotės forma maisto termiškai apdoroti.

B klasės įranga reiškia, kad ši įranga tinkama naudoti namų ūkiuose.

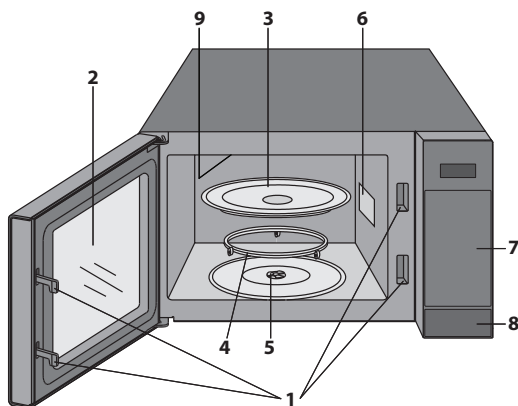
** - Vidinis tūris yra apskaičiuotas išmatavus didžiausią vidinį plotį, gylį ir aukštį. Tikrasis maistui laikyti skirtas tūris yra mažesnis.

KADANGI MŪSŲ POLITIKOS DALIS YRA NUOLATINIS TOBULĖJIMAS, MES PASILIEKAME TEISĘ BE IŠANKSTINIO ĮSPĖJIMO ATLIKTI KONSTRUKCIJOS IR TECHNINIŲ DUOMENŲ PAKEITIMUS.

Krosnelė ir priedai

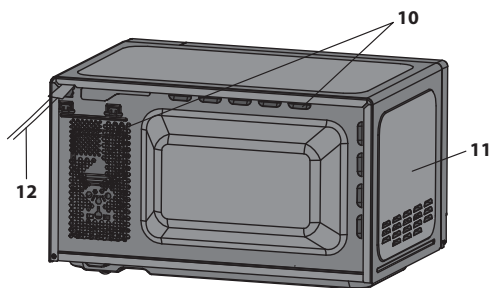
Krosnis

1. Durų saugos užraktas
2. Krosnies langas
3. Stiklinis suktuvas
4. Patefonas
5. Sujungimas
6. Banglaidžio dangtis (nešalinkite)
7. Galingumo ir laiko valdikliai
8. Durelių atidarymo mygtukas
9. Grilio šildymo elementas
10. Ventiliacijos angos
11. Išorinė danga
12. Elektros tiekimo laidas

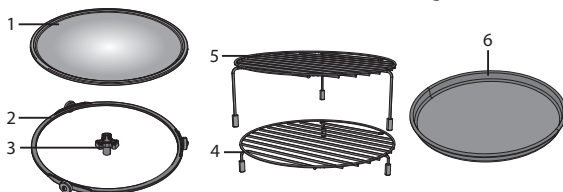


Pridėti priedai:

1. Stiklinis suktuvas
 2. Patefonas
 3. Sujungimas
 4. Žemas lentynas
 5. Aukštas lentynos
 6. Keptuvė kepimui
- Grilio lentynos ir kepimo padėklas skirti naudoti tik naudojant grilio ir konvekcijos režimus. NE NAUDOKITE jokių metalinių priedų naudodami mikrobangų funkciją.



PASTABA: Užsakant priedus, prašome nurodyti du dalykus: dalies pavadinimą ir modelio pavadinimą.



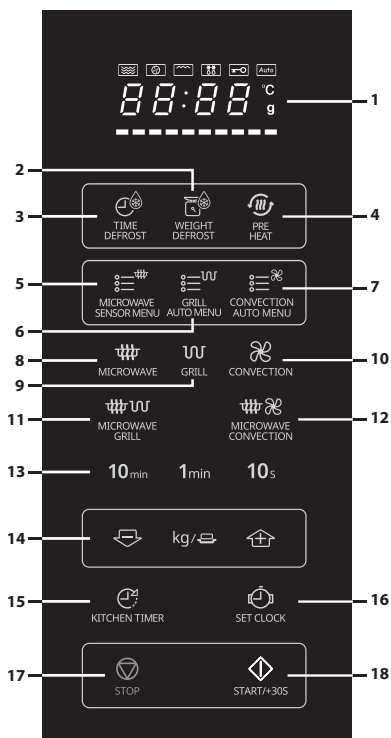
PASTABOS:

- Kadangi banglaidžio danga yra trapi, imkitės visų atsargumo priemonių, kad valydami krosnelės vidų jos nepažeistumėte.
- Po riebaus maisto gaminimo visada išvalykite krosnelės vidų, ypač kaitinimo elementą, nes jis turi būti sausas ir netaukuotas. Nusistovėję riebalai gali perkaisti, pradėti smilksti ir sukelti ugnį.
- Naudodamiesi krosnele, visada 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.



ISPĖJIMAS: Durys, išorinis korpusas, orkaitės ertmė, priedai ir indai veikimo metu taps labai karšti. Nudėgimų išvengimui visada naudokite storas orkaitės pirštines.

Valdymo skydelis



1. **SKAITMENINIS EKRANAS** – rodomas gaminimo laikas, galios lygis, indikatoriai ir laikrodis.

[MIKROBANGOS] indikatorius

[CONVECTION] indikatorius

[GRILL] indikatorius

[ATŠILDYMO] indikatorius

[VAIKŲ UŽRINKTUVAS] indikatorius

[AUTO MENU] indikatorius

[TEMPERATŪRA] indikatorius

[SVORIS] indikatorius

[TEMPERATŪROS EIGA] indikatorius

Segmentai palaipsniui užsidega, parodant pasiektą temperatūrą CONVECTION režime. Kiekvienas segmentas atstovauja 10°C nustatytam temperatūros lygiui (pavyzdžiui, pirmasis rodo 140°C, o paskutinis - 230°C). Kai nustatote temperatūrą, atitinkamas segmentas užsidega, o kiti segmentai kairėje nuo jo palaipsniui užsidega vieną po kito per išankstinio kaitinimo procesą.

- 2. ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ** – Spauskite vieną kartą, kad atitirpintumėte pagal svorį.
- 3. TIME DEFROST** – Paspauskite, kad pasirinktumėte atšildymą pagal laiką.
- 4. ĮKAITINTI** – Paspauskite, kad įkaitintumėte orkaitę konvekcijos režimu.
- 5. MIKROBANGŲ SENSORIUS MENU** – Paspauskite, kad pasirinktumėte jutiklinio virimo meniu.
- 6. AUTO GRILIO MENU** – Paspauskite, kad pasirinktumėte automatinio kepinio meniu.
- 7. CONVECTION AUTO MENU** – Paspauskite, kad pasirinktumėte konvekcijos automatinio maisto gaminimo meniu.
- 8. MICROWAVE POWER** – Paspauskite, kad pasirinktumėte mikrobangų galios lygį.
- 9. GRILIS** – Paspauskite, kad nustatytumėte grilio virimo režimą.
- 10. KONVEKCIJA** – Paspauskite, kad nustatytumėte konvekcijos virimo režimą.
- 11. MIKROBANGOS+GRILIS** – Paspauskite, kad nustatytumėte mikrobangų ir grilio derinio virimo režimus.
- 12. MIKROBANGOS+KONVEKCIJA** – Paspauskite, kad nustatytumėte mikrobangų ir konvekcijos derinio virimo režimus.
- 13. TIME** – Nustatykite laikrodį ir laikmatį.
- 14. WEIGHT/PORTION** – Naudokite šiuos mygtukus svorio arba porcijų pasirinkimui.
- 15. VIRTUVĖS LAIKMATAIS** – Paspauskite, jei norite naudoti kaip minutų laikmatį arba programuoti laikotarpį, per kurį prietaisas neveiks.
- 16. NUSTATYTI LAIKRODĮ** – Naudokite norėdami nustatyti laikrodžio laiką.
- 17. STABDYTI** – Paspauskite vieną kartą, kad pristabdytumėte virimą, arba du kartus, kad atšauktumėte operaciją.
- 18. START/+30s** – Pradėjimo mygtukas. Paspauskite vieną kartą, kad kaitintumėte 30 sekundžių pilnu galingumu.

Prieš pradėdant veiklą

- Įjunkite krosnelę. Krosnelės ekrane pasirodys: „0:00“ ir pasigirs garso signalas.
- Šis modelis turi laikrodžio funkciją ir orkaitę, kuri vartojimo režime naudoja mažiau nei 1,0 W. [Norėdami nustatyti laikrodį, žiūrėkite žemiau.]

Nustatant laikrodį

Jūsų orkaitė turi 12 valandų ir 24 valandų laikrodžio režimus.

1. Spauskite mygtuką [SET CLOCK]  vieną kartą ir ekranas parodys 24H. Per 3 sekundes vėl spauskite mygtuką, kad pasirinktumėte laikrodžio režimą 12H arba 24H. Spauskite mygtuką [PRADĖTI/+30S], kad patvirtintumėte laikrodžio režimą.
2. Spauskite laiko mygtukus ir įveskite dabartinį laiką. Valandas įveskite paspaudę [10 min] mygtuką, o minutes įveskite paspaudę [1 min] ir [10 s] mygtukus.
3. Spauskite mygtuką [SET CLOCK] , kad baigtumėte laikrodžio nustatymą.

PASTABOS:

- Jei laikrodis yra nustatytas, pasibaigus gaminimui ekrane bus rodomas dienos laikas. Jei laikrodis nėra nustatytas, pasibaigus gaminimui ekrane bus rodoma tik „0:00“.
- Norėdami patikrinti paros laiką virimo metu, spauskite mygtuką [SET CLOCK] ir LED ekranas 2-3 sekundes parodys paros laiką. Tai neveikia virimo proceso.
- Esant laikrodžio nustatymo režimui, jei bus paspaustas mygtukas [STOP] arba per minutę nebus atlikta jokia veiksmų, krosnelė grįš į ankstesnius nustatymus.
- Jei kuriuo nors metu nutrūksta elektros energijos tiekimas, jam atsistačius krosnelės ekrane mirksės „00:00“. Jei elektros energijos tiekimas nutrūksta gaminimo metu, programa bus ištrinta. Nustatytas dienos laikas taip pat išsitrins.

Mikrobangų galios lygis

Galios lygis	Paspauskite [MICROWAVE POWER] mygtuką 	Ekranas (Procentinis santykis)
DIDELIS	x1.	P100
	x2.	P90
VIDUTINIS-AUKŠTAS	x3.	P80
	x4.	P70
VIDUTINIS	x5.	P60
	x6.	P50
VIDUTINIS-MAŽAS (ATITIRPINIMAS)	x7.	P40
	x8.	P30
MAŽAS	x9.	P20
	x10.	P10
	x11.	P0

- Jūsų krosnelė turi 11 galios lygius, kaip parodyta.
- Norėdami pakeisti galios lygį virimui, paspauskite [MICROWAVE POWER] mygtuką, kol ekrane bus rodomas pageidaujamas lygis. Nustatykite pageidaujamą virimo laiką paspaudę laiko mygtukus. Norėdami įjungti orkaitę, paspauskite [START] mygtuką.
- Norėdami patikrinti galios lygį virinant, paspauskite mygtuką [MICROWAVE POWER]. Kol jūsų pirštas spaudžia [MICROWAVE POWER] mygtuką, bus rodomas galios lygis. Kepimo krosnelė toliau skaičiuoja laiką, nors ekrane bus rodomas galios lygis.
- Jei pasirinkamas „0P“, krosnelėje veiks tik ventiliatorius. Jūs galite naudoti šį režimą kvapams išvėdinti.

Paprastai rekomenduojamas mikrobangų galios lygis:

P100/P90 - (AUKŠTAS) naudojamas greitam maisto gaminimui arba pašildymui, pvz., troškiniams, karštiesiems gėrimams, daržovėms ir t.t.

P80/P70 - (VIDUTINIS-AUKŠTAS) naudojamas kieto maisto gaminimui, pvz., kepsniams, mėsos vyniotiniams ir antriems patiekalams, taip pat jautriems maisto produktams, tokiems kaip biskvitas. Šiuo sumažintu galios lygiu maistas išvirs tolygiai ir neprieps prie indo kraštų.

P60/P50 - (VIDUTINIS) skirtas tankiems maisto produktams, kuriems, ruošiant įprastiniu būdu, reikia daug laiko, pvz., jautienos troškiniui, patartina naudoti šį galios nustatymą, kad mėsa būtų minkšta.

P40/P30 - (VIDUTINIS ŽEMAS) norėdami atšildyti, pasirinkite šį galios nustatymą, kad patiekalas atšiltų tolygiai. Šis nustatymas taip pat idealus troškinti ryžius, makaronus, knygeles ir virti kiaušinių kremą.

P20/P10 - (ŽEMAS) Skirta švelniai atšildyti, pvz., grietinėlę, tortus ar pyragus.

Rankinis veikimas

Durelių atidarymas.

Norėdami atidaryti krosnelės dureles, paspauskite durų atidarymo mygtuką.

Krosnelės įjungimas:

Paruoškite ir įdėkite maistą į tinkamą indą ant suktuko arba tiesiai ant suktuko. Uždarykite duris ir paspauskite mygtuką [START/+30s] pasirinkę norimą virimo režimą ir nustatę laiką. Norimą virimo laiką per rankinio virimo procesą galite pratęsti paspaudę mygtukus [TIME] arba [START/+30s].

Kai virimo programa nustatyta ir per 1 minutę nepaspaudžiamas [START/+30s] mygtukas, nustatymas bus atšauktas.

[START/+30s] mygtuką reikia paspausti, jei norite tęsti gaminimą, jei durys atidaromos gaminimo metu. Garsinis signalas skambės vieną kartą, kai mygtukas bus paspaustas teisingai.

Naudokite mygtuką [STOP], kad:

1. Klaidingiems nustatymams ištrinti.
2. Laikinam krosnelės darbo sustabdymui.
3. Norėdami atšaukti programą virimo metu, paspauskite mygtuką [STOP] du kartus.
4. Užraktui nuo vaikų nustatyti ir atšaukti.



PASTABA

- Jeigu mikrobangų krosnelė nenaudojama 5 minutes (ir durys yra uždarytos), saugumo užraktas automatiškai įsijungs. Visi mygtukai saugumo užrakimo režime neveiks. Norėdami išjungti saugumo užraktą, tiesiog atidarykite mikrobangų krosnelės duris ir mygtukas vėl taps aktyvus.

Mikrobangų virimas

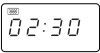
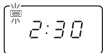
Jūsų krosnelė gali būti užprogramuota iki 99 minučių 50 sekundžių (99,50).

GAMINIMAS / ATITIRPINIMAS RANKINIŲ BŪDU

- Įveskite virimo laiką ir naudokite mikrobangų galios lygius nuo P100 iki P10 maistui virinti arba atšaldyti.
- Gaminimo metu 2–3 kartus pamaišykite ar apverskite maistą, jei reikia.
- Po gaminimo uždenkite maistą ir palikite pastovėti, jei rekomenduojama.
- Po atitirpinimo uždenkite maistą aliuminio folija ir palikite, kad maistas visiškai atitirptų.

Pavyzdys.

Norėdami gaminti 2 minutes ir 30 sekundžių 70% mikrobangų lygiu:

1. Įveskite galios lygį paspaudę [MICROWAVE POWER] mygtuką 4 kartus, kad gautumėte 70 P.  x4	2. Įveskite virimo laiką paspaudę mygtuką [1 min] du kartus, o tada mygtuką [10 s] tris kartus.	3. Spauskite mygtuką [START/+30s], kad pradėtumėte laikmatį. (Ekranas skaičiuos atgal nustatytą maisto gamybos/ atrodymo laiką.)
		

PASTABA:

- Kai krosnelė pradeda darbą, užsidega krosnelės lemputė ir pradeda sukis besisukantis padėklas. Padėklas sukasi tiek laikrodžio rodyklės sukimosi kryptimi, tiek priešingai.
- Jeigu durys atidaromos gaminimo/atšildymo metu, kad išmaišytumėte ar apverstumėte maistą, rodyklyje esantis gaminimo laikas automatiškai sustoja. Gaminimo/atšildymo laikas vėl pradeda skaičiuotis, kai durys uždaromos ir paspaudžiamas [PRADĖTI] mygtukas.
- Kai virimas/atšildymas baigtas, atidarykite duris arba paspauskite [STOP] mygtuką, ir paros laikas vėl atsiras ekrane, jei laikrodis buvo nustatytas.
- Jeigu norite žinoti galios lygį virinant, paspauskite [MICROWAVE POWER] mygtuką. Kol jūsų pirštas spaudžia [MICROWAVE POWER] mygtuką, galios lygis bus rodomas.

SVARBI INFORMACIJA.

- Po gaminimo / atitirpinimo uždarykite dureles. Prašome atkreipti dėmesį, kad neuždarius durelių dėl saugumo degs šviesa, kuri jums primins uždaryti dureles.
- Jei vienu režimu gaminate maistą ilgiau nei numatyta (žr. žemiau esančią lentelę), automatiškai aktyvuojasi krosnelės apsaugos mechanizmas. Tada sumažėja mikrobangų galios lygis arba įsijungia / išsijungia kaitinamasis elementas.

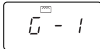
Gaminimo režimas	Maksimalus veikimo laikas
Mikrobangų galia 100 P	30 minučių
Kepimas ant grotelių	99 min 50 sek, periodinis veikimas, temperatūra kontroliuojama
Mikrobangų + Grilio Virimas	99 min 50 sek, Mikrobangos ir grilio alternatyva veikia pagal laiką
Konvekcijos virimas	99 min 50 sek, periodinis veikimas, temperatūra kontroliuojama
Mikrobangų + Konvekcijos virimas	99 min 50 sek, Mikrobangos ir Konvekcijos alternatyva veikia pagal laiką

Kepimas ant grotelių

Krosnelės viršuje esantis kaitinimo elementas turi tik vieną nustatymą. Gaminant šiuo būdu reikia naudotis besisukančiu padėklų, 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.

Pavyzdys.

Griliuoti 20 minučių, naudojant [GRILL] mygtuką.

1. Paspauskite mygtuką [GRILL] vieną kartą.  x1	2. Įveskite reikiamą šildymo laiką du kartus paspaudę mygtuką [10 min]. 	3. Spauskite mygtuką [START/+30s], kad pradėtumėte kepti. (Ekranas skaičiuos atgal nustatytą kepimo laiką.) 
		

Mikrobangų ir grilio derinio virimas

Naudojant mikrobangų krosnelę ir grilį kartu, derinamas mikrobangų galios ir grilio naudojimas. Tai reiškia, kad kepama kaitinant mikrobangų galia ir grilio galia pakaitomis. Mikrobangų galios lygis šiai funkcijai yra P100. Kombinuodami mikrobangas su kaitinimo elemento funkcija sutrumpinsite gaminimo laiką ir dailiai paskrudinsite maistą.

Yra 2 kombinavimo būdai:

KOMBINACIJA 1 (Ekranas: C-3)

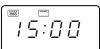
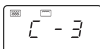
Krosnelė veiks 33 sekundžių ciklais. Pirmas 18 sekundžių mikrobangos bus įjungtos 100 %, o kitas 15 sekundžių įsijungs kepimo ant grotelių režimas. Šis ciklas kartojasi iki nustatyto gaminimo laiko pabaigos. Naudokite žuvims ir au gratin patiekalams.

KOMBINACIJA 2 (Ekranas: C-4)

Krosnelė veiks 33 sekundžių ciklais. Pirmas 12 sekundžių mikrobangos bus įjungtos 100%, o kitas 21 sekundę bus įjungtas grilis. Šis ciklas kartojasi iki nustatyto gaminimo laiko pabaigos. Naudokite pudingų omletams ir paukštienai.

Pavyzdys.

Virėjui 15 minučių, naudojant [MICROWAVE+GRILL] su 55% mikrobangų galia ir 45% grilio galia (C-1).

1. Spauskite mygtuką [MICROWAVE+GRILL] vieną kartą.  x1	2. Įveskite reikiamą šildymo laiką paspaudę [10 min] mygtuką vieną kartą ir [1 min] mygtuką 5 kartus. 	3. Paspauskite mygtuką [START/+30s], kad pradėtumėte virimą. (Ekranas skaičiuos atgal nustatytą virimo laiką.) 
		

Pastabos grilio ir mikrobangų-kombinuoto grilio gamybai:

- 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. Veikimo metu, norint leisti dūmams ar kvapams išsisklaidyti, atidarykite langą arba įjunkite virtuvės ventiliaciją.

PASTABA: Naudojant grilio funkciją, grilis reguliariais intervalais įjungiamas ir išjungiamas, kad neperkaistų.



ĮSPĖJIMAS. Durelės, išorinė danga, krosnelės vidus, indai, priedai veikimo metu labai įkaista. Kad nenusidegintumėte, visada mėvėkite storomis orkaitės pirštinėmis.

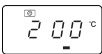
Įkaitinimas/konvekcijos virimas

Konvekcijos virimas leidžia maistą virti kaip tradicinėje orkaitėje. Temperatūrą galima pasirinkti nuo 140°C iki 230°C. Rekomenduojama orkaitę iš anksto įkaitinti iki tinkamos temperatūros prieš dedant maistą į orkaitę.

1. KONVEKCIJA) SU IŠANKSTINIO ĮKAITINIMO FUNKCIJA

Pavyzdys.

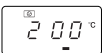
Virinti 20 minučių 200°C temperatūroje, naudojant [PREHEAT] ir [CONVECTION] mygtukus.

1. Paspauskite [PREHEAT] paspauskite mygtuką 7 kartus.  x7 	2. Spauskite mygtuką [START/+30s], kad pradėtumėte. Kai bus pasiekta išankstinio šildymo temperatūra, signalizacija du kartus paskambės. 	3. Įdėkite maistą į orkaitę ir uždarykite duris. Reikiamą kaitinimo laiką įveskite paspaudę mygtuką [10 min] du kartus. 	4. Paspauskite mygtuką [START/+30s], kad pradėtumėte virimą. (Ekranas skaičius atgal nustatytą virimo laiką.) 

2. KONVEKCIJA be išankstinio įkaitinimo funkcijos

Pavyzdys.

Virinti 20 minučių 200°C temperatūroje, naudojant [CONVECTION] mygtuką.

1. Paspauskite [CONVECTION] mygtuką 7 kartus.  x7 	2. Įveskite reikiamą šildymo laiką du kartus paspaudę mygtuką [10 min]. 	3. Paspauskite mygtuką [START/+30s], kad pradėtumėte virimą. (Ekranas skaičius atgal nustatytą virimo laiką.) 

Mikrobangų ir konvekcijos derinio virimas

Naudojant mikrobangų ir konvekcijos režimus kartu, derinamas mikrobangų galingumas su konvekcija. Tai reiškia, kad maistas kepamas kaitinant mikrobangomis ir konvekcija pakaitomis. Šios funkcijos mikrobangų galia yra P100, o iš anksto nustatyta konvekcijos temperatūra yra 165°C. Šis režimas palengvina ir pagreitina virimą, nes naudoja greitą mikrobangų virimą ir konvekciją maisto apkepimui. Yra 2 derinimo variantai:

KOMBINACIJA 1 (ekranas: C-1)

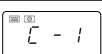
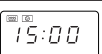
Krosnelė veiks 29 sekundžių ciklais. Pirmas 14 sekundžių mikrobangos bus įjungtos 100%, o kitas 15 sekundžių įsijungs konvekcijos šildytuvas. Šis ciklas kartojasi iki nustatyto gamtinimo laiko pabaigos. Naudokite storai mėsai ar visai vištai.

KOMBINACIJA 2 (ekranas: C-2)

Krosnelė veiks 29 sekundžių ciklais. Pirmas 12 sekundžių mikrobangos bus įjungtos 100%, o kitas 17 sekundžių įsijungs konvekcijos šildytuvas. Šis ciklas kartojasi iki nustatyto gamtinimo laiko pabaigos. Naudokite plonomis mėsos ar vištienos dalimis.

Pavyzdys.

Virinti 15 minučių, naudojant [MICROWAVE+CONVECTION] su 18% mikrobangų galios laiko ir 52% grilio galios (C-1).

1. Spauskite mygtuką [MICROWAVE+CONVECTION] vieną kartą.  x1 	2. Įveskite reikiamą šildymo laiką paspaudę [10 min] mygtuką vieną kartą ir [1 min] mygtuką 5 kartus. 	3. Paspauskite mygtuką [START/+30s], kad pradėtumėte virimą. (Ekranas skaičius atgal nustatytą virimo laiką.) 

PASTABOS apie KONVEKCIJĄ ir Mikrobangos+KONVEKCIJA VIRIMAS:

- Pirmą kartą naudojant konvekciją, gali būti jaučiamas dūmų kvapas ar deginimo kvapas. Tai yra normalu ir tai nereiškia, kad orkaitė yra sugedusi. Norėdami išvengti šios problemos, pirmą kartą naudodami orkaitę, įkaitinkite ją be maisto 20 minučių konvekcijos režimu 230°C.

SVARBI INFORMACIJA. Veikimo metu, norint leisti dūmams ar kvapams išsisklaidyti, atidarykite langą arba įjunkite virtuvės ventiliaciją.



ISPĖJIMAS. Durelės, išorinė danga, krosnelės vidus, indai, priedai veikimo metu labai įkaista. Kad nenusidegintumėte, visada mūvėkite storomis orkaitės pirštinėmis.

Kitos patogios funkcijos

1. NUOSEKLUS GAMINIMAS

Ši funkcija leidžia jums gaminti naudojant 2 skirtingus metodus, įskaitant gaminimą / atitirpinimą rankiniu būdu pagal laiką ir svorį. Kartą užprogramavus nuoseklų gaminimą, jo nereikia nutraukti gaminimo metu, nes krosnelė automatiškai vieną gaminimo metodą keičia kitu. Pasibaigus vienam metodui, pasigirs garso signalas.

Pastaba: Auto grilio meniu negali būti nustatytas kaip vienas iš kelių sekų.

Pavyzdys: Jei norite atšildyti maistą 5 minutes, o tada virėti naudojant P80 mikrobangų galios lygį 7 minutes.

Sekite šiais žingsniais:

1. Spauskite mygtuką [TIME DEFROST] vieną kartą, LED ekrane bus rodoma 00:00.
2. Įveskite virimo laiką paspaudę mygtuką [1 min] 5 kartus.
3. Įveskite galios lygį (P80) 3 kartus paspaudę mygtuką [MICROWAVE POWER].
4. Įveskite virimo laiką paspaudę mygtuką [1 min] 7 kartus.
5. Paspauskite mygtuką [START] vieną kartą, kad pradėtumėte gaminti.

2. +30s FUNKCIJA (Automatinis paleidimas)

[+30s] mygtukas leidžia jums naudoti dvi šias funkcijas:

a. Tiesioginis paleidimas

Galite pradėti gaminti tiesiogiai naudodamiesi 100 P mikrobangų galios lygiu 30 sekundžių, paspaudę mygtuką [+30s].

b. Prailginkite gaminimo laiką

Galite pratęsti kepimo laiką per rankinį kepimą, laiko atitirpinimą ir automatinio meniu veikimą 30 sekundžių intervalais, jei [+30s] mygtukas paspaudžiamas, kai orkaitė veikia. Svorio atitirpinimo metu kepimo laikas negali būti padidintas.

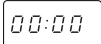
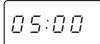
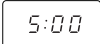
PASTABA: Maisto ruošimo laikas gali būti pratęstas iki maksimaliai 99 minučių 50 sekundžių.

3. VIRTUVĖS LAIKMATAIS

Jūs galite naudoti šį laikmatį tada, kai mikrobangų krosnelė nedirba, pavyzdžiui, kai ant įprastinės viryklės verdate kiaušinius, arba norėdami prižiūrėti pagaminto/atitirpinto maisto stovėjimo laiką.

Pavyzdys.

Laikmačio nustatymas 5 minutėms.

1. Spauskite [KITCHEN TIMER] paspauskite mygtuką kartą. 	2. Įveskite pageidaujimą laiką penkis kartus paspaudę mygtuką [1 min].	3. Spauskite mygtuką [START/+30s], kad pradėtumėte laikmatį.	4. Patikrinkite ekraną. (Ekranas skaičiais nustatytą gaminimo/atšildymo laiką.)
			

Kai pasieksite nustatytą laikmatį, garsinis signalas skambės du kartus ir LED ekranas parodys dienos laiką.

Galite įvesti bet kokią laiką iki 99 minučių, 50 sekundžių. Norėdami atšaukti KITCHEN TIMER skaičiuojant atgal, tiesiog paspauskite [STOP] mygtukus.

PASTABA: KITCHEN TIMER funkcija negali būti naudojama virinant.

4. VAIKŲ UŽRAKINIMAS

Užraktą naudokite jei norite, kad krosnele nesinaudotų neprižiūrimi maži vaikai.



START/+30S

a. Nustatyti VAIKŲ UŽRATĄ:

Paspauskite ir laikykite [STOP] mygtuką 3 sekundes, išgirsite ilgą signalą ir ekranas parodys .

Orkaitė dabar yra VAIRUOTOJO UŽRAKTO režime.

b. Atšaukti VAIRKŠTINĖS UŽRAKTO funkciją:

Paspauskite ir laikykite [STOP] mygtuką 3 sekundes, kol išgirsite ilgą signalo garsą.

Pastaba: Jei mygtukas neveikia, atidarykite/uždarykite duris ir bandykite dar kartą.

5. VIETOS ATMINTIS

Tai funkcija, kurios metu maisto vieta grįžtų į pradinę ruošimo vietą baigus gaminti.

Paspauskite [KITCHEN TIMER] mygtuką 3 sekundes, kad nustatytumėte ar atšauktumėte šią funkciją. Numatytasis nustatymas yra ĮJUNGTA.

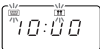
Kai yra aktyvuota VIETOS ATMINIMO funkcija,  pasirodys pasibaigus maisto ruošimui.

Ši funkcija neveiks, jei durys bus atidarytos arba veikla bus sustabdyta ruošiant maistą.

Atšildymas pagal laiką

Ši funkcija leidžia atitirpinti maistą pasirenkant tinkamą laiką, priklausomai nuo maisto tipas. Kaip naudotis šia funkcija, žr. pavyzdį žemiau. Laiko intervalas yra 0:01 – 99:50.

Pavyzdys. Atšildyti maistą 10 minučių.

1. Pasirinkite reikiamą meniu paspaudę [TIME DEFROST] mygtuką vieną kartą.  x1	2. Įveskite virimo laiką paspaudę mygtuką [10 min] vieną kartą.	3. Spauskite mygtuką [START/+30s], kad pradėtumėte atšildymą. (Displejus skaičiaus atgal per atšildymo laiką)
		

Pastabos dėl laiko atšildymo:

- Po maisto gaminimo garsinis signalas skambės penkis kartus, o LED ekranas rodo paros laiką, jei laikrodis buvo nustatytas. Jei laikrodis nebuvo nustatytas, ekranas rodo tik „0:00“, kai maisto gaminimas baigtas.
- Iš anksto nustatytas mikrobangų galios lygis yra P30 ir negali būti pakeistas.

Atitirpinimas pagal svorį

Mikrobangų krosnelė yra iš anksto programuota su laikmačiu ir galios lygiu, kad būtų lengviau atšildyti tokius maisto produktus kaip mėsa ar jūros gėrybės. Šio svorio diapazonas yra nuo 0,1 kg – 2,0 kg.

d-1: Atitirpinkite pagal svorį (bendras)

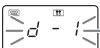
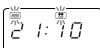
d-2: Atitirpinkite pagal svorį (maltiena)

d-3: Atitirpinkite pagal svorį (jūros gėrybės)

Sekite žemiau pateiktą pavyzdį informacija, kaip naudotis šiomis funkcijomis.

Pavyzdys. Norint atšildyti 1,2 kg sveriantį mėsos gabalą naudojant.

Maistą padėkite į plokščią lėkštę arba, alternatyviai, ant atšildymo grotelės mikrobangų orkaitėje ant suktuko.

1. Pasirinkite reikiamą meniu paspaudę [WEIGHT DEFROST] mygtuką vieną kartą.  x1	2. Įveskite svorį paspaudę [WEIGHT/PORTION] mygtukus, kol bus rodomas pageidaujamas svoris kg/  	3. Spauskite mygtuką [START/+30s], kad pradėtumėte atšildymą. (Displejus skaičiaus atgal per atšildymo laiką)
		

Šaldytas maistas yra atitirpinamas nuo -18 °C temperatūros.

Pastabos dėl atitirpinimo pagal svorį:

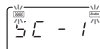
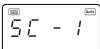
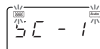
- Prieš užšaldydami maistą, įsitikinkite, kad jis yra šviežias ir geros kokybės.

- Maisto svoris turėtų būti suapvalintas iki artimiausio 0,1 kg, pavyzdžiui, 0,65 kg iki 0,7 kg.
- Jei reikia, smulkius mėsos ar paukštienos plotus uždenkite aliuminio folijos gabaliukais. Tai neleis mėsai įkaisti. Įsitinkinkite, kad folija nesiliečia prie krosnelės sienų.

Virimas naudojant mikrobangų sensorių

Tai „MICROWAVE SENSOR MENU“ mygtukas automatiškai nustato maisto produktų virimo režimą ir laiką. Kaip naudotis šia funkcija, sužinosite iš žemiau pateikto pavyzdžio.

Pavyzdys. Norint iškepti du keptus bulvius (0,46 kg), naudojant mikrobangų sensoriaus meniu funkciją.

1. Pasirinkite reikiamą meniu paspaudę [[MIKROBANGŲ SENSORIUS MENU] mygtuką paspauskite vieną kartą. 	2. Spauskite mygtuką [START/+30s], kad pradėtumėte gaminti. 
	

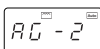
PASTABOS:

- Maistui, kurio svoris yra didesnis ar mažesnis nei nurodyta mikrobangų sensoriaus virimo lentelėje, virkite rankiniu būdu.

Virimas naudojant auto grilio meniu

[GRILL AUTO MENU] mygtukas automatiškai apskaičiuoja teisingą maisto virimo režimą ir laiką. Kaip naudotis šia funkcija, sužinosite iš žemiau pateikto pavyzdžio.

Pavyzdys. Virti 500g grilio vištienos gabaliukų naudojant auto grilio meniu funkciją.

1. Pasirinkite reikiamą meniu du kartus paspaudę mygtuką [GRILL AUTO MENU] ir paspauskite mygtuką [START/+30s].  	2. Spauskite [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] mygtukus, kad pasirinktumėte reikiamą kiekį. 	3. Spauskite [START/+30s] mygtukas, kad pradėtumėte ruošti. (Ekranas skaičiuos laiką atgal per ruošimo laiką) 
		

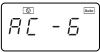
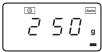
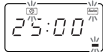
PASTABOS:

- Maisto svorį ar kiekį galima įvesti paspaudus WEIGHT/PORTION mygtukus, kol bus rodomas pageidaujamas svoris/ kiekis. Įveskite tik maisto svorį. Neįtraukite indų svorio.
- Maistui, kurio svoris yra didesnis ar mažesnis nei nurodyta auto grilio meniu virimo lentelėje, virkite rankiniu būdu.

Virimas naudojant automatinių konvekcijos meniu

[CONVECTION AUTO MENU] mygtukas automatiškai apskaičiuoja teisingą maisto virimo režimą ir laiką. Kaip naudotis šia funkcija, žr. toliau pateiktą pavyzdį.

Pavyzdys. Norint iškepti 250g šaldytų svogūnų žiedų, naudojant konvekcijos automatinio meniu funkciją.

1. Pasirinkite reikalingą meniu šešis kartus paspausdami mygtuką [CONVECTION AUTO MENU] ir paspauskite mygtuką [START/+30s]. 	2. Spauskite [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] mygtukus, kad pasirinktumėte reikiamą kiekį. kg /  	3. Spauskite mygtuką [START/+30s], kad pradėtumėte gaminti. (Displejus skaičiuos atgal per virimo laiką)
		

PASTABOS:

- Maisto svorį ar kiekį galima įvesti paspausdami WEIGHT/PORTION mygtukus, kol bus rodomas pageidaujamas svoris/ kiekis. Įveskite tik maisto svorį. Neįtraukite indų svorio.
- Maistui, kurio svoris yra didesnis ar mažesnis nei nurodyta automatinio konvekcijos meniu virimo lentelėje, virkite rankiniu būdu.

Mikrobangų sensoriaus virtimo lentelė

Ekranas	Meniu	SVORIS / PORCIJA / INDAI	Nurodymai, kaip ruošti
SC-1	Kepta bulvė	1 - 3 bulvės (vienetai) 1 bulvė = apie 0,23kg (pradinė temp. kambario temp.) Virtuvės popierius	- Perveržkite kiekvieną bulvę šake 6 kartus, pasiskirstydami po paviršiumi. - Maisto produktus išdėliokite ant popierinio rankšluosčio, kuris padėtas ant patefono krašto, bent 2,5 cm atstumu vienas nuo kito. Neduokite ant viršaus.
SC-2	Šaldyta pica	200 - 400 g (pradinė temp. -18°C) mikro- bangų krosnei tinkamas indas	Perkaitinant įsigytą picą, pašalinkite visą pakuotę ir patiekalą su maistu padėkite ant mikrobangų krosnelės saugaus indelio ant suktuko.
SC-3	Užšaldytas patiekalas	200 - 600 g (pradinė temp. -18°C) Mikrobangoms tinkamas lėkštės su dangčiu arba plastikinė plėvelė su pradurtomis skylutėmis	- Visi maisto produktai turi būti iš anksto paruošti. - Pašildykite mikrobangų krosnelėje saugiame inde, kaip įsigijote. - Perkeliant maistą į indą, uždenkite perforuota plastikine plėvele.
SC-4	Šviežios daržovės pvz. Briuseliniai kopūstai, žalios pupelės, žirniai, daržovių mišinys, brokoliai	200–600 g (pradinė temp. kambario temp.) Mikrobangoms tinkamas lėkštės su dangčiu arba plastikinė plėvelė su pradurtomis skylutėmis	- Visi gabalai turėtų būti to paties dydžio. - Kruopščiai nuplaukite, maistą sudėkite į mikrobangoms tinkamą patiekalą ir įpilkite 1 šaukšto (15 ml) vandens kiekvienam ½ puodelio (125 ml) daržovių. - Uždenkite dangteliu arba perversu plastikiniu plėvele.
SC-5	Kruopų košė	30 - 110g (pradinė temp. kambario temp.) Mikrobangoms tinkamas puodas su dangčiu arba plastikine plėvele su pradurtomis skylutėmis	- Virinkite avižinius dribsnius ir vandenį indelyje santykiu 1:7. - Uždenkite dangteliu arba perversu plastikiniu plėvele.
SC-6	Žuvis	200–600 g (pradinė temp. 5 - 10 °C) Mikrobangoms tinkamas puodas su dangčiu arba plastikine plėvele su pradurtomis skylutėmis	- Virinti šviežias žuvis file arba steikus. - Įdėkite maistą į tinkamo dydžio indą, įpilkite 2 šaukštus (30 ml) vandens. - Uždenkite dangteliu arba perforuota plastikine plėvele.
SC-7	Višta	200–600 g (pradinė temp. 5° C) Mikrobangoms tinkamas puodas su dangčiu arba plastikine plėvele su pradurtomis skylutėmis	- Paruošti vištienos gabalą. - Įdėkite maistą į tinkamo dydžio indą, įpilkite 2 šaukštus (30 ml) vandens. - Uždenkite dangteliu arba perversu plastikiniu plėvele.
SC-8	Mėsa	200–600 g (pradinė temp. 5 - 10° C) Mikrobangoms tinkamas lėkštės su dangčiu arba plastikinė plėvelė su pradurtomis skylutėmis	- Įdėkite maistą į tinkamo dydžio indą, įpilkite 2 šaukštus (30 ml) vandens. - Uždenkite dangteliu arba perversu plastikiniu plėvele.
SC-9	Automatinis pašildymas	200–600 g (pradinė temp. 5° C) Mikrobangoms tinkamas puodas su dangčiu arba plastikine plėvele su pradurtomis skylutėmis	- Visi maisto produktai turi būti iš anksto paruošti. - Pašildykite mikrobangų krosnelėje saugiame inde, kaip įsigijote. - Perkeliant maistą į indą, uždenkite perforuota plastikine plėvele.

Pastabos:

- Galutinė maisto temperatūra gali kisti priklausomai nuo pradinės temperatūros. Po gaminimo patikrinkite, ar maistas yra pakankamai šiltas. Jei reikia, jūs galite prailginti gaminimo laiką rankiniu būdu.

- Rezultatai, naudojant automatinį gamybos režimą, priklauso nuo tokių veiksnių kaip maisto formos ir dydžio, taip pat jūsų asmeninių pageidavimų dėl gaminimo rezultatų. Jei nesate patenkintas programuoto rezultato, prašome reguliuoti gaminimo laiką pagal savo poreikius.

Auto grilio meniu virtimo lentelė

Ekranas	Meniu	SVORIS / PORCIJA / INDAI	Nurodymai, kaip ruošti
AG-1	Ant grotelių keptas kepsnys	200, 300, 400, 500, 600 g (pradinė temp. kambario temp.) Keptuvė kepiniai+Aukštas stovas	• Pjaustykite kepsnį į gabalus, sveriančius apie 200 - 300g/vnt. ir pabarstykite aliejumi, druska, sutraiškytu juodu pipiru. • Maisto produktus padėkite ant keptuvės kepiniai, kuri yra ant aukšto lentynos.
AG-2	Ant grotelių kepta vištiena	200, 300, 400, 500, 600 g (pradinė temp. kambario temp.) Keptuvė kepiniai+Aukštas stovas	• Paskleiskite aliejų, druską, smulkintą pipirą tolygiai ant vištienos krūtinėlės, tada padėkite ant keptuvės kepiniai, kuri yra ant aukšto lentynos.
AG-3	Ant grotelių keptas žuvis kepsnys	150, 200, 300, 400, 500 g (pradinė temp. kambario temp.) Keptuvė kepiniai+Aukštas stovas	• Paskirstykite smulkintus pipirus ant žuvies filė tolygiai, tada padėkite ant keptuvės kepiniai, kuri yra ant aukšto lentynos.
AG-4	Kiaulienos šoninė	2 - 4 gabalai (pradinė temp. 5 °C) Keptuvė kepiniai+Aukštas stovas	• Padėkite šoninės gabaliukus ant keptuvės kepiniai, esančios ant aukšto lentynos.
AG-5	Skrebučiai	1 - 3 vnt. (pradinė temp. kambario temp.) Aukštas lentynos	• Padėkite 50g duonos gabalėlį ant aukštos lentynos
AG-6	Dešros	2,4,8 vnt. (pradinė temp. kambario temp.) Keptuvė kepiniai+Aukštas stovas	• Padėkite 50g dešros gabalėlį ant keptuvės kepiniai, esančios ant aukšto lentynos. • Apsukite, kai pasiekama 2/3 viso kepimo laiko ir orkaitė pradeda signalizuoti.^{*1}

*1: Kai pasigirsta garsinis signalas, atidarykite dureles, kad apverstumėte maistą. Jei neatidarysite durelių, ruošimas tęsis iki programuoto laiko pabaigos.

Pastabos:

- Galutinė maisto temperatūra gali kisti priklausomai nuo pradinės temperatūros. Po gaminimo patikrinkite, ar maistas yra pakankamai šiltas. Jei reikia, jūs galite prailginti gaminimo laiką rankiniu būdu.
- Rezultatai, naudojant automatinį gamybos režimą, priklauso nuo tokių veiksnių kaip maisto formos ir dydžio, taip pat jūsų asmeninių pageidavimų dėl gamybos rezultatų. Jei nesate patenkintas programuoto rezultato, prašome reguliuoti gamybos laiką pagal savo poreikius.



ĮSPĖJIMAS: Dursys, išorinė spinta, krosnies ertmė ir priedai taps labai karšti veikimo metu. Kad nenusidegintumėte, visada mėvėkite storomis orkaitės pirštinėmis.

Automatinio konvekcijos meniu virimo lentelė

Ekranas	Meniu	SVORIS / PORCIJA / INDAI	Nurodymai, kaip ruošti
KS-1	Šaldytos krosnies bulvės prancūziškai	300g (pradinė temp. -18°C) Keptuvė kepinui+Aukštas stovas	- Parengkite įsigytas šaldytas prancūziškas bulvytes ir padėkite ant keptuvės kepinui, kuri yra ant aukšto lentynos. - Apverkite maistą, kai krosnies signalas pasigirs 2/3 viso gamybos laiko.^{*1}
KS-2	Kepta vištiena	800, 1000, 1200, 1400g (pradinė temp. kambario temp.) Žemas lentynas	- Paskleidę aliejų, pabarstykite druską ant vištienos paviršiaus. - Padėkite ant žemos lentynos. - Apverkite maistą, kai krosnies signalas pasigirs 2/3 viso gamybos laiko.^{*1}
KS-3	Jautienos kepsnys / ėriena	200, 300, 400, 500, 600 g (pradinė temp. kambario temp.) Keptuvė kepinui+Aukštas stendas	- Nuimkite jautienos minkštimo paviršių ir paskleiskite aliejų, druską, sutraiškytą juodąjį pipirą. - Po to, kai tvirtai surišate medvilniniu virvu, padėkite ant keptuvės kepinui, esančios ant aukšto lentynos.
KS-4	Žuvis	200, 400, 600 g (pradinė temp. kambario temp.) Keptuvė kepinui+Aukštas stovas	- Paskleiskite aliejų ir druską ant žuvies ir palikite 10 min. - Padėkite ant keptuvės kepinui, esančios ant aukščiausios lentynos.
KS-5	Užšaldyti vištienos gabaliukai	400g (pradinė temp. -18°C) Keptuvė kepinui+Aukštas stovas	- Pasiruoškite įsigytus užšaldytus vištienos gabaliukus. - Padėkite ant keptuvės kepinui, esančios ant aukščiausios lentynos. - Apverkite maistą, kai būsite pasiekę 2/3 viso kepinimo laiko ir orkaitė pradės signalizuoti.^{*1}
KS-6	Užšaldyti svogūnų žiedai	250g (pradinė temp. -18°C) Keptuvė kepinui+Aukštas stovas	- Pasiruoškite įsigytus užšaldytus svogūnų žiedus. - Padėkite ant keptuvės kepinui, esančios ant aukščiausios lentynos. - Apverkite maistą, kai būsite pasiekę 2/3 viso kepinimo laiko ir orkaitė pradės signalizuoti.^{*1}
KS-7	Užšaldyti užkandžiai	100, 200, 300 g (pradinė temp. -18°C) Keptuvė kepinui+Aukštas stovas	- Pasiruoškite įsigytus užšaldytus užkandžius, tokius kaip pavasario ritiniai, su 25g gabalėliais. - Padėkite ant keptuvės kepinui, esančios ant aukščiausios lentynos. - Apverkite maistą, kai krosnies signalas pasigirs 2/3 viso gamybos laiko.^{*1}

*1: Kai pasigirsta garsinis signalas, atidarykite duris, kad apverstumėte maistą. Jei neduris neatidarysite, ruošimas tęsis iki programuoto laiko pabaigos.

Pastabos:

- Galutinė maisto temperatūra gali kisti priklausomai nuo pradinės temperatūros. Po gaminimo patikrinkite, ar maistas yra pakankamai šiltas. Jei reikia, jūs galite prailginti gaminimo laiką rankiniu būdu.
- Rezultatai, gauti naudojant automatinį gamybos režimą, priklauso nuo tokių veiksnių kaip maisto formos ir dydžio, taip pat jūsų asmeninių pageidavimų dėl gaminimo rezultatų. Jei nesate patenkintas programuoto rezultato, prašome reguliuoti gaminimo laiką pagal savo poreikius.



ISPĖJIMAS: Dury, išorinė spinta, krosnies ertmė ir priedai taps labai karšti veikimo metu. Kad nenusidegintumėte, visada mūvėkite storomis orkaitės pirštinėmis.

Tinkami orkaitės 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	Mikrobangų krosnei saugu	Kepimas ant grotelių	Konvekcija	Derinys	Komentaras
Aliuminio folija/ Folijos indai	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	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 kibirkštiuoti. 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	✓ / ✗	✗	✓ (Tik su konvekcija)	✓ (Tik su konvekcija)	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	✗	✓	✓	✗	Nerekomenduojama naudoti metalinių indų, naudojant mikrobangų galios režimą, nes tai gali sukelti kibirkštimą, kuris gali sukelti gaisrą.
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	✓	✗	✗	✗	Turi būti pradurti, kad išleistų garą. Įsitikinkite, kad maišeliai tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje. Nenaudokite plastikinių ar metalinių rišiklių, nes jie gali ištripti ar užsidedti dėl metalo „lankstymo“.
Popierinės lėkštės / puodeliai ir virtuviniai popierius	✓	✗	✗	✗	Naudokite tik pašildyti ar drėgmei sugerti. Prižiūrėkite, nes perkaite gali užsiliepsnoti.
Šiaudų ir medinių indai	✓	✗	✗	✗	Naudodami šias medžiagas visada prižiūrėkite krosnelę, nes perkaitusios gali užsiliepsnoti.
Perdirbtas popierius ir laikraštis	✗	✗	✗	✗	Sudėtyje gali būti metalo pėdsakų, dėl kurių gali susidaryti kibirkštys ar užsiliepsnoti.
Aukšta lentyna/Žema lentyna/Kepimo padėklas	✗	✓	✓	✓	Nerekomenduojama naudoti metalinių indų naudojant mikrobangų galios, nes tai sukelia lanką, kuris gali sukelti gaisrą. Galima naudoti tik vadovaujantis naudotojo vadovu.



ĮSPĖJIMAS: Kai maistą šildote plastikiniuose ar popieriniuose induose, stebėkite krosnelę dėl užsidegimo galimybės.

PASTABA: Niekada nepalikite orkaitės be priežiūros, kai ji naudojama.

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 įsitinkinkite, 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 suprasitės jos išvaizda. Tai gali turėti neigiamos įtakos prietaiso veikimui ir galbūt sukelti pavojingą situaciją.

PASTABA: Kai gaminamas maistas, kondensatas gali susidaryti krosnies ertmėje, ertmės paviršiuje ir durų viduje. Kondensato kiekis priklauso nuo krosnies paviršių temperatūros ir maisto, kuris yra mikrobangų krosnyje, drėgmės kiekio. Įsitinkinkite, kad baigę gaminti, bet koks susikaupęs drėgmės kiekis ant šių paviršių yra nuvalomas minkštu, drėgmę sugeriančiu audiniu.

Krosnelės išvaizda

Išorinė jūsų krosnelės pusė gali būti lengvai valoma švelniu muilu ir vandeniu. Muilą nušluostykite drėgna audinio šluoste. Nepamirškite nusausinoti įrangos paviršiaus švelniu rankšluosčiu.

Valdymo skydelis

Prieš valydami atidarykite duris, kad išjungtumėte valdymo skydelį. Valdymo skydelio valymui reikėtų skirti ypatingą dėmesį. Naudodami tik vandeniu sudrėkintą šluostę, švelniai nuvalykite skydelį, kol jis taps švarus. Nenaudokite per daug vandens. Nenaudokite jokių cheminių ir abrazyvinių valiklių.

Krosnelės vidus

1. Valymui, kol krosnė dar šilta, po kiekvieno naudojimo nuvalykite bet kokius prasklidimus ar išsiliejimus minkštu drėgnu skudurėliu ar kempine.

Sunkesnes dėmes galite valyti muiluotu vandeniu ir švelniu audiniu, trindami nešvarias vietas keletą kartų, kol nešvarumai nusivalo. Susikaupę nešvarumai gali perkaisti ir pradėti smilksti ar net sukelti ugnį ir elektros išlydį. Nenuimkite bangolaidžio dangčio.

2. Įsitinkinkite, kad švelnus muilas ar vanduo nepatektų į mažas ventiliacijos angas sienose, nes tai gali pakenkti orkaitei.

3. Nenaudokite purškiamo tipo valiklių orkaitės viduje.

4. Reguliariai kaitinkite savo orkaitę naudodami grilį ir kaitinkite orkaitę be maisto 20 minučių ant grilio. Likę maisto produktai arba iššautas riebalas gali sukelti dūmų ar blogą kvapą.

Bangolaidžio uždangą visada laikykite švaroje.

Bangolaidžio uždanga yra pagaminta iš trapios medžiagos, todėl ją valykite labai atidžiai (vadovaukitės viršuje pateiktomis valymo instrukcijomis).

PASTABA: Per didelės paskendimas gali sukelti banglaidžio dangtelio suskaidymą.

Bangolaidžio uždanga yra nepataisoma dalis ir be reguliaraus valymo turi būti pakeista.

Priedai

Priedai, tokie kaip patefonas, patefono laikiklis, lentynos ir kepimo padėklas, turėtų būti plauti švelniu indų plovimo skysčiu ir džiovinti. Jie tinka 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: Negalima naudoti garų valytuvo.

Patarimas dėl valymo – kad būtų lengviau valyti:

Įdėkite pusę citrinos į dubenį, pridėkite 300 ml (1/2 pintos) vandens ir kaitinkite P100 programoje 7 - 8 minutes. Krosnelę valykite minkštu, sausu audiniu.

Mikrobangų virimo patarimai

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: Skystis ir maisto produktai neturi būti kaitinami hermetiškai uždarytuose induose arba indeliuose su dangteliais, nes viduje susidaro slėgis, kuris gali sukelti indelio/indų sproginimą.

PATARIMAI DĖL GAMINIMO:

- Nepalikite naudojamos krosnelės be priežiūros.
- Įsitinkinkite, 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 negaminkite ilgiau nei nurodyta.



ISPĖJIMAS: Visada laikykitės SHARP veikimo vadovo instrukcijų. Jei viršysite rekomenduojamus maisto gaminimo laikus ir naudosite per didelius galios lygius, maistas gali perkaisti, sudegti ir, ekstremaliais atvejais, užsidegti bei pažeisti orkaitę.

Paruoškite

Sudėkite stambiausias maisto dalis, pvz. vištų šlauneles, indo pakraščiuose.

Indo pakraščiuose išdėstytas maistas bus veikiamas stipresne energija, todėl bus greičiau apdorojamas, negu esantis viduryje.

Uždenkite

Kai kuriuos maisto produktus gaminimo mikrobangomis metu galima uždengti.

Uždenkite orui laidžia folija ar tinkamu dangčiu.

Pradurkite

Maisto produktai su lukštais, odele ar odelė prieš gaminimą ar šildymą turi būti pradurti keliose vietose, nes susidaręs garas gali sukelti sproginimą.

Pvz. bulvės, žuvis, viščiukas, dešrelės.

PASTABA: Kiaušinių neturėtų šildyti naudojant mikrobangų galios, nes jie gali sprogti, net ir po to, kai virimas baigėsi. pvz., poširiais, kepti, kietai virti.

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 kepamos ilgiau nei plonesnės. Išdėliokite maistą taip, kad storesnės jo dalys būtų nukreiptos indo pakraščių link. Apvalių formų maisto produktai kepa tolygiau nei kampuočių formų.
Maisto temperatūra	Pirminė maisto temperatūra turi įtakos gaminimo laikui. Atvėsintus produktus gaminti truks ilgiau, negu kambario temperatūros produktus. 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: visada naudokite orkaitės pirštines pašalindami maistą ar indus iš orkaitės. Atstokite nuo orkaitės durų jas atidarydami, kad karštis ar garai išsisklaidytų. Nuimant dangtelius (pvz., lipnia plėvelę), atidarant kepimo maišelius ar popkorno pakuotes, nukreipkite garus nuo veido ir rankų.



ISPĖJIMAS: Patikrinkite maisto ir gėrimų temperatūrą, prieš patiekdami išmaišykite. Ypatingai atsargiai elkitės patiekdami kūdikiams, vaikams ar vyresnio amžiaus žmonėms. Šėrimo butelių ir kūdikių maisto indelių turinys prieš vartojimą turi būti išmaišytas arba suplaktas, o temperatūra patikrinta, kad būtų išvengta nudegimų.

Atšildymo patarimai

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 mikrobangos 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.

Perkaitinimo patarimai

Maisto perkaitinimui laikykites žemiau pateiktų patarimų ir gairių įsitikinkite, kad maistas yra kruopščiai pakartotinai pašildomas prieš patiekiant.

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 patiekdami, įsitikinkite, kad maistas yra kruopščiai pakartotinai pašildytas.

Pjaustyta mėsa

Uždenkite mikrobangoms atsparia plėvele ir šildykite vidutine / žema galia. Tam, kad užtikrintumėte tolygų maisto pašildymą, bent kartą jį perdėliokite.

PASTABA: Įsitikinkite, kad mėsa yra kruopščiai pakartotinai pašildyta prieš patiekiant.

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 vištiena yra kruopščiai pakartotinai pašildyta.

Troškiniai

Uždenkite mikrobangoms atsparia plėvele arba tinkamu dangčiu ir šildykite vidutine / žema galia.

Kad užtikrintumėte tolygų maisto pašildymą, pamaišykite jį.

PASTABA: Prieš patiekiant, įsitikinkite, kad maistas yra kruopščiai pakartotinai pašildytas.

Kad maisto pašildymo metu pasiektumėte geriausių rezultatų, pasirinkite tokį mikrobangų galios lygį, kuris atitinka maisto tipą. Pvz. daržovės gali būti pašildytos naudojant aukštą galia, 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, gylgio, kiekio ir pradinės temperatūros, taip pat įtaką daro taros dydis, forma ir medžiaga iš kurios ji padaryta.



ĮSPĖJIMAS: Niekada nekaitinkite skysčių siauragurkliuose induose, nes tai gali sukelti turinio išsiveržimą iš indo 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, vadovaukites gamintojo nuorodomis.



ĮSPĖJIMAS: Šėrimo butelių ir kūdikių maisto indelių turinys prieš vartojimą turi būti išmaišytas arba suplaktas, o temperatūra patikrinta, kad būtų išvengta nudegimų.

Gedimų 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:

Įdėkite pusę puodelio vandens ant suktuko ir uždarykite duris. Nustatykite laikmatį virinti 1 minutę naudojant P100 mikrobangų 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 yra karštas?

Pašalinkite puodelį su vandeniu iš orkaitės ir uždarykite duris. Nustatykite orkaitę kepti 3 minutes naudojant grilį.

5. Po 3 minutės, ar grilio kaitinimo elementas tampa raudonas?

Nustatykite orkaitę virinti 3 minutes naudojant konvekciją 230°C temperatūroje.

6. Po 3 minutės, ar orkaitės ertmė yra karšta?

Jeigu į bet kurį klausimą atsakote „NE“, pirmiausia patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta ir ar neiškrito saugiklis. Jei su jais viskas tvarkoje, patikrinkite pagal žemiau esančią gedimų paieškos lentelę.



ISPĖJIMAS: Niekada nereguliukite, netaisykite ar modifikuokite krosnelės patys. Tai yra pavojinga kiekvienam, išskyrus SHARP mokytą inžinierių, atlikti aptarnavimą ar remontą. Tai yra svarbu, nes tai gali reikalauti apsauginių dangčių, kurie suteikia apsaugą nuo mikrobangų energijos, pašalinimo.

- Durelių izoliacija apsaugo nuo mikrobangų nuotėkio naudojimo metu, tačiau neužtikrina sandarios izoliacijos. Vandens lašeliai, šviesa 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.
- Išorinės spintos ir lempos prieiga: niekada nešalinkite išorinės spintos. Tai yra labai pavojinga dėl viduje esančių aukštos įtampos dalių, kurių niekada negalima liesti, nes tai gali būti mirtina. Jūsų krosnies nėra su lemputės prieigos dangteliu. Jei lemputė sugenda, nesistengkite jos pakeisti patys, kreipkitės į SHARP patvirtintą aptarnavimo centrą.

Trickių nustatymo ir šalinimo lentelė

Problema	Paaiškinimas
Skersvėjis yra aplink dureles.	Kai krosnelė veikia, ertmėje cirkuliuoja oras. Durelės neužtikrina sandarios izoliacijos, todėl per durelės gali eiti oras.
Krosnelėje susidaro ir per dureles gali lašėti kondensatas.	Paprastai krosnelės vidus yra vėsesnis už gaminamą maistą, todėl gaminimo metu susidarę garai kondensuojasi ant vėsesnio paviršiaus. Garų kiekis priklauso nuo gaminame maiste esančio vandens turinio. Kai kuriuose maisto produktuose yra didesnis drėgmės kiekis, pavyzdžiui, bulvėse. Durelių 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 paviršius šiurkštų, tačiau kitaip krosnelės tai nepažeidžia.
Bulvių kibirkščiavimas.	Užtikrinkite, kad iš bulvių būtų pašalintos visos akutės ir kad jos būtų perpjaustos, sudėtos ant pasukamos arba karščiui atsparaus indo ar panašaus daikto.
Krosnis neveikia, kai [START/+30s] mygtukas yra paspaustas..	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.
Naudojant krosnelę tik kepimo ant grotelių režimu, galima pastebėti, kad kaitinimo elementas veikia ne visą laiką.	Tai todėl, kad kepimo ant grotelių elementas įsijungia ir išsijungia, siekdamas išlaikyti nustatytą orkaitės temperatūrą.
Naudojant kepimo ant grotelių funkciją kombinuotu režimu, atrodo, kad ji neįjungta.	Kombinuotu gaminimo režimu (mikrobangų ir kepimo ant grotelių) krosnelė persijungia tarp šių dviejų funkcijų. Mikrobangų ir kepimo ant grotelių funkcijos vienu metu nebūna įjungtos.
Konvekcijos orkaitė atrodo nepakankamai įkaista.	Orkaitės ertmės temperatūra bus išlaikoma +/- 10% nuo nustatyto lygio. Temperatūra matuojama orkaitės viduryje naudojant kalibruotą temperatūros matuoklį su K tipo termopora.
Po gaminimo krosnelė skleidžia garsą arba atrodo, kad ji vis dar veikia.	Pasibaigus maisto ruošimo ciklui ventiliatorius gali toliau veikti kelias minutes, kad krosnelė atvėstų. Tai – normalu.
 Ekране atsiranda, kai paspaudžiamas mygtukas.	Po 30 sekundžių orkaitė įsijungs užrakinimo režimą, kuriame negalima paspausti jokių mygtukų. Atidarykite ir uždarykite duris, ir mygtukai vėl veiks. Taip pat patikrinkite, ar nėra įjungtas užrakinimo režimas.

Prieš kreipdamiesi 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 durys yra saugiai uždarytos, įjungdamos durų saugos užraktą. Kitu atveju, mikrobangų energija neprateks į orkaitę

JEI IŠVARDINTAIS METODAIS PROBLEMA NEPAŠALINATE, SUSISIEKITE SU KVALIFIKUOTU TECHNIKU. NEBANDYKITE REGULIUOTI AR TAISYTI KROSNELĖS PATYS.



Uzmanību!

Jūsu produkts ir marķēts 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 noliegtajai elektroierīcei vai elektroniskajai ierīcei ir baterijas vai akumulatori, atbrīvojieties to 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 nepērk 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.

SATURA RĀDĪTĀJS

Svarīgi norādījumi par drošību	3
Uzstādīšana	11
Specifikācijas	12
Krāsns un piederumi	13
Vadības panelis	14
Pirms darbības	15
Pulksteņa iestatīšana	15
Mikroviļņu jaudas līmenis	16
Rokas darbība	17
Mikroviļņu gatavošana	18
Grilēšana	19
Mikroviļņu krāsns un grila kombinētā gatavošana	19
Iepriekš uzsildīšana/konvekcijas gatavošana	20
Mikroviļņu un konvekcijas kombinētā gatavošana	20
Citas ērtas funkcijas	21
Atkausēšana pēc laika	22
Atsaldēšana pēc svara	22
Gatavošana, izmantojot mikroviļņu sensoru	23
Gatavošana, izmantojot grill auto izvēlni	23
Gatavošana, izmantojot automātisko konvekcijas izvēlni	24
Mikroviļņu sensora gatavošanas diagramma	25
Auto grill izvēlnes gatavošanas diagramma	26
Auto konvekcijas izvēlnes gatavošanas diagramma	27
Piemērota cepeškrāsns trauki	28
Tīrīšana un apkope	29
Mikroviļņu krāsns gatavošanas padomi	30
Atkausēšanas padomi	32
Uzsildīšanas padoms	33
Problēmu novēršana	34
Pirms sazināties pēc palīdzības	36

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, durvu blīvējumiem un blīvējuma virsmām nebūtu bojājumu.
4. Nemēģiniet remontēt un regulēt krāsni.

Svarīgi norādījumi par drošību

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 skapīti. Elektriskajai rozetei jābūt viegli pieejamai, lai neparedzētā gadījumā ierīci varētu bez grūtībām atvienot. AC strāvas avotam jābūt 230 V, 50 Hz modelim YC-MC422AE-SB, vai 230-240 V, 50 Hz modelim YC-MC422AU-SB, ar minimālu 20 A sadalījuma līnijas aizsargjēdži, vai minimālu 20 A sadalījuma automātisko izslēdzēju.

Šai ierīcei vajadzētu nodrošināt atsevišķu strāvas apriti.

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. Metāla trauki ēdiena un dzērienu glabāšanai mikroviļņu režīmos nav atļauti.

Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīm drošus traukus un piederumus. Piederumus vajadzētu pārbaudīt, lai nodrošinātu to piemērotību izmantošanai mikroviļņu krāsnīs.

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, stiepļu auklas u.c. no pārtikas produktiem un to iepakojumiem. Dzirksteļošana uz metāla virsmām var izraisīt aizdegšanos.

Nelietojiet mikroviļņu krāsni, lai sildītu eļļu cepšanai dziļos traukos. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties. Lai gatavotu popkornu, izmantojiet tikai īpašus mikroviļņu krāsns popkorna gatavotājus.

Krāsnī neglabājiet pārtikas produktus un nevienu citu lietu. Pēc krāsns ieslēgšanas pārbaudiet iestatījumus, lai nodrošinātu, ka krāsns darbojas atbilstoši vēlamajam.

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, pīrāgus 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 iespiedumu.
- e) Nodrošiniet, ka strāvas vads un kontaktdakša nav bojāti.

Ja durvis vai durvju blīvējumi ir bojāti, krāsni nedrīkst lietot, kamēr to nav salabojusi kompetenta persona.

Nekad nemēģiniet pats noregulēt, remontēt vai pārveidot krāsni. Ir bīstami jebkuram, izņemot kompetentu personu, veikt jebkādu apkopes vai remonta darbību, noņemot pārsegu, kurš nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.

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.

levērojiet lietotāja rokasgrāmatas pilnajā versijā norādījumus sadaļā "Kopšana un tīrīšana". Cepšanas krāsns neuzturēšana tīrā stāvoklī var izraisīt virsmas pasliktināšanos, kas negatīvi ietekmētu ierīces darbības laiku un varētu radīt bīstamu situāciju.

Neizmantojiet rupjas abrazīvas tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpētājus, lai tīrītu cepeškrāsns durvju stiklu, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla plīsumu.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika tīrītāju.

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 nenoņemiet ārējo korpusu.
- Nekad nešķakstiet un nenovietojiet objektus durvju slēgmehānisma atverēs vai ventilācijas atverēs. Izšķakstišanas 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.
- Nemēģiniet pats nomainīt krāsns spuldzi un neļaujiet to darīt kādam, kurš nav SHARP pilnvarots elektriķis. Ja krāsns spuldze ir bojāta, lūdzu, konsultējieties ar izplatītāju vai pilnvarotu SHARP apkalpes dienesta pārstāvi.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina pie pilnvarota SHARP apkalpes dienesta pārstāvja.

Lai izvairītos no iespējamības eksplodēt un pēkšņi vārīties:

BRĪDINĀJUMS: Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst uzsildīt hermētiski noslēgtos traukos, jo tie var eksplodēt. Mikroviļņu uzsildīšana var izraisīt kavētu sprādzienvēda vārīšanos, tāpēc ir jābūt uzmanīgiem, apstrādājot trauku.

Nekad nelietojiet slēgtus traukus. Noņemiet noslēgtus 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. Ieteicams atkārtoti uzsildot šķidrumu ievietot tajā stikla stieni vai līdzīgu trauku (ne metāla).
4. Pēc sildīšanas paturiet šķidrumu krāsnī vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu sprādzienuveida 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.

Lai izvairītos no apdegumu iespējamības:

BRĪDINĀJUMS: Ierīce un tās pieejamās daļas kļūst karstas lietošanas laikā. Jārūpējas, lai netiktu pieskarties sildīšanas elementiem. Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, jābūt prom, ja viņus nepārtraukti nepievēro.

Barošanas pudeļu un bērnu pārtikas burciņu saturs pirms patēriņa jāsamaisa vai jāsakrata, kā arī jāpārbauda temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem. Izņemot pārtiku no krāsns, izmantojiet trauku turētājus vai cepļis cimdus, lai novērstu apdegumus.

- Lietošanas laikā ierīce kļūst karsta. Jābūt uzmanīgiem, lai nesaskartos ar apkures elementiem cepeškrāsnī.
- 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 izvairoties no apdegumiem no izplūstošā tvaika un karstuma.
- Pēc pildītu ceptu pārtikas produktu sildīšanas sagrieziēt tos šķēlēs, lai atbrīvotu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.
- Nodrošiniet, ka bērni netuvojas durvīm, lai viņi neapdedzinātos.

Lai izvairītos no nepareizas izmantošanas bērnu puses:

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.

Ja ierīce tiek izmantota JEBKURĀ režīmā, kas rada tiešu siltumu (režīms, kas attiecas uz modeli), bērniem krāsns lietošanai vajadzētu būt pieauguša uzraudzībā, ņemot vērā radīto temperatūru.

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.

Nespēlējieties ar krāsni un neizmantojiet to kā rotaļlietu.

Bērniem ir jāiemāca visas svarīgās drošības instrukcijas: trauku turētāju lietošana, rūpīga pārtikas pārklājumu noņemšana, pievērsot īpašu uzmanību iepakojumam (piemēram, pašsarsējošajiem 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 apbrūnināšanas 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 krāsnī skārda kārbas.

Lai novērstu rotējošā diska vai pamatnes salūšanu, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

a) Pirms tīrīšanas ar ūdeni ļaujiet atdzist.

- b) Neuzlieciet karstus ēdienus vai karstus traukus uz aukstas cepeškrāsns pamatnes/rotējošā diska.
- c) Neuzlieciet aukstus pārtikas produktus vai aukstus traukus uz karstas rotējošas plāksnes/krāsns pamatnes.

Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa.

PIEZĪME.

Ja cepeškrāsns vēl ir karsta pēc grila, konvekcijas vai kombinētā režīma izmantošanas (atkarībā no cepeškrāsns modeļa), neizmantojiet plastmasas traukus mikroviļņu krāsnī, jo tie var izkausēt.

Ja vien plastmasas trauku ražotājs nenorāda to piemērotību izmantošanai iepriekš minētajiem režīmiem, nelietojiet tos.

Ja neesat pārliecināts, kā pieslēgt savu krāsnī, 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.

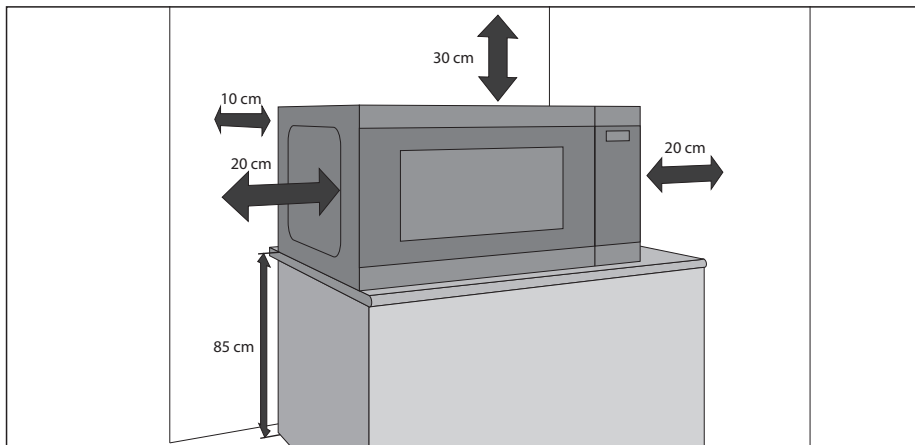
Šī ierīce paredzēta izmantošanai mājstaiņniecībās un līdzīgās vietās, piemēram; veikalos personāla virtuvēs, birojos un citās darba vietās / zemnieku staiņniecībās / klientu izmantošanai viesnīcās, moteļos un citās apdzīvojamās vietās / gultasvietas un brokastu tipa vietās.



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 līdzena virsmu, kas nodrošina pietiekami atvērtu telpu ieplūdes un/vai izplūdes ventilācijas atverēm.
 - Iekārta nedrīkst tikt uzstādīta aiz dekoratīvās durvīm, lai izvairītos no pārkaršanas.
 - 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 māsājniecības 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.

Specifikācijas

Modeļa nosaukums		YC-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
AC galvenais kontaktdakša		ES divu pinu	UK trīs zobu
Mainstrāvas līnijas spriegums		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Sadales līnijas drošinātājs/slēdzis		20 A	20 A
Patērējamā mainstrāvas jauda		2700 W	2800 W
Izejas jauda:	Mikrovilņi	1000 W	1000 W
	Grīls	1300 W	1400 W
	Konvekcija	2700 W	2800 W
Mikrovilņu frekvence		2450 MHz*	2450 MHz*
Ārējie izmēri (P) x (A) x (Dz.) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Dobuma izmēri (P) x (A) x (Dz.)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Krāsns ietilpība		42 litri**	42 litri**
Augstais plaukts (diametrs x augstums mm)		243 x 90	243 x 90
Zema plaukta (diametrs x augstums mm)		266 x 30	266 x 30
Cepšanas panna (Diametrs mm)		283	283
Rotējošais šķīvis (diametrs mm)		345	345
Svars (kg)		20	20
Cepeškrāsns lampa (gaismas diodes veids)		1,5 W	1,5 W

* - Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām.

Saskaņā ar šo standartu, šis produkts ir klasificēts kā 2. grupas B klases aprīkojums.

Grupa 2 nozīmē, ka iekārta apzināti rada radiofrekvenču enerģiju elektromagnētiskā starojuma veidā pārtikas siltumapstrādei. B klases aprīkojums nozīmē, ka aprīkojumu var izmantot mājāsaimniecībā.

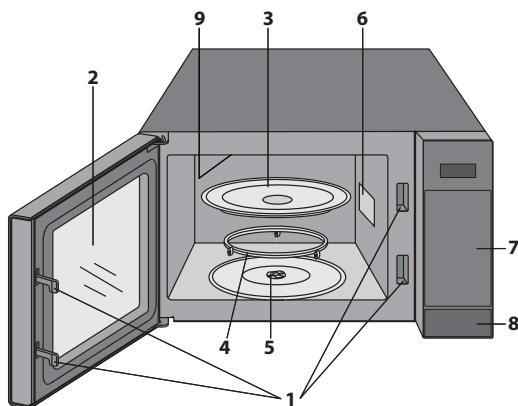
** - Iekšējā ietilpība ir aprēķināta, izmērot maksimālo platumu, dziļumu un augstumu. Faktiskā ietilpība pārtikas ievietošanai ir mazāka.

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

Krāsns un piederumi

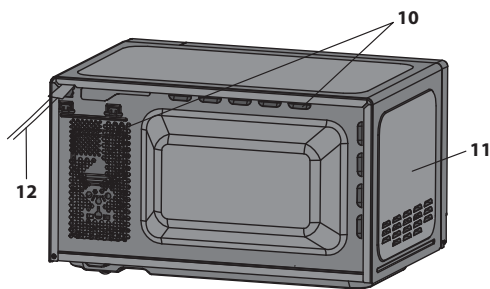
Krāsns

1. Durvju drošības slēdzēja sistēma
2. Krāsns logs
3. Stikla griešanas galds
4. Griezamās platformas atbalsts
5. Savienošana
6. Viļņvadītāja vāks (Neizņēmi)
7. Barošanas un laika vadiklis
8. Durvju atvēršanas poga
9. Grila sildīšanas elements
10. Ventilācijas atveres
11. Ārējais korpuss
12. Strāvas vads

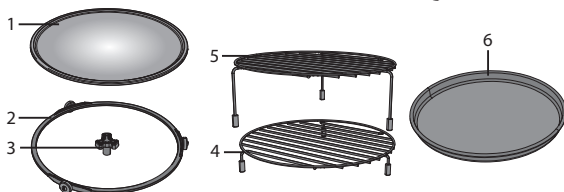


Piegādātie piederumi:

1. Stikla griešanas galds
 2. Griezamās platformas atbalsts
 3. Savienošana
 4. Zema plaukta
 5. Augstais plaukts
 6. Cepšanas panna
- Grilēšanas restes un cepšanas panna ir paredzētas lietošanai tikai grilēšanas un konvekcijas režīmos. NEIZMANTOJAT metāla piederumus, izmantojot mikroviļņu funkciju.



PIEZĪME. Pasūtot piederumus, lūdzu, norādiet divas lietas: detaļas nosaukumu un modeļa nosaukumu.



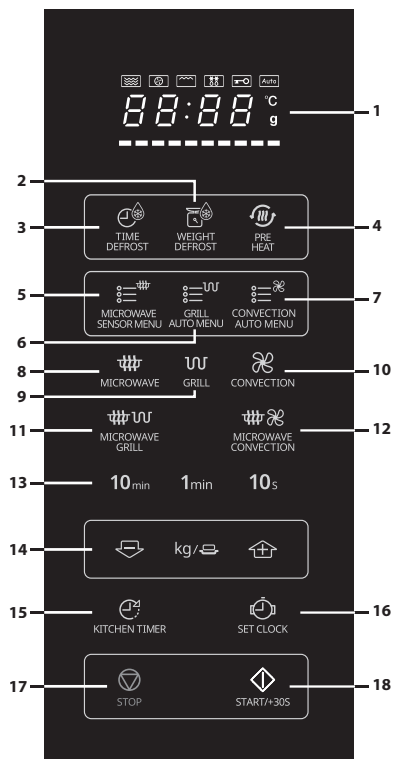
PIEZĪMES.

- Viļņvada pārsegs ir plīstošs. Tīrot krāsns iekšpusi, ir jārikojas uzmanīgi, lai šo pārsegu nesabojātu.
- Pēc taukainu ēdienu gatavošanas bez pārkļūjuma vienmēr rūpīgi iztīriet krāsns iekšpusi un it īpaši grila sildelementu. Tiem ir jābūt sausiem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un radīt dūmus vai aizdegties.
- Vienmēr lietojiet krāsni ar pareizi ievietotu rotējošo šķīvi un tā atbalstu. Tas nodrošina pilnīgu un vienmērīgu gatavošanu. Nepareizi uzstādīts rotējošais šķīvis var grabēt, negriezties pareizi un izraisīt krāsns bojājumus.
- Visi pārtikas produkti un pārtikas trauki gatavošanai vienmēr jānovieto uz rotējošā šķīvja.
- Rotējošais šķīvis griežas pulksteņrādītāju kustības virzienā vai pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam. Griešanās virziens var mainīties katru reizi, kad krāsns tiek ieslēgta. Tas neietekmē gatavošanas kvalitāti.



BRĪDINĀJUMS: Durvis, ārējais korpuss, krāsns iekšpusē, piederumi un trauki darbības laikā kļūst ļoti karsti. Lai novērstu apdegumus, vienmēr izmantojiet biezas cepļas cimdus.

Vadības panelis



- CIPARU DISPLEJS** – tiek rādīts gatavošanas laiks, jauda, indikatori un pulksteņa laiks.



[MIKROVIĻŅU] indikators



[CONVECTION] indikators



[GRILL] indikators



[ATKAUSĒŠANA] indikators



[BĒRNU SLĒDZIS] indikators



[AUTO IZVĒLNE] indikators



[TEMPERATŪRA] indikators



[SVARS] indikators



[TEMPERATŪRAS PROGRESA] indikators

Segmenti pakāpeniski iedegas, lai parādītu sasniegto temperatūru CONVECTION režīmā. Katrs segments pārstāv 10°C no iestatītā temperatūras līmeņa (piemēram, pirmais norāda 140°C, bet pēdējais - 230°C). Kad iestatīt temperatūru, attiecīgais segments iedegas, savukārt attiecīgie segmenti pa kreisi no tā iedegas pakāpeniski viens pēc otra iesildīšanas procesā.

- ATSALDĒŠANA PĒC SVARA** –Nospiediet vienreiz, lai atsaldētu pēc svara.
- TIME DEFROST** –Nospiediet, lai atlasītu atkausēšanu pēc laika.
- IESILDĪT** –Nospiediet, lai iepriekš uzsildītu cepeškrāsnī konvekcijas režīmā.
- MIKROVIĻŅU SENSORA IZVĒLNE** –Nospiediet, lai atlasītu sensora gatavošanas izvēlni.
- GRILL AUTO IZVĒLNE** –Nospiediet, lai atlasītu grila automātiskās gatavošanas izvēlnes.
- CONVECTION AUTO MENU** – Nospiediet, lai atlasītu konvekcijas automātiskās gatavošanas izvēlnes.
- MICROWAVE POWER** –Nospiediet, lai atlasītu mikroviļņu jaudas līmeni.
- GRILS** –Nospiediet, lai iestatītu grila gatavošanas režīmu.
- KONVEKCIJA** –Nospiediet, lai iestatītu konvekcijas gatavošanas režīmu.
- MIKROVIĻŅU KRĀSNIS+GRILS** –Nospiediet, lai iestatītu mikroviļņu krāsnis un grila kombinētos gatavošanas režīmus.
- MIKROVIĻŅU+KONVEKCIJA** –Nospiediet, lai iestatītu mikroviļņu un konvekcijas kombinētos gatavošanas režīmus.
- TIME** –Iestatiet pulksteni un taimer.
- WEIGHT/PORTION** – Izmantojiet šīs pogas, lai izvēlētos svaru vai porcijas.
- VIIRTAIMERIS** – Nospiediet, lai izmantotu kā minūšu taimer, vai lai programmētu stāvēšanas laiku.
- IESTATĪT PULKSTENI** – Izmantojiet, lai iestatītu pulksteņa laiku.
- STOP** – Nospiediet vienreiz, lai apturētu gatavošanu, vai divreiz, lai atceltu darbību.
- START/+30s** – Sākuma poga. Nospiediet vienreiz, lai gatavotu 30 sekundes pilnā jaudā.

Pirms darbības

- Pievienojiet krāsni pie strāvas. Krāsns displejs parādīs: "0:00", vienreiz atskanēs skaņas signāls.
- Šim modelim ir pulksteņa funkcija un cepeškrāsns, kas patstāvības režīmā patērē mazāk nekā 1,0 W. [Lai iestatītu pulksteni, skatiet zemāk.]

Pulksteņa iestatīšana

Jūsu krāsnī ir 12 stundu un 24 stundu pulksteņa režīmi.

1. Nospiediet pogu [SET CLOCK]  vienreiz un displejā parādīsies 24H. Trīs sekunžu laikā nospiediet pogu vēlreiz, lai izvēlētos pulksteņa režīmu 12H vai 24H. Nospiediet pogu [START/+30S], lai apstiprinātu pulksteņa režīmu.
2. Nospiediet laika pogas un ievadiet pašreizējo laiku. Stundas ievadiet, nospiežot pogu [10 min], un minūtes ievadiet, nospiežot pogas [1 min] un [10 s].
3. Nospiediet pogu [SET CLOCK] , lai pabeigtu pulksteņa iestatīšanu.

PIEZĪMES.

- Ja pulkstenis ir iestatīts, pēc gatavošanas laika beigām displejā tiks parādīts pareizais dienas laiks. Ja pulkstenis nav iestatīts, tad pēc gatavošanas laika beigām displejā būs redzams tikai "0:00".
- Lai pārbaudītu dienas laiku gatavošanas procesa laikā, nospiediet pogu [SET CLOCK], un LED displejs 2-3 sekundes parādīs dienas laiku. Tas neietekmē gatavošanas procesu.
- Ja tiek aktivizēts pulksteņa iestatījumu režīms un tiek nospiests [STOP] poga vai ja vienas minūtes laikā netiek veikta nekāda darbība, cepeškrāsns atgriezīsies iepriekšējā iestatījumā.
- Ja mikroviļņu krāsns strāvas padeve tiks pārtraukta, pēc strāvas atjaunošanas displejā būs redzams mirgojošs "0:00". Ja strāvas padeve tiek pārtraukta gatavošanas laikā, programma tiks dzēsta, kā arī dienas laiks tiek dzēsts.

Mikroviļņu jaudas līmenis

Jaudas līmenis	Nospiediet pogu [MICROWAVE POWER]	Displejs (Procenti)
		
AUGSTS	x1	P100
	x2	P90
VIDĒJI AUGSTS	x3	P80
	x4	P70
VIDĒJA	x5	P60
	x6	P50
VIDĒJI ZEMS (ATSALDĒŠANA)	x7	P40
	x8	P30
ZEMS	X9	P20
	X10	P10
	x11	P0

- Jūsu krāsnij ir 11 jaudas līmeņi, kā parādīts.
- Lai mainītu gatavošanas jaudas līmeni, nospiediet pogu [MICROWAVE POWER], līdz displejā parādās vēlamais līmenis. Iestatiet vēlamo gatavošanas laiku, nospiežot laika pogas. Lai uzsāktu cepeškrāsns darbību, nospiediet pogu [START].
- Lai pārbaudītu jaudas līmeni gatavošanas laikā, nospiediet pogu [MICROWAVE POWER]. Kamēr jūsu pirksts nospiež pogu [MICROWAVE POWER], tiks rādīts jaudas līmenis. Krāsns turpinās atskaitīt laiku, lai gan displejā tiks rādīts jaudas līmenis.
- Ja tiks atlasīts "OP", krāsns darbosies ar ventilatoru bez jaudas. Šo līmeni varat izmantot, lai izvēdinātu aromātus.

Vispārīgi ir piemērojami tālāk minētie ieteikumi.

P100/P90 - (AUGSTS) izmanto ātrai gatavošanai vai uzsildīšanai, piemēram, kaserolēm, karstiem dzērieniem, dārzeņiem utt.

P80/P7080P/70P — (VIDĒJI AUGSTS) lietojams ilgākai blīvu produktu, piemēram, ceptu gurna gabalu, maltās gaļas un pārklātu ēdiena gatavošanai, arī jutīgiem ēdieniem, piemēram, biskvītkūkām. Pie šī samazinātā iestatījuma ēdiens tiks sagatavots vienmērīgi bez pārmērīgas sacepšanas malās.

P60/P50 - (VIDĒJA) blīviem ēdieniem, kuriem, gatavojot tos parastā veidā, nepieciešams ilgs gatavošanas laiks, piemēram, liellopa gaļas mērcē, ir ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa būs mīksta.

P40/P30 - (VIDĒJI ZEMA) lai atkausētu, izvēlieties šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka ēdiens atkausējas vienmērīgi. Šis iestatījums ir ideāls arī rīsu, pastas, pelmeņu vārīšanai un olu krējuma gatavošanai.

P20/P10 - (ZEMS) Maigai atkausēšanai, piemēram, krējumam, kūkām vai mīklai.

Rokas darbība

Durvju atvēršana

Lai atvērtu krāsns durvis, nospiediet atvēršanas pogu.

Krāsns iedarbināšana.

Sagatavojiet un ievietojiet pārtiku piemērotā traukā uz rotējošās platformas vai novietojiet to tieši uz rotējošās platformas. Aizveriet durvis un, izvēloties vēlamo gatavošanas režīmu un laiku, nospiediet pogu [START/+30s]. Vēlamo gatavošanas laiku manuālās gatavošanas laikā varat pagarināt, nospiežot pogas [TIME] vai pogu [START/+30s].

Tiklīdz gatavošanas programma ir iestatīta un poga [START/+30s] nav nospiesta 1 minūtes laikā, iestatījums tiks atcelts. Jānospiež pogu [START/+30s], lai turpinātu gatavošanu, ja durvis tiek atvērtas gatavošanas laikā. Audzējams signāls izskanēs vienreiz, ja poga tiek nospiedta pareizā veidā.

Izmantojiet pogu [STOP], lai:

1. Dzēstu kļūdu programmēšanas laikā.
2. Gatavošanas laikā uz laiku apturētu krāsni.
3. Lai atceltu programmu gatavošanas laikā, nospiediet pogu [STOP] divas reizes.
4. Iestatītu un atceltu bērnu drošības slēdzi.



PIEZĪME

- Ja mikroviļņu krāsns netiek izmantots 5 minūšu laikā (un durvis ir aizvērtas), drošības bloķēšana automātiski aktivizēsies. Visi pogas vairs nedarbosies drošības bloķēšanas režīmā. Lai atslēgtu drošības bloķēšanu, vienkārši atveriet mikroviļņu krāsns durvis un poga atkal kļūs aktīva.

Mikroviļņu gatavošana

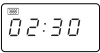
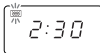
Krāsni var ieprogrammēt laiku līdz 99 minūtēm 50 sekundēm (99.50).

MANUĀLA GATAVOŠANA UN ATSALDĒŠANA

- Ievadiet gatavošanas laiku un izmantojiet mikroviļņu jaudas līmeņus no P100 līdz P10, lai gatavotu vai atkausētu.
- Apmaisiet vai apgrieziet pārtiku, kad iespējams, 2–3 reizes gatavošanas laikā.
- Pēc pagatavošanas pārsedziet ēdienu un atstājiet nostāvēties, ja ieteikts.
- Pēc atsaldēšanas pārsedziet ēdienu folijā un atstājiet nostāvēties līdz pilnīgai atkuššanai.

Piemērs.

Lai gatavotu 2 minūtes un 30 sekundes ar 70% mikroviļņu jaudu, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

1. Ievadiet jaudas līmeni, nospiežot pogu [MICROWAVE POWER] 4 reizes, lai iestatītu 70 P.	2. Ievadiet gatavošanas laiku, divas reizes nospiežot pogu [1 min] un tad trīs reizes nospiežot pogu [10 s].	3. Nospiediet pogu [START/+30s], lai sāktu taimerī. (Displejs skaitīs lejup cauri iestatītajam gatavošanas/atkuššanas laikam.)
 x4		
		

PIEZĪME.

- Kad krāsns sāks darboties, krāsns spuldze iedegsies un rotējošais šķivis grieziesies pulkstenrādītāju kustības virzienā vai pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam.
- Ja durvis tiek atvērtas gatavošanas/atkalēšanas laikā, lai maisītu vai apgrieztu ēdienu, displejā redzamais gatavošanas laiks automātiski apstājas. Gatavošanas/atkalēšanas laiks sāk atkal skaitīties, kad durvis tiek aizvērtas un tiek nospiedīta [START] poga.
- Kad gatavošana/atkalēšana ir pabeigta, atveriet durvis vai nospiediet pogu [STOP], un displejā atkal parādīsies laiks, ja pulkstenis ir iestatīts.
- Ja vēlaties zināt jaudas līmeni gatavošanas laikā, nospiediet pogu [MICROWAVE POWER]. Kamēr jūsu pirksts spiež pogu [MICROWAVE POWER], tiks parādīts jaudas līmenis.

SVARĪGI!

- Pēc gatavošanas/atkalēšanas aizveriet durvis. Ņemiet vērā, ka, durvīm esot atvērtām, gaisma paliks iedegta. Tas ir drošības nolūks kā atgādinājums, lai jūs neaizmirstu aizvērt durvis.
- Ja gatavojat pārtikas produktu ilgāk par noteikto standarta laiku (sk. tabulu tālāk), izmantojot vienu un to pašu gatavošanas režīmu, krāsns drošības mehānismi tiek automātiski aktivizēti. Mikroviļņu jaudas līmenis tiks samazināts, vai grila sildelements ieslēgsies un izslēgsies.

Gatavošanas režīms	Maksimālais darbības laiks
Mikroviļņi 100 P	30 minūtes
Grilēšana	99 min 50 sek, Pārtraukuma darbība, temperatūra kontrolēta
Mikroviļņu krāsns + Grila gatavošana	99 min 50 sek, Mikroviļņu krāsns un grils alternatīvi darbojas pēc laika
Konvekcijas gatavošana	99 min 50 sek, periodiska darbība, temperatūra kontrolēta
Mikroviļņu + Konvekcijas gatavošana	99 min 50 sek, Mikroviļņu un Konvekcijas alternatīva darbojas pēc laika

Grilēšana

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 maizišu grilēšanai, izmantojiet restītes. Produktus var novietot gan tieši uz restītēm, gan augļu pīrāgu šķīvja/siltumizturīgas paplātes, kas tiek novietota uz restītēm.

Piemērs.

Lai grilētu 20 minūtes, izmantojiet pogu [GRILL].

1. Nospiediet pogu [GRILL] vienreiz.  x1	2. Ievadiet nepieciešamo sildīšanas laiku, divreiz nospiežot pogu [10 min]. 	3. Nospiediet pogu [START/+30s], lai sāktu grilēšanu. (Displejs skaitīs lejup noteikto grilēšanas laiku.) 

Mikroviļņu krāsns un grila kombinētā gatavošana

Mikroviļņu krāsns un grila vienlaicīga izmantošana apvieno mikroviļņu jaudu ar grilu. Tas nozīmē, ka gatavošana notiek, mainot mikroviļņu jaudu un grila jaudu. Mikroviļņu jaudas līmenis šai funkcijai ir P100.

Izmantojot mikroviļņu jaudu kopā ar grilu, tiek samazināts gatavošanas laiks un galaprodukts ir kraukšķīgs un brūns. Iespējams izvēlēties no 2 kombinācijām.

KOMBINĀCIJA 1 (Displejs: C-3)

Krāsns darbosies 33 sekunžu ciklā. Pirmajās 18 sekundēs mikroviļņu krāsns ieslēgsies ar 100% jaudu, nākamajās 15 sekundēs ieslēgsies grils. Šis cikls atkārtojas līdz iestatītā gatavošanas laika beigām. Izmantojiet zivju un au gratin gatavošanai.

KOMBINĀCIJA 2 (Displejs: C-4)

Krāsns darbosies 33 sekunžu ciklā. Pirmajās 12 sekundēs mikroviļņu krāsns ieslēgsies ar 100% jaudu, nākamajās 21 sekundēs ieslēgsies grils. Šis cikls atkārtojas līdz iestatītā gatavošanas laika beigām. Izmantojiet pudiņa omletēm un mājputniem.

Piemērs.

Lai pagatavotu 15 minūtes, izmantojot [MICROWAVE+GRILL] ar 55% mikroviļņu jaudu un 45% grila jaudu (C-1).

1. Nospiediet pogu [MICROWAVE+GRILL] vienreiz.  x1	2. Ievadiet nepieciešamo sildīšanas laiku, vienreiz nospiežot pogu [10 min] un piecas reizes nospiežot pogu [1 min]. 	3. Nospiediet pogu [START/+30s], lai sāktu gatavošanu. (Displejs atskaitīs iestatīto gatavošanas laiku.) 

Piezīmes par grila un mikroviļņu krāsni+grila gatavošanu:

- Pirms gatavošanas grilu nav nepieciešams uzkarstēt.
- Ja cepat produktus dziļā traukā, novietojiet to uz rotējošā šķīvja.
- Lietojot grilu pirmo reizi, iespējams konstatēsiet dūmus vai deguma smaku. Tas ir normāli un nenorāda uz to, ka krāsns darbojas nepareizi. Lai novērstu šo problēmu, kad pirmo reizi lietojat krāsni, 20 minūtes lietojiet grilu bez ēdiena.

SVARĪGI! Darbības laikā, lai ļautu dūmiem vai smakām izkļiedēties, atveriet logu vai ieslēdziet virtuves ventilāciju.

PIEZĪME. Kad izmantojat grila funkciju, grils ik pēc noteikta laika intervāla tiek ieslēgts un izslēgts, 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.

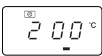
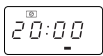
Iepriekš uzsildīšana/konvekcijas gatavošana

Konvekcijas gatavošana ļauj gatavot ēdienu tāpat kā tradicionālā krāsnī. Temperatūru var izvēlēties no 140°C līdz 230°C. Ieteicams iepriekš uzsildīt cepeškrāsnī līdz atbilstošai temperatūrai, pirms ievietot ēdienu krāsnī.

1. KONVEKCIJA AR PRIEKŠAPSILDĪŠANAS FUNKCIJU

Piemērs.

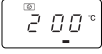
Lai gatavotu 20 minūtes 200°C temperatūrā, izmantojiet [PREHEAT] un [CONVECTION] pogu.

1. Nospiediet [PREHEAT] nospiediet pogu 7 reizes.  x7 	2. Nospiediet pogu [START/+30s], lai sāktu. Kad sasniegta iepriekšējās uzskaites temperatūra, signāls pāris reizes pīkstēs. 	3. Ielieciet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis. Ievadiet nepieciešamo sildīšanas laiku, divreiz nospiežot pogu [10 min]. 	4. Nospiediet pogu [START/+30s], lai sāktu gatavošanu. (Displejs skaitīs lejup iestatīto gatavošanas laiku.) 

2. KONVEKCIJA BEZ PRIEKŠAPSILDĪŠANAS FUNKCIJAS

Piemērs.

Gatavot 20 minūtes 200°C temperatūrā, izmantojot [CONVECTION] pogu.

1. Nospiediet [CONVECTION] pogas 7 reizes.  x7 	2. Ievadiet nepieciešamo sildīšanas laiku, divreiz nospiežot pogu [10 min]. 	3. Nospiediet pogu [START/+30s], lai sāktu gatavošanu. (Displejs skaitīs lejup iestatīto gatavošanas laiku.) 

Mikroviļņu un konvekcijas kombinētā gatavošana

Mikroviļņu un konvekcijas režīmu kopēja izmantošana apvieno mikroviļņu jaudu ar konvekciju. Tas nozīmē, ka gatavošana notiek, mainot mikroviļņu jaudu un konvekcijas jaudu. Šīs funkcijas mikroviļņu jaudas līmenis ir P100, un konvekcijas temperatūra ir iepriekš iestatīta uz 165°C. Šis režīms padara gatavošanu vieglāku un ātrāku, jo izmanto ātru mikroviļņu gatavošanu un konvekciju, lai pārtiku padarītu krustīgu. Kombinācijai ir 2 izvēles:

1. KOMBINĀCIJA (rāda: C-1)

Krāsns darbosies 29 sekunžu ciklā. Pirmajās 14 sekundēs mikroviļņu krāsns ieslēgsies ar 100% jaudu, nākamajās 15 sekundēs ieslēgsies konvekcijas sildītājs. Šis cikls atkārtojas līdz iestatītā gatavošanas laika beigām. Izmantojiet bieziem gaļas gabaliem vai veselai vistai.

2. KOMBINĀCIJA (rāda: C-2)

Krāsns darbosies 29 sekunžu ciklā. Pirmajās 12 sekundēs mikroviļņu krāsns ieslēgsies ar 100% jaudu, nākamajās 17 sekundēs ieslēgsies konvekcijas sildītājs. Šis cikls atkārtojas līdz iestatītā gatavošanas laika beigām. Izmantojiet plānām gaļas vai vistas gabaliņiem.

Piemērs.

Lai gatavotu 15 minūtes, izmantojot [MICROWAVE+CONVECTION] ar 18% mikroviļņu jaudas laiku un 52% grila jaudas (C-1).

1. Nospiediet pogu [MICROWAVE+CONVECTION] vienreiz.  x1	2. Ievadiet nepieciešamo sildīšanas laiku, vienreiz nospiežot pogu [10 min] un piecas reizes nospiežot pogu [1 min].	3. Nospiediet pogu [START/+30s], lai sāktu gatavošanu. (Displejs skaitīs lejup iestatīto gatavošanas laiku.)
		

PIEZĪMES par KONVEKCIJU un MIKROVIĻŅU+KONVEKCIJA GATAVOŠANA:

- Jūs varat manīt dūmus vai degšanas smaku, lietojot konvekciju pirmo reizi. Tas ir normāli un nav pazīme, ka cepeškrāsns ir bojāta. Lai izvairītos no šīs problēmas, pirmo reizi lietojot cepeškrāsns, uzsildiet to bez pārtikas 20 minūtes konvekcijas režīmā 230°C.

SVARĪGI! Darbības laikā, lai dūmi vai smakas izkliedētos, atveriet logu vai ieslēdziet virtuves ventilāciju.



BRĪDINĀJUMS! Durvis, ārējais korpuss, krāsns dobums, piederumi un trauki darbības laikā kļūs ļoti karsti.

Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr lietojiet plānus krāsns cimdus.

Citas ērtas funkcijas

1. SECĪGA GATAVOŠANA

Šī funkcija ļauj gatavot, izmantojot divas dažādas daļas, kas sastāv no manuālas gatavošanas un režīma un/vai atsalīdēšanas pēc laika, kā arī atsalīdēšanas pēc svara funkcijas. Ja gatavošana ir ieprogrammēta, nav nepieciešams to pārtraukt, jo krāsns pati automātiski pārslēgsies uz nākamo posmu. Skaņas signāls atskanēs vienreiz, pēc pirmās daļas beigām.

Piezīme. Auto izvēlni nevar iestatīt kā vienu no vairākām secībām.

Piemērs: Ja vēlaties atkausēt pārtiku 5 minūtes, pēc tam gatavot ar P80 mikroviļņu jaudas līmeni 7 minūtes.

Darbības ir šādas:

- Nospiediet pogu [TIME DEFROST] vienreiz, LED displejā parādīsies 00:00.
- Ievadiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu [1 min] 5 reizes.
- Ievadiet jaudas līmeni (P80), trīs reizes nospiežot pogu [MICROWAVE POWER].
- Ievadiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu [1 min] 7 reizes.
- Nospiediet pogu [START] vienreiz, lai sāktu gatavošanu.

2. +30s FUNKCIJA (Automātiskā startēšana)

Poga [+30s] ļauj izmantot šādas divas funkcijas:

a. Tieša startēšana

Jūs varat sākt gatavot uzreiz, izmantojot 100 P mikroviļņu jaudas līmeni 30 sekundes, nospiežot pogu [+30s].

b. Pagariniet gatavošanas laiku

Jūs varat pagarināt gatavošanas laiku manuālās gatavošanas laikā, laika atkausēšanā un automātiskās izvēlnes darbībā par 30 sekundēm, ja, kamēr krāsns darbojas, tiek nospiesta poga [+30s]. Svara atkausēšanas laikā gatavošanas laiku nevar palielināt.

PIEZĪME. Gatavošanas laiku var pagarināt līdz maksimāli 99 minūtēm 50 sekundēm.

3. VIIRTAIMERIS

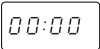
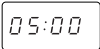
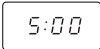
Jūs varat lietot virtuves taimerī laika noteikšanai bez saistības ar mikroviļņu gatavošanu, piemēram, lai mēritu olu vārīšanas laiku parastā sildītājā vai uzraudzītu nostāvēšanās laiku sagatavotai/atсалdētai pārtikai.

Piemērs.

Lai taimerī iestatītu uz 5 minūtēm, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.



START/+30S

1. Nospiediet [KITCHEN TIMER] nospiediet vienreiz. 	2. Ievadiet vēlamo laiku, nospiežot pogu [1 min] 5 reizes.	3. Nospiediet pogu [START/+30s], lai sāktu taimeri.	4. Pārbaudiet displeju. (Displejs atskaitīs iestatīto gatavošanas/atkālešanas laiku.)
			

Kad pienāks taimera laiks, tas pīkstēs 2 reizes un LED displejs parādīs dienas laiku.

Jūs varat ievadīt jebkuru laiku līdz 99 minūtēm, 50 sekundēm. Lai atceltu KITCHEN TIMER skaitīšanu uz leju, vienkārši nospiediet [STOP]poga.

PIEZĪME. FUNKCIJU KITCHEN TIMER nevar izmantot, kamēr gatavo ēdiena.

4. BĒRNU BLOKĒŠANA

Lietojiet, lai novērstu to, ka mazi bērni darbina krāsni bez uzraudzības.

a. Lai iestatītu BĒRNU SLĒDZENU:

Nospiediet un turiet [STOP] pogu 3 sekundes, tiks dzirdēts garš pīkstiens un displejā parādīsies . Cepeškrāns tagad ir BĒRNU BLOKĒŠANAS režīmā.

b. Lai atceltu BĒRNU BLOKĒJUMU:

Nospiediet un turiet [STOP] pogu 3 sekundes, līdz dzirdams garš pīkstiens.

Piezīme: Ja poga nedarbojas, atveriet/aizveriet durvis un mēģiniet vēlreiz.

5. ATRAŠANĀS VIETAS ATMIŅA

Šī ir funkcija, kurā pēc gatavošanas pabeigšanas pārtikas atrašanās vieta atgriežas sākotnējā gatavošanas vietā. Nospiediet pogu [KITCHEN TIMER] 3 sekundes, lai iestatītu vai atceltu šo funkciju. Noklusējuma iestatījums ir ON.

Kad ir aktivizēta funkcija VIETAS ATMIŅA,  parādīsies gatavošanas beigās.

Šī funkcija nedarbosies, ja durvis tiks atvērtas vai darbība tiks apturēta gatavošanas laikā.

Atkausēšana pēc laika

Šī funkcija ātri atkausē pārtiku, ļaujot jums izvēlēties piemērotu atkausēšanas laiku atkarībā no pārtikas veids. Sekojiet zemāk norādītajam piemēram, lai uzzinātu, kā darboties ar šo funkciju. Laika diapazons ir 0:01 – 99:50.

Piemērs. Lai atkausētu pārtiku 10 minūtes.

1. Izvēlieties vajadzīgo izvēlni, vienreiz nospiežot pogu [TIME DEFROST].  x1	2. Ievadiet gatavošanas laiku, vienreiz nospiežot pogu [10 min].	3. Nospiediet pogu [START/+30s], lai sāktu atkausēšanu. (Displejs skaitīs lejup atkausēšanas laiku)
		

Piezīmes par laika atkausēšanu:

- Pēc ēdiena pagatavošanas dzirdams signāls piecas reizes un LED displejs parādīs dienas laiku, ja pulkstenis ir iestatīts. Ja pulkstenis nav iestatīts, displejā pēc ēdiena pagatavošanas tiks parādīts tikai "0:00".
- Iepriekš iestatītais mikroviļņu jaudas līmenis ir P30 un to nevar mainīt.

Atsaldēšana pēc svara

Mikroviļņu krāns ir iepriekš programmēta ar taimeri un jaudas līmeni, lai pārtikas produktus, piemēram, gaļu vai jūras veltes, varētu viegli atkausēt. Svars šim ir no 0,1 kg – 2,0 kg.

d-1:Atsaldēt pēc svara (vispārīgi)

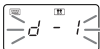
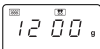
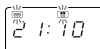
d-2:Atsaldēt pēc svara (maltā gaļa)

d-3:Atsaldēt pēc svara (jūras produkti)

Sekojiēt zemāk norādītajam piemēram detaļas par to, kā darboties ar šīm funkcijām.

Piemērs. Lai atkausētu 1,2 kg svarīgu gaļas gabalu, izmantojot.

Ievietojiet pārtiku plakānā traukā vai alternatīvi mikroviļņu krāsns atkausēšanas restītī uz rotējošā diska.

1. Izvēlieties vajadzīgo izvēlni, vienreiz nospiežot pogu [WEIGHT DEFROST].  x1	2. Ievadiet svaru, nospiežot pogas [WEIGHT/PORTION], līdz tiek parādīts vēlamais svars kg /  	3. Nospiediet pogu [START/+30s], lai sāktu atkausēšanu. (Displejs skaitīs lejup atkausēšanas laiku)
		

Sasaldēti produkti tiek atsaldēti no -18 °C.

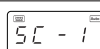
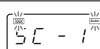
Piezīmes par atsaldēšanu pēc svara:

- Pirms produktu sasaldēšanas pārliecinieties, vai tie ir svaigi un tiem ir laba kvalitāte.
- Produkta svars ir jānoapaļo līdz tuvākajiem 0,1 kg, piemēram, 0,65 kg jānoapaļo līdz 0,7 kg.
- Ja nepieciešams, aizsedziet nelielus gaļas vai putnu gaļas gabaliņus ar alumīnija folija gabaliņiem. Tas novērš šo vietu uzkaršanu atsaldēšanas laikā. Pārliecinieties, vai folija nepieskaras krāsns sienaiņām.

Gatavošana, izmantojot mikroviļņu sensoru

Tas [[MICROWAVE SENSOR MENU] poga automātiski aprēķina pareizo ēdiena gatavošanas režīmu un laiku. Sekojiēt zemāk norādītajam piemēram, lai uzzinātu, kā izmantot šo funkciju.

Piemērs. Lai pagatavotu divus ceptus kartupeļus (0.46kg), izmantojot mikroviļņu sensora izvēlnes funkciju.

1. Izvēlieties vajadzīgo izvēlni, nospiežot [[MIKROVIĻŅU SENSORA IZVĒLNE] pogu vienreiz.  x1	2. Nospiediet pogu [START/+30s], lai sāktu gatavošanu.
	

PIEZĪMES.

- Ja pārtikas svars ir lielāks vai mazāks nekā mikroviļņu sensora gatavošanas diagrammā norādītie svāri/daudzumi, gatavojiet to manuāli.

Gatavošana, izmantojot grill auto izvēlni

Poga [GRILL AUTO MENU] automātiski aprēķina pareizo gatavošanas režīmu un gatavošanas laiku pārtikai. Sekojiēt zemāk norādītajam piemēram, lai uzzinātu, kā izmantot šo funkciju.

Piemērs. Lai pagatavotu 500g grilētu vistas gabaliņu, izmantojot grilēšanas automātiskās izvēlnes funkciju.

1. Izvēlieties vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot pogu [GRILL AUTO IZVĒLNE] un nospiežot pogu [START/+30s].  x2 	2. Nospiediet pogas [WEIGHT/PORTION UP/DOWN], lai izvēlētos nepieciešamo daudzumu. kg /  	3. Nospiediet [START/+30s] pogu, lai sāktu gatavošanu. (Displejs skaitīs lejup gatavošanas laiku)
		

PIEZĪMES.

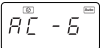
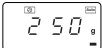
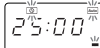
- Pārtikas svara vai daudzuma ievade var notikt, nospiežot pogas WEIGHT/PORTION, līdz tiek parādīts vēlamais svārs/

- daudzums. Ievadiet tikai pārtikas svaru. Neieklājiet trauka svaru.
- Ja pārtikas svars ir lielāks vai mazāks nekā norādīts auto grill izvēlnes gatavošanas diagrammā, gatavojiet to manuāli.

Gatavošana, izmantojot automātisko konvekcijas izvēlni

Poga [CONVECTION AUTO MENU] automātiski aprēķina pareizo gatavošanas režīmu un gatavošanas laiku pārtikai. Sekojiet zemāk norādītajam piemēram, lai uzzinātu, kā izmantot šo funkciju.

Piemērs. Lai pagatavotu 250g saldētu sīpolu gredzenu, izmantojot konvekcijas automātiskās izvēlnes funkciju.

1. Izvēlieties vajadzīgo izvēlni, spiežot pogu [CONVECTION AUTO MENU] 6 reizes un nospiežot pogu [START/+30s]. 	2. Nospiediet pogas [WEIGHT/PORTION UP/DOWN], lai izvēlētos nepieciešamo daudzumu. kg /  	3. Nospiediet pogu [START/+30s], lai sāktu gatavošanu. (Displejs skaitīs lejup gatavošanas laiku)
		

PIEZĪMES.

- Pārtikas svara vai daudzuma ievade var notikt, nospiežot pogas WEIGHT/PORTION, līdz tiek parādīts vēlamais svars/daudzums. Ievadiet tikai pārtikas svaru. Neieklājiet trauka svaru.
- Ja pārtikas produkta svars ir lielāks vai mazāks nekā auto konvekcijas izvēlnes gatavošanas diagrammā norādītās svaru/daudzumu vērtības, gatavojiet to manuāli.

Mikroviļņu sensora gatavošanas diagramma

Dis- plejs	Izvēlne	SVARS/PORCIJA/PIEDERU- MI	Gatavošanas metode
SC-1	Cepta kartupeļa	1 - 3 kartupeļi (gabali) 1 kartupelis = apm. 0,23 kg (sākotnējā temp. istabas temp.) Virtuves papīrs	- Ar vilku caurduriet katru kartupeli 6 reizes, sadalot virsmu vienmērīgi. - Izvietojiet pārtiku ap papīra dvieļiņa klāta griešanas galda malu, vismaz 2,5 cm attālumā vienu no otras. Negaidiet.
SC-2	Salstēta Pica	No 200 līdz 400 g (sākotnējā temp. -18°C) mikroviļņu krāsni droša trauka	Atkarsējot iegādāto picu. Noņemiet visu iepakojumu un novietojiet ēdienu uz mikroviļņu krāsni drošā traukā uz griezamā diska.
SC-3	Saldēta maltīte	No 200 līdz 600 g (sākotnējā temp. -18°C) Mikroviļņu krāsnim droša vāka panna vai plastmasas plēve ar izdurtiem	- Visas pārtikas preces jāievēra iepriekš. - Uzsildiet mikroviļņu krāsni drošā traukā, kā iegādājāties. - Ja pārtiku pārnes uz trauku, pārklājiet to ar caurdurtu plastmasas plēvi.
SC-4	Svaigi dārzeņi piem., rožu kāposti, zaļās pupas, zirņi, jaukti dārzeņi, brokoļi	No 200 līdz 600 g (sākotnējā temp. istabas temp.) Mikroviļņu krāsnim droša vāka panna vai plastmasas plēve ar izdurtiem	- Visām daļām jābūt vienāda izmēra. - Rūpīgi nomazgājiet, ievietojiet pārtiku mikroviļņu krāsnim drošā kaserolē un pievienojiet 1 ēdamkaroti (15 ml) ūdens uz ½ tases (125 ml) dārzeņu. - Pārklājiet ar vāku vai caurdurtu plastmasas plēvi.
SC-5	Biezputra	30 - 110g (sākotnējā temp. istabas temp.) Mikroviļņu krāsnim droša vāka panna vai plastmasas plēve ar izdurtiem	- Vāra auzu pārslas un ūdeni traukā proporcijā 1:7. - Pārklājiet ar vāku vai caurdurtu plastmasas plēvi.
SC-6	Zivs	No 200 līdz 600 g (sākotnējā temp. 5 - 10° C) Mikroviļņu krāsnim droša vāka panna vai plastmasas plēve ar izdurtiem	- Gatavot svaigus zivju filejas gabalus vai steikus. - Ievietojiet pārtiku piemērotā izmēra traukā, pievienojiet 2 ēdamkarotes (30 ml) ūdens. - Pārklājiet ar vāku vai caurdurtu plastmasas plēvi.
SC-7	Vista	No 200 līdz 600 g (sākuma temp. 5 °C) Mikroviļņu krāsnim droša vāka panna vai plastmasas plēve ar izdurtiem	- Lai pagatavotu vistas gabalu. - Ievietojiet pārtiku piemērotā izmēra traukā, pievienojiet 2 ēdamkarotes (30 ml) ūdens. - Pārklājiet ar vāku vai caurdurtu plastmasas plēvi.
SC-8	Galas	No 200 līdz 600 g (sākotnējā temp. 5 - 10° C) Mikroviļņu krāsnim droša vāka panna vai plastmasas plēve ar izdurtiem	- Ievietojiet pārtiku piemērotā izmēra traukā, pievienojiet 2 ēdamkarotes (30 ml) ūdens. - Pārklājiet ar vāku vai caurdurtu plastmasas plēvi.
SC-9	Automātiskā uzsildīšana	No 200 līdz 600 g (sākuma temp. 5 °C) Mikroviļņu krāsnim droša vāka panna vai plastmasas plēve ar izdurtiem	- Visiem ēdieniem jābūt iepriekš pagatavotiem. - Uzsildiet mikroviļņu krāsni drošā traukā, kā iegādājāties. - Ja pārtiku pārnes uz trauku, pārklājiet to ar caurdurtu plastmasas plēvi.

Piezīmes.

- Galējā produkta temperatūra atšķirsies atkarībā no sākotnējās produkta temperatūras. Pārbaudiet, vai viss produkts ir karsts pēc gatavošanas. Ja nepieciešams, varat manuāli pagarināt gatavošanas laiku.

- Rezultāti, izmantojot automātisko gatavošanu, ir atkarīgi no dažādiem faktoriem, piemēram, pārtikas formas un izmēra, kā arī jūsu personīgās vēlmes attiecībā uz gatavošanas rezultātiem. Ja jūs neesat apmierināts ar programmēto rezultātu, lūdzu, pielāgojiet gatavošanas laiku, lai tas atbilstu jūsu prasībām.

Auto grill izvēlnes gatavošanas diagramma

Dis-plejs	Izvēlne	SVARS/PORCIJA/PIEDERUMI	Gatavošanas metode
AG-1	Grilēts steiks	200, 300, 400, 500, 600 g (sākotnējā temp. istabas temp.) Cepšanas pannā+Augstais statīvs	• Sagrieziet steiku apmēram 200 - 300g gabaliņos un garšojiet to ar eļļu, sāli, sasmalcinātu melno piparu. • Ievietojiet pārtiku cepšanas pannā uz augstā režģa.
AG-2	Grilēti vistas gabali	200, 300, 400, 500, 600 g (sākotnējā temp. istabas temp.) Cepšanas pannā+Augstais statīvs	• Pēc tam, kad eļļa, sāls, sasmalcināts pipars vienmērīgi izplatīts uz vistas krūtiņas, to novieto cepšanas pannā uz augstās restes.
AG-3	Grilēts zivju steiks	150, 200, 300, 400, 500 g (sākotnējā temp. istabas temp.) Cepšanas pannā+Augstais statīvs	• Pēc tam, kad sasmalcinātos piparus vienmērīgi izklājat uz zivju filejas, novietojiet to cepšanas pannā uz augšējā statīva.
AG-4	Bekons	2 - 4 šķēles (sākotnējā temp. 5° C) Cepšanas pannā+Augstais statīvs	• Ievietojiet bekonu šķēles cepšanas pannā, kas atrodas augstajā statīvā.
AG-5	Tosts	1 - 3 gabali (sākotnējā temp. istabas temp.) Augstais plaukts	• Ievietojiet 50g maizes šķēlīti augstajā plauktā
AG-6	Desas	2,4,8 gab. (sākotnējā temp. istabas temp.) Cepšanas pannā+Augstais statīvs	• Ievietojiet 50g desas gabalu cepšanas pannā, kas atrodas augstajā restē. • Apgrieziet, kad ir pagājušas 2/3 no kopējā gatavošanas laika, kad cepeškrāsns pīkst.^{*1}

*1: Kad dzirdams skaņas signāls, atveriet durvis, lai pagrieztu ēdienu. Ja durvis netiek atvērtas, gatavošana turpināsies līdz programmētā laika beigām.

Piezīmes.

- Galējā produkta temperatūra atšķirsies atkarībā no sākotnējās produkta temperatūras. Pārbaudiet, vai viss produkts ir karsts pēc gatavošanas. Ja nepieciešams, varat manuāli pagarināt gatavošanas laiku.
- Rezultāti, izmantojot automātisko gatavošanu, ir atkarīgi no dažādiem faktoriem, piemēram, pārtikas formas un izmēra, kā arī jūsu personīgās vēlmes attiecībā uz gatavošanas rezultātiem. Ja jūs neesat apmierināts ar programmēto rezultātu, lūdzu, pielāgojiet gatavošanas laiku, lai tas atbilstu jūsu prasībām.



BRĪDINĀJUMS: Durvis, ārējais korpus, cepeškrāsns dobums un piederumi kļūst ļoti karsti darbības laikā.

Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr lietojiet plānus krāsns cimdus.

Auto konvekcijas izvēlnes gatavošanas diagramma

Dis-plejs	Izvēlne	SVARS/PORCIJA/PIEDERUMI	Gatavošanas metode
AC-1	Saldētas cepeškrāsas franču fri	300g (sākotnējā temp. -18°C) Cepšanas panna+Augstais stativs	- Sagatavojiet iegādātās saldētās franču kartupeļu fri un novietojiet tās cepšanas pannā uz augstās restes. - Apgrieziet ēdienu 2/3 no kopējā gatavošanas laika, kad cepeškrāsns pikst.*1
AC-2	Cāļa cepetis	800, 1000, 1200, 1400g (sākotnējā temp. istabas temp.) Zema plaukta	- Pēc eļļas uzklāšanas, pievienojiet sāli vistas virsmai. - Ievietojiet zemajā plauktā. - Apgrieziet ēdienu 2/3 no kopējā gatavošanas laika, kad cepeškrāsns pikst.*1
AC-3	Rostbifs/jērs	200, 300, 400, 500, 600 g (sākotnējā temp. istabas temp.) Cepšanas panna+Augstais stativs	- Noņemiet liellopa filejas virsmu un uzklājiet eļļu, sāli, sasmalcinātu melno piparu. - Pēc tam, kad esat cieši sasietis ar kokvilnas virvi, novietojiet to cepšanas pannā, kas atrodas augstajā statīvā.
AC-4	Zivs	200, 400, 600 g (sākotnējā temp. istabas temp.) Cepšanas panna+Augstais stativs	- Pēc tam, kad uz zivīm uzklājat eļļu un sāli, turiet to 10 min. - Ievietojiet cepšanas pannā uz augšējā statīva.
AC-5	Saldēti vistas gabaliņi	400g (sākotnējā temp. -18°C) Cepšanas panna+Augstais stativs	- Sagatavojiet iegādātās saldētas vistas gabaliņus. - Ievietojiet cepšanas pannā uz augšējā statīva. - Apgrieziet ēdienu 2/3 no kopējā gatavošanas laika, kad cepeškrāsns pikst.*1
AC-6	Saldēti sīpolu gredzeni	250g (sākotnējā temp. -18°C) Cepšanas panna+Augstais stativs	- Pagatavojiet iegādātās saldētas sīpolu gredzenus. - Ievietojiet cepšanas pannā uz augšējā statīva. - Apgrieziet ēdienu 2/3 no kopējā gatavošanas laika, kad cepeškrāsns pikst.*1
AC-7	Saldēti uzkodas	100, 200, 300 g (sākotnējā temp. -18°C) Cepšanas panna+Augstais stativs	- Sagatavojiet iegādātās saldētas uzkodas, piemēram, pavasara ruļļus, kas sver 25g gabaliņā. - Ievietojiet cepšanas pannā uz augšējā statīva. - Apgrieziet ēdienu 2/3 no kopējā gatavošanas laika, kad cepeškrāsns pikst.*1

*1: Kad dzirdams skaņas signāls, atveriet durvis, lai pagrieztu ēdienu. Ja durvis netiek atvērtas, gatavošana turpināsies līdz programmētā laika beigām.

Piezīmes.

- Galējā produkta temperatūra atšķirsies atkarībā no sākotnējās produkta temperatūras. Pārbaudiet, vai viss produkts ir karsts pēc gatavošanas. Ja nepieciešams, varat manuāli pagarināt gatavošanas laiku.
- Rezultāti, izmantojot automātisko gatavošanu, ir atkarīgi no dažādiem faktoriem, piemēram, pārtikas formas un izmēra, kā arī jūsu personīgās vēlnes attiecībā uz gatavošanas rezultātiem. Ja jūs neesat apmierināts ar programmēto rezultātu, lūdzu, pielāgojiet gatavošanas laiku, lai tas atbilstu jūsu prasībām.



BRĪDINĀJUMS: Durvis, ārējais korpuss, krāsns telpa un piederumi kļūst ļoti karsti darbības laikā. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr lietojiet plānus krāsns cimdus.

Piemērota cepeškrāsns 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	Mikroviļņu drošs	Grils	Konvekcija	Kombinācija	Komentārs
Alumīnija folija/Folijas trauki	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Nelielus alumīnija folijas gabaliņus var izmantot, lai pasargātu ēdiena 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	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Tikai ar konvekciju)	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	✗	✓	✓	✗	Nav ieteicams izmantot metāla traukus, izmantojot mikroviļņu jaudu, jo tas izraisīs loku, kas var izraisīt uguni.
Plastmasa/polistirols, piem., ātrās ēdināšanas trauki	✓	✗	✓	✓ / ✗	Ir jārikojas uzmanīgi, jo daži trauki var saplakt, izkust vai mainīt krāsu pie augstas temperatūras.
Pārtikas plēve	✓	✗	✗	✗	Nedrīkst saskarties ar produktu un ir jāizdursta caurumi, lai tvaikam būtu kur izkļūt.
Saldētavas/cepšanas maisiņi	✓	✗	✗	✗	Tiem jābūt caurdurtiem, lai ļautu tvaikam izplūst. Pārliecinieties, vai maisiņi ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnī. Neizmantojiet plastmasas vai metāla saites, jo tās var izkausēties vai aizdegties metāla 'loka' dēļ.
Papīra šķīvji/krūzītes un virtuves papīrs	✓	✗	✗	✗	Izmantojiet tikai sildīšanai vai mitruma absorbcīšanai. Jārīkojas uzmanīgi, jo pārkaršana var radīt aizdegšanos.
Salmas un koka trauki	✓	✗	✗	✗	Šo materiālu lietošanas laikā vienmēr uzraugiet krāsnī, jo pārkaršana var radīt aizdegšanos.
Pārstrādāts papīrs un avīze	✗	✗	✗	✗	Var saturēt metāla daļiņas, kas radīs dzirksteles un var izraisīt aizdegšanos.
Augsta plaukta/Zema plaukta/Cepšanas panna	✗	✓	✓	✓	Nav ieteicams izmantot metāla traukus, izmantojot mikroviļņu jaudu, jo tas var izraisīt loku, kas var izraisīt uguni. Drīkst izmantot tikai tad, ja lietotāja rokasgrāmatā ir norādīts.



BRĪDINĀJUMS: Uzsildot pārtiku plastmasas vai papīra traukos, uzmanīgi sekojiet līdz krāsnij, jo pastāv iespēja, ka tā var aizdegties.

PIEZĪME. Nekavējiet savu cepeškrāni bez uzraudzības, kamēr to izmantojat.

Tīrīšana un apkope

UZMANĪBU! NELIETOJĒT TIRDZniecībā PIEEJAMOS KRĀSNS TĪRĪŠANAS LĪDZEKĻUS, TVAIKA TĪRĪTĀJUS, ABRĀZĪVUS, RAUPJUS TĪRĪŠANAS LĪDZEKĻUS, 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 atdzisuši. TĪRIET KRĀSNI PĒC REGULĀRIEM INTERVĀLIEM UN NOŅEMĪET JEBKĀDUS ĒDIENA PĀRPAĻIKUMUS — uzturiet krāsni tīru, citādi tas novedīs pie krāsns virsmas nolietošanās. Tas var nelabvēlīgi ietekmēt iekārtas darbību un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.

PIEZĪME. Gatavošanas laikā cepeškrāsns iekšpusē, iekšējā virsmā un durvīs var uzkrāties kondensāts. Kondensāta daudzums būs atkarīgs no cepeškrāsns virsmu temperatūras un mikroviļņu krāsnī gatavotās pārtikas mitruma satura. Pārliecinieties, ka pēc gatavošanas beigām jebkuru mitrumu, kas uzkrājas uz šīm virsmām, noslauka ar mikstu, mitrumu absorbējošu 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. Jābūt uzmanīgiem, tirot vadības paneli. Izmantojot drānu, kas samitrināta tikai ar ūdeni, maigi noslaukiet paneli, līdz tā kļūst tīra.

Izvaieties no pārmērīga ūdens daudzuma lietošanas. Nelietojiet jebkāda veida ķīmisku vai abrazīvu tīrīšanas līdzekli.

Krāsns iekšpusē

1. Tīrīšanai, kamēr cepeškrāsns vēl ir silts, pēc katras lietošanas reizes ar mikstu mitru drānu vai sūkli notīriet jebkādas izsmidzināšanas vai izliešanas.

Lielākiem izšļakstījumiem izmantojiet maigas ziepes un noslaukiet vairākas reizes ar mitru drānu, līdz visas atliekas ir noņemtas. Pielipušās šļakatas var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties un izraisīt dzirksteļošanu. Nenoņemiet viļņvada pārsegu.

2. Pārliecinieties, ka maigs ziepes vai ūdens neiekļūst mazajos vēdinājuma caurumos sienās, kas var izraisīt cepeškrāsns bojājumus.

3. Neizmantojiet aerosola tipa tīrīšanas līdzekļus cepeškrāsns iekšpusē.

4. Regulāri uzsildiet savu cepeškrāni, izmantojot grillu, un uzsildiet krāsni bez pārtikas 20 minūtes uz grilla. Atlikušā pārtika vai izsmidzinātais tauks var izraisīt dūmus vai sliktu smaku.

Uzturiet viļņvada pārsegu tīru visu laiku.

Viļņvada pārsegs ir veidots no plistoša materiāla un jātīra piesardzīgi (ievērojiet iepriekš minētos norādījumus tīrīšanai).

PIEZĪME. Pārmērīga mērcēšana var izraisīt viļņvada pārsega sadalīšanos.

Viļņvada pārsegs ir nelietojama sastāvdaļa, un bez regulāras tīrīšanas to vajadzēs nomainīt.

Papildpiederumi

Piederumi, piemēram, griežamā platforma, griežamās platformas atbalsts, statīvi un cepšanas panna, jāmazgā ar maigu trauku mazgāšanas līdzekli un jāizžāvē. Tos var mazgāt trauku mazgājamā 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. Tvaika tīrītāju nedrīkst izmantot.

Padoms par tīrīšanu — vieglākai krāsns tīrīšanai

Ielieciet pusē citronu bļodā, pievienojiet 300 ml (1/2 pint) ūdens un uzsildiet uz P100 7 - 8 minūtes.

Iztīriet krāsni, izmantojot mikstu un sausu drānu.

Mikroviļņu krāsns gatavošanas padomi

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 pārtikas produktus nedrīkst uzsildīt hermētiski noslēgtos traukos vai burkāns/traukos ar vākiem, jo iekšpusē uzkrājas spiediens, kas var izraisīt burkas/trauka eksplodēšanu.

PADOMI PAR GATAVOŠANU

- Ja krāsns 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 ievērojiet SHARP darbības rokasgrāmatā norādītos norādījumus. Ja pārsniegsiet ieteiktos gatavošanas laikus un izmantosiet pārāk augstus jaudas līmeņus, pārtika var pārkarstēt, sadegt un, ekstremālos apstākļos, aizdegties un bojāt 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 jaudu, jo tās var eksplodēt, pat pēc tam, kad gatavošana ir beigusies. piem., pošētas, ceptas, cieti vārītas.

Apmaisīšana, apgriešana un pārkārtošana

Lai gatavošana notiktu vienmērīgi, tās laikā produktu ir nepieciešams maisīt, apgriezt 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 pirādziņiem) 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 biežākās daļas. Vienmērīgai gatavošanai novietojiet biežākās daļas uz trauka ārējās malas, kur tās saņems vairāk enerģijas. Mikroviļņu krāsnī apaļas formas produkti tiek pagatavoti vienmērīgāk nekā kvadrātveida formas produkti.
Produkta temperatūra	Produkta sākotnējā temperatūra ietekmē gatavošanai nepieciešamo laiku. Aukstiem produktiem var būt nepieciešams vairāk laika nekā produktiem ar istabas temperatūru. 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 & Rokas: Vienmēr izmantojiet cepļi cimdus, lai izņemtu pārtiku vai traukus no krāsns. Atverot krāsns durvis, atkāpieties, lai karstums vai tvaiks izkļiedētos. Noņemot vākus (piemēram, pārtikas plēvi), atverot cepešmaisu vai popkorna iepakojumu, novirziet tvaiku prom no sejas un rokām.



BRĪDINĀJUMS: Pārbaudiet pārtikas un dzērienu temperatūru, samaisiet pirms pasniegšanas. Īpaši uzmanīgi jārikojas, pasniedzot zidaiņiem, bērniem vai vecāka gadagājuma cilvēkiem. Barošanas pudeļu un bērnu pārtikas burciņu saturs pirms patēriņa jāsamaisa vai jāsakrata, kā arī jāpārbauda temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem.

Atkausēšanas padomi

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 atšaldētu, izmantojiet vidējus/zemus vai atšaldēšanas 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.

Uzsildīšanas padoms

Pārtikas atkārtotai uzsildīšanai ievērojiet zemāk norādītos padomus un vadlinijaspārliecinieties, ka pārtika ir rūpīgi atkārtoti uzsildīta pirms pasniegšanas.

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.

Pārkāļiet 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.Pārliecinieties, ka pārtika ir rūpīgi atkārtoti uzsildīta pirms pasniegšanas.

Gaļas šķēles

Pārkāļiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi ar atverēm un sildiet ar vidēju/zemu mikroviļņu jaudas līmeni. Vismaz vienu reizi pārkārtojiet produktus, lai nodrošinātu vienmērīgu sasilšanu.

PIEZĪME.Pārliecinieties, ka gaļa ir rūpīgi atkārtoti uzsildīta pirms pasniegšanas.

Putnu gaļas gabaliņi

Biezākas gabaliņu daļas novietojiet šķīvja ārējā malā, pārkāļiet ar mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi un sildiet ar vidēju/zemu mikroviļņu jaudas līmeni.

Apgrieziet, kad pagājusi puse uzsildīšanas laika.

PIEZĪME.Pārliecinieties, ka mājputni ir rūpīgi atkārtoti uzsildīti pirms pasniegšanas.

Sautējumi

Pārkāļiet ar mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi vai piemērotu vāciņu un sildiet ar vidēju/zemu mikroviļņu jaudas līmeni.

Bieži maisiet, lai nodrošinātu vienmērīgu sasilšanu.

Piezīme: Pārliecinieties, ka pārtika ir rūpīgi atkārtoti uzsildīta pirms pasniegšanas.

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 neuzsildiet šķidrumus šaurā kakla traukos, jo tas var izraisīt satura izvirdumu no trauka un izraisīt 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 pudiņu.
- 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:Barošanas pudeļu un bērnu pārtikas burciņu saturs pirms patēriņa jāsamaisa vai jāsakrata, kā arī jāpārbauda temperatūra, 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.

Ievietojiet pusglāzi ūdens uz griežamā diska un aizveriet durvis. Iestatiet taimerī uz 1 minūti, izmantojot P100 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 krūzē ir karsts?

Izņemiet ūdens tasi no cepeškrāsns un aizveriet durvis. Iestatiet cepeškrāsni uz grilēšanas režīmu 3 minūtēm.

5. Vai pēc 3 minūtēm grila sildīšanas elements kļūst sarkans?
Iestatiet cepeškrāsni uz 3 minūtēm, izmantojot konvekciju 230°C temperatūrā.

6. Pēc 3 minūtēm, vai cepeškrāsns iekšdaļa ir karsta?

Ja uz jebkuru jautājumu atbildat ar "NĒ", vispirms pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta un vai nav izdegušas aizsardzības spuldzes. Ja ar abiem nav problēmu, salīdziniet ar zemāk esošo problēmu novēršanas diagrammu.



BRĪDINĀJUMS: Nekad nepārveidojiet, neremontējiet vai nemodificējiet krāsni pats. Tas ir bīstami, ja to veic kāds cits, nevis SHARP apmācīts inženieris. Tas ir svarīgi, jo tas var ietvert aizsargpārsegu noņemšanu, 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.
- Ārējā korpusa un lampas piekļuve: Nekad neizņemiet ārējo korpusu. Tas ir ļoti bīstami, jo iekšpusē ir augstsprieguma detaļas, kuras nedrīkst pieskarties, jo tas var būt letāli.
Jūsu cepeškrāsns nav aprīkots ar lampiņas piekļuves vāciņu. Ja lampiņa nedarbojas, nepētiot to aizstāt paši, zvaniet SHARP apstiprinātā servisa iestādē.

Problēmu novēršanas tabula

Problēma	Skaidrojums
Ap durvīm cirkulē gaiss.	Kad krāsns darbojas, gaiss cirkulē krāsns iekšpusē. Durvis neveido gaisa blīvējumu, tādēļ gaiss var izklūt caur durvīm.
Kondensāts veidojas krāsns iekšpusē un var pilēt no durvīm.	Krāsns iekšpuse parasti ir aukstāka par pagatavoto pārtiku un tādēļ gatavošanas laikā radītā tvaiks kondensējas uz aukstākās virsmas. Radītā tvaika daudzums ir atkarīgs no gatavotās pārtikas ūdens saturs. 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 daļās 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.
Cepeskrāsns nedarbojas, kad poga [START/+30s] ir nospiesta..	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.
Izmantojot krāsni tikai grila režīmā, var pamanīt, ka sildelements nav ieslēgts visu laiku.	Tas ir tāpēc, ka grila elements tiek ieslēgts un izslēgts, lai uzturētu krāsns temperatūru iepriekš iestatītā līmenī.
Kad izmantojat grilu kombinētajā režīmā, tas neizskatās ieslēgts.	Kombinētā gatavošanas režīma (mikroviļņu un grila funkcija) laikā krāsns pārslēdzas starp divām funkcijām. Mikroviļņu un grila funkcija netiek ieslēgta vienlaikus.
Šķiet, ka konvekcijas cepeškrāsns nenasniedz pietiekamu karstumu.	Cepeškrāsns dobuma temperatūra tiks uzturēta +/- 10% no iestatītā līmeņa. Temperatūra tiek mērīta cepeškrāsns vidū ar kalibrētu temperatūras mērīšanas ierīci, izmantojot K-tipa termopāri.
Pēc gatavošanas krāsni atskan trokšņi, un šķiet, ka tā joprojām darbojas.	Pēc gatavošanas cikla beigām ventilators dažas minūtes joprojām darbojas, lai atdzesētu krāsni. Tas ir normāli.
 parādās displejā, kad tiek nospiests poga.	Pēc 30 sekundēm cepeškrāsns iestāsies bloķēšanas režīmā, kurā nevar nospiedt nevienu pogu. Atveriet un aizveriet durvis, un pogas atkal darbosies. Pārbaudiet arī to, vai ierīcē nav ieslēgts bloķēšanas režīms.

Pirms sazināties pēc palīdzības

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 droši aizvērtas, ieslēdzot durvju drošības slēdzēj sistēmu. Pretējā gadījumā mikroviļņu enerģija neplūdis iekš krāsns

JĀ NEVIENA NO IEPRIEKŠ NORĀDĪTAJĀM DARBĪBĀM NENOVĒRŠ PROBLĒMU, SAZINIETIES AR KVALIFICĒTU TEHNIĶI. NEMĒĢINIET PAŠA SPĒKIEM REGULĒT VAI REMONTĒT KRĀSNI.

**Obs:**

Ditt produkt er merket 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.

INNHold

Viktige sikkerhetsinstruksjoner	3
Montering	11
Spesifikasjoner	12
Ovn og tilbehør	13
Kontrollpanel	14
Før bruk	15
Innstilling av klokken	15
Mikrobølgeeffektnivå	16
Manuell operasjon	17
Mikrobølgeovnstilberedning	18
Grilling	19
Kombinasjonsmatlaging med mikrobølgeovn og grill	19
Forvarming/konveksjonskoking	20
Mikrobølge- og konveksjonskombinasjonskoking	20
Andre praktiske funksjoner	21
Tining etter tid	22
Tining i henhold til vekt	22
Matlaging ved bruk av mikrobølgesensoren	23
Matlaging ved bruk av auto-grill menyen	23
Matlaging ved bruk av auto-konveksjonsmenyen	24
Mikrobølgesensor matlagingsdiagram	25
Auto grill-meny matlagingsdiagram	26
Auto konveksjonsmeny matlagingsdiagram	27
Passende ovnsutstyr	28
Rengjøring og vedlikehold	29
Råd for matlaging med mikrobølgeovn	30
Råd om tining	32
Råd for oppvarming	33
Feilsøking	34
Før du ber om hjelp	36

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.

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.

AC-strømforsyningen må være 230 V, 50 Hz for YC-MC422AE-SB, eller 230-240 V, 50 Hz for YC-MC422AU-SB, med en minimum 20 A distribusjonslinjesikring, eller en minimum 20 A distribusjonskretsbytter.

En separat krets som kun betjener denne enheten bør være tilgjengelig.

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.

Metalliske beholdere for mat og drikke er ikke tillatt under mikrobølge-modus.

Bruk bare mikrobølgesikre beholdere og redskaper i mikrobølgemodus. Redskaper bør sjekkes for å sikre at de er egnet for bruk i mikrobølgeovner.

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 for "Vedlikehold og rengjøring" i den fullstendige brukerhåndboken. Manglende vedlikehold av ovnen i en ren tilstand kan føre til forringelse av overflaten som kan påvirke levetiden til apparatet negativt og muligens resultere i en farlig situasjon.

Bruk ikke harde slipemidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre ovnsdørens glass, da de kan ripe opp overflaten, noe som kan føre til at glasset sprekker.

Apparatet skal ikke rengjøres med en damprenser.

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.
- 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.

For å unngå muligheten for eksplosjon og plutselig koking:

ADVARSEL: Væsker og andre matvarer må ikke varmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere. Mikrobølgeoppvarming av drikkevarer kan resultere i forsinket eksplosiv koking; derfor må man være forsiktig når man håndterer beholderen.

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 inn en glassstang eller lignende redskap (ikke metall) i væsken mens du varmer opp igjen.
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 skinnet til matvarer som poteter, pølser og frukt før tilberedning. Dersom dette ikke gjøres vil de kunne eksplodere.

For å unngå muligheten for brannskader:

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du unngår å berøre varmeelementene. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.

Innholdet i tåteflasker og baby matglass må røres eller ristes, og temperaturen må sjekkes før konsum, for å unngå brannskader. Bruk grytekluter eller ovnshansker når du tar mat ut av ovnen for å forhindre brannskader.

- Under bruk blir apparatet varmt. Vær forsiktig så du unngår å berøre varmeelementene inne i ovnen.
- 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.

For å unngå misbruk av barn:

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 apparatet brukes i ENHVER modus som genererer direkte varme (modus gjelder for modell), bør barn bare bruke ovnen under tilsyn av en voksen på grunn av den genererte temperaturen.

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 bruningsstallerken eller selvoppvarmende materialer, må du alltid plassere en varmebestandig isolator, som en porselentsstallerken, 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 sett varm mat eller varme redskaper på en kald dreieplate/ovnsbase.
- c) Ikke plasser kalde matvarer eller kalde redskaper på en varm dreieskive/ovnsbase.

Ikke plasser noe på det ytre kabinettet når ovnen er i bruk.

MERK:

Bruk ikke plastbeholdere til mikrobølging hvis ovnen fremdeles er varm fra bruk av grill, konveksjon eller en kombinasjonsmodus (avhengig av ovnmodell) fordi 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.

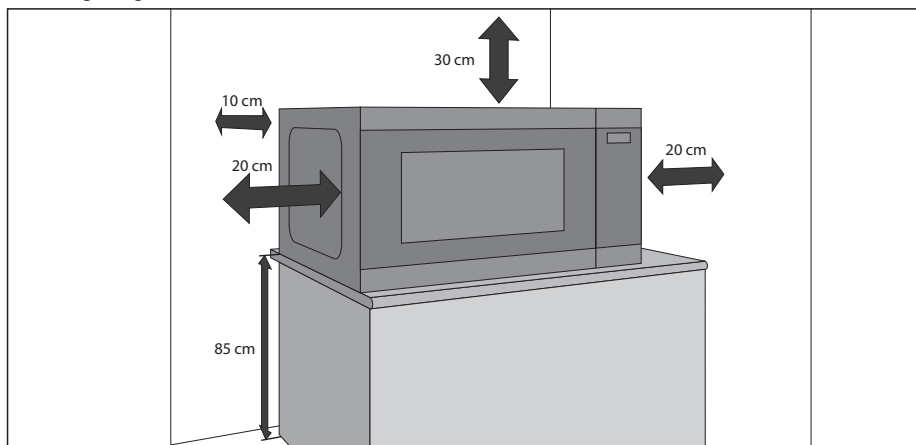
Dette apparatet skal brukes i husholdninger og lignende små brukssituasjoner som: kjøkkenområder for ansatte i en butikk, på et kontor eller andre profesjonelle miljøer / gårder / av klienter i hoteller, moteller og andre steder det bor mennesker / pensjonater.



Dette symbolet betyr at overflaten kan bli varm under bruk .

Montering

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 jevn overflate som gir nok åpen plass for inntaks- og/eller utløpsventilene. Bakflaten på apparatet kan plasseres mot en vegg.
 - Apparatet må ikke installeres bak en dekorativ dør for å unngå overoppheting.
 - 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 ovns 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 begrenns 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
AC hovedplugg		EU to-pinnere	UK trepinnere
AC-nettspenning		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Sikring / kretsbyrter		20 A	20 A
Vekselstrøm påkrevet		2700 W	2800 W
Effekt:	Mikrobølge	1000W	1000W
	Grill	1300 W	1400 W
	Konveksjon	2700 W	2800 W
Mikrobølgefrekvens		2450 MHz*	2450 MHz*
Utvendige dimensjoner (B) x (H) x (D) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Dimensjoner i ovnsrommet (B) x (H) x (D)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Ovnskapasitet		42 liter**	42 liter**
Høy hylle (Diameter x Høyde i mm)		243 x 90	243 x 90
Lav hylle (Diameter x Høyde i mm)		266 x 30	266 x 30
Stekebrett (Diameter i mm)		283	283
Roterende tallerken (diameter i mm)		345	345
Vekt (kg)		20	20
Ovnsløspære (LED-type)		1,5W	1,5W

*** - Dette produktet oppfyller kravene i den europeiske standarden EN55011.**

I samsvar med denne standarden er dette produktet klassifisert som gruppe 2 klasse B-utstyr.

Gruppe 2 betyr at utstyret med vilje genererer radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandling av mat. Klasse B-utstyr betyr at utstyret er egnet til å brukes i husholdninger.

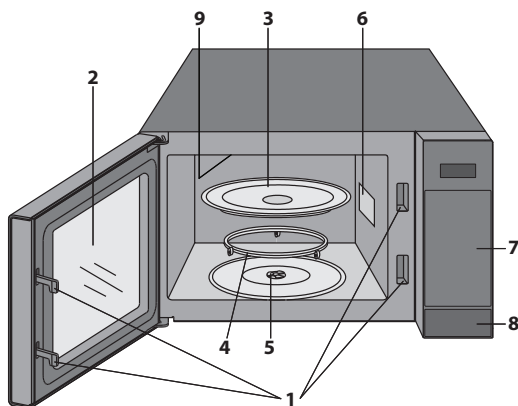
**** - Intern kapasitet er beregnet ved å måle maksimum bredde, høyde og dybde. Faktisk kapasitet for å romme mat er mindre.**

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

Ovn

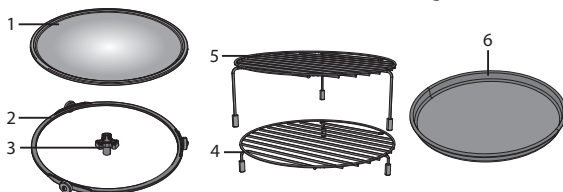
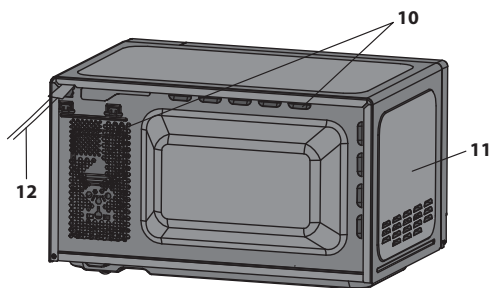
1. Dørsikkerhetslås-system
2. Ovnvindu
3. Glassdreieplate
4. Dreieskive støtte
5. Kobling
6. Bølgelederdekelet (Ikke fjern)
7. Effekt- og tidskontroller
8. Knapp for åpning av ovnsdøren
9. Grill varmeelement
10. Ventilasjonsåpninger
11. Utvendig kabinett
12. Elektrisk ledning



Medfølgende tilbehør:

1. Glassdreieplate
 2. Dreieskive støtte
 3. Kobling
 4. Lav hylle
 5. Høy hylle
 6. Stekebrett
- Grillristene og bakebrettet er designet for bruk kun i grill- og konveksjonsmodus. IKKE bruk metalltilbehør når du bruker mikrobølgefunksjonen.

MERK: Når du bestiller tilbehør, vennligst nevnting: delnavn og modellnavn.



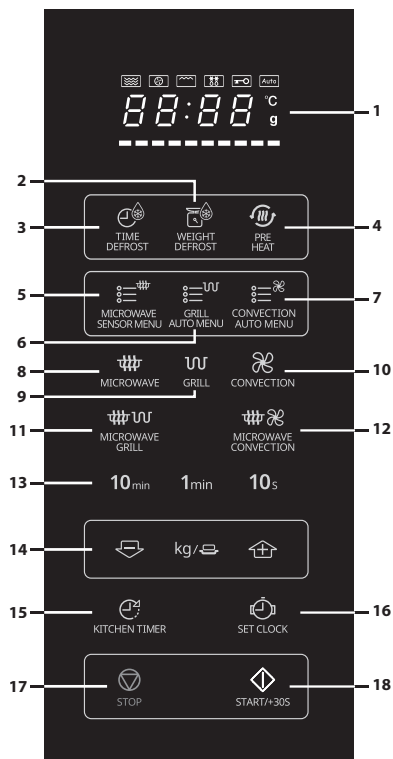
MERKNADER:

- 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: Døren, det ytre kabinettet, ovnsrommet, tilbehør og retter vil bli veldig varme under bruk. For å forhindre brannskader, bruk alltid tykke ovnshansker.

Kontrollpanel



- DIGITAL VISNING** – Viser tilberedningstid, effekt, indikatorer og klokke.

[MIKROBØLGE] indikator

[CONVECTION] indikator

[GRILL] indikator

[DEFROST] indikator

[BARNESIKRING] indikator

[AUTO-MENY] indikator

[TEMPERATURE] indikator

[VEKT] indikator

[TEMPERATUR PROGRESS] indikator

Segmentene lyser gradvis opp for å vise temperaturen som er nådd i CONVECTION-modus. Hvert segment representerer 10°C av det innstilte temperaturnivået (For eksempel indikerer det første 140°C og det siste 230°C). Når du stiller inn temperaturen, lyser det tilsvarende segmentet opp, mens de respektive segmentene til venstre for det lyser opp henholdsvis en etter en under forvarmingsprosessen.

- TINING I HENHOLD TIL VEKT** – Trykk én gang for å tine i henhold til vekt.
- TIME DEFROST** – Trykk for å velge tining etter tid.
- FORHÅNDSOPPVARM** – Trykk for å forvarme ovnen i konveksjonsmodus.
- MIKROBØLGSENSOR-MENY** – Trykk for å velge sensor matlagingsmeny.
- GRILL AUTO-MENY** – Trykk for å velge automatiske grillmatmenyer.
- CONVECTION AUTO MENU** – Trykk for å velge automatisk konveksjonskoking-meny.
- MICROWAVE POWER** – Trykk for å velge mikrobølgeeffektnivå.
- GRILL** – Trykk for å sette grillkokeinnstilling.
- KONVEKSJON** – Trykk for å sette konveksjonskokeinnstilling.
- MIKROBØLGE+GRILL** – Trykk for å sette kombinasjonsmodus for mikrobølgeovn og grill.
- MIKROBØLGE+KONVEKSJON** – Trykk for å sette mikrobølge- og konveksjonskombinasjonskokeinnstillinger.
- TIME** – Sett klokken og timeren.
- WEIGHT/PORTION** – Bruk disse knappene for å velge vekt eller porsjoner.
- KJØKKENTIMER** – Trykk for å bruke som en minuttimer, eller for å programmere ståtid.
- SETT KLOKKE** – Bruk for å stille klokken.
- STOPP** – Trykk én gang for å pause matlagingen eller to ganger for å avbryte operasjonen.
- START/+30s** – Start-knapp. Trykk en gang for å lage mat i 30 sekunder på full effekt.

Før bruk

- Sett støpslet inn i den elektriske veggkontakten. Ovnens display vil vise: «0:00», og et lydsignal vil høres en gang.
- Denne modellen har en klokkefunksjon og ovnen som bruker mindre enn 1,0 W i standby-modus. [For å stille klokken, se nedenfor.]

Innstilling av klokken

Ovnen din har en 12 timers og en 24 timers klokkeinnstilling.

1. Trykk på [SET CLOCK] knappen  en gang, og displayet vil vise 24H. Innen 3 sekunder, trykk på knappen igjen for å velge klokke modus 12H eller 24H. Trykk på [START/+30S] knappen for å bekrefte klokke modus.
2. Trykk på tidsknappene og angi gjeldende tid. Angi timene ved å trykke på [10 min] knappen og angi minuttene ved å trykke på [1 min] og [10 s] knappene.
3. Trykk på [SET CLOCK] knappen  for å fullføre innstillingen av klokken.

MERKNADER:

- Hvis klokken er stilt vil den ved slutten av en tilberedningstid igjen vise klokkeslettet. Hvis klokken ikke er stilt vil den bare vise «0:00» når tilberedningstiden er fullført.
- For å sjekke klokkeslettet under en matlagingsprosess, trykk på [SET CLOCK] knappen og LED vil vise klokkeslettet i 2-3 sekunder. Dette påvirker ikke matlagingsprosessen.
- Mens du er i klokkeinnstillingsmodus, hvis [STOP]-knappen trykkes på eller hvis det ikke er noen operasjon innen 1 minutt, vil ovnen gå tilbake til den tidligere innstillingen.
- Hvis strømtilførselen til mikrobølgeovnen avbrytes, vil displayet blinke «0:00» når strømmen kommer tilbake. Dersom dette skjer mens en tilberedning pågår, vil programmet bli slettet. Innstillingen av klokken vil også bli slettet.

Mikrobølgeeffektnivå

Effektnivå	Trykk på [MICROWAVE POWER] knappen 	Display (Prosent)
HØY	x1	P100
	x2	P90
MIDDELS HØY	x3	P80
	x4	P70
MIDDELS	x5	P60
	x6	P50
MIDDELS LAV (OPPTINING)	x7	P40
	x8	P30
LAV	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Din ovn har 11 effektnivåer som vist på motstående side.
- For å endre effektnivået for matlaging, trykk på [MICROWAVE POWER] knappen til skjermen viser det ønskede nivået. Still inn ønsket matlagings tid ved å trykke på tidsknappene. Trykk på [START] knappen for å starte ovnen.
- For å sjekke effektnivået under matlaging, trykk på [MICROWAVE POWER]-knappen.
Så lenge fingeren din trykker på [MICROWAVE POWER] knappen, vil effektnivået vises. Ovnen fortsetter å telle ned selv om displayet viser effektnivået.
- Hvis "0P" er valgt, vil ovnen virke med vifte uten effekt. Du kan bruke dette nivået for å fjerne lukt.

Generelt sett gjelder følgende anbefalinger:

P100/P90 - (HØY) brukes til rask matlaging eller oppvarming, for eksempel for gryteretter, varme drikker, grønnsaker osv.

P80/P70 80P/70P – (MIDDELS HØY) brukt for 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.

P60/P50 - (MEDIUM) for tette matvarer som krever lang tilberedningstid når de tilberedes på tradisjonell måte, f.eks. oksegryte, er det tilrådelig å bruke denne effektinnstillingen for å sikre at kjøttet blir mørt.

P40/P30 - (MEDIUM LOW) for å tine, velg denne effektinnstillingen, for å sikre at retten tines jevnt. Denne innstillingen er også ideell for å småkoke ris, pasta, dumplings og lage eggekrem.

P20/P10 - (LAV) For skånsom tining, f.eks. krem, kaker, eller bakverk.

Manuell operasjon

Åpning av døren:

For å åpne ovnsdøren, trykk døråpningsknappen.

Start av ovnen:

Forbered og plasser maten i en passende beholder på dreieplaten eller plasser direkte på dreieplaten.

Lukk døren og trykk på [START/+30s] knappen etter å ha valgt ønsket tilberedningsmodus og valgt tiden. Du kan forlenge ønsket tilberedningstid under manuell matlaging ved å trykke på [TIME] knappene eller [START/+30s] knappen.

Når matlagingsprogrammet er satt og [START/+30s] knappen ikke er trykket innen 1 minutt, vil innstillingen bli kansellert.

[START/+30s] knappen må trykkes for å fortsette matlagingen hvis døren åpnes under matlaging. Det hørbare signalet vil lyde en gang når knappen trykkes på riktig måte.

Bruk [STOP]-knappen til å:

1. Slette en feil under programmering.
2. Stoppe ovnen midlertidig under tilberedning.
3. For å avbryte et program under matlaging, trykk på [STOP]-knappen to ganger.
4. For å stille inn eller avbryte barnesikringen.



MERK

- Hvis mikrobølgeovnen ikke brukes i en periode på 5 minutter (og døren er lukket), vil sikkerhetslåsen automatisk aktiveres. Alle knappene vil ikke lenger fungere i sikkerhetslåsemodus. For å slå av sikkerhetslåsen, åpne bare døren til mikrobølgeovnen, og knappen vil bli aktiv igjen.

Mikrobølgeovnstillberedning

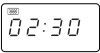
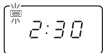
Ovnens kan programmeres opp til 99 minutter og 50 sekunder (99,50).

MANUELL TILBEREDNING / MANUELL TINING

- Skriv inn koketiden og bruk mikrobølgeeffektnivåene P100 til P10 for å lage mat eller tine opp.
- Rør eller snu 2 - 3 ganger i løpet av tilberedningstiden maten der dette er mulig.
- Dekk til maten og la den hvile etter tilberedningen der dette anbefales.
- Etter opptiningen dekkes maten med folie og skal stå inntil den er fullstendig opptint.

Eksempel:

For å tilberede i 2 minutter og 30 sekunder på 70% mikrobølgeeffekt.

1. Skriv inn effektnivået ved å trykke på [MICROWAVE POWER] knappen 4 ganger for 70 P.  x4	2. Skriv inn koketiden ved å trykke på [1 min] knappen to ganger og deretter [10 s] knappen 3 ganger.	3. Trykk på [START/+30s] knappen for å starte tidtakeren. (Skjermen vil telle ned gjennom den innstilte matlaging-/tine-tiden.)
		

MERK:

- Når ovnen starter vil lyset tennes og dreieskiven vil rotere til venstre eller til høyre.
- Hvis ovnen åpnes under matlaging/tining for å røre eller snu maten, stopper tilberedningstiden på displayet automatisk. Matlaging/tiningstiden begynner å telle ned igjen når døren er lukket og [START]-knappen er trykket.
- Når matlaging/tining er fullført, åpne døren eller trykk på [STOP] knappen og klokkeslettet vil vises igjen på skjermen, hvis klokken har blitt satt.
- Hvis du ønsker å vite effektnivået under matlaging, trykk på [MICROWAVE POWER] knappen. Så lenge fingeren din trykker på [MICROWAVE POWER] knappen, vil effektnivået bli vist.

VIKTIG:

- Lukk døren etter tilberedning/opptining. Legg merke til at lyset vil bli stående på når døren er åpen, dette er av sikkerhetsgrunner som en påminnelse om å lukke døren.
- Hvis du tilbereder mat i mer enn standardtiden (se tabellen nedenfor) med samme tilberedningsmodus, vil ovnens sikkerhetsmekanismer automatisk aktiveres. Mikrobølgeeffektnivået vil reduseres eller grillelementet vil bli slått av og på.

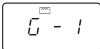
Tilberedningsmodus	Maksimal driftstid
Mikrobølge 100 P	30 minutter
Grilling	99 min 50 sek, Intermitterende drift, temperaturstyrt
Mikrobølge + Grill Matlaging	99 min 50 sek, Mikrobølge og grill alternativ fungerer etter tid
Konveksjonskoking	99 min 50 sek, Intermitterende drift, temperaturstyrt
Mikrobølge + Konveksjonskoking	99 min 50 sek, Mikrobølge og Konveksjon-alternativet fungerer etter tid

Grilling

Grillen i toppen av ovnen har bare ett effektnivå. Grillen hjelpes 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 pa tallerken / varmemotstandsdyktig tallerken på stativet.

Eksempel:

For å grille i 20 minutter, bruk [GRILL]-knappen.

1. Trykk på [GRILL] knappen en gang.  x1	2. Skriv inn den nødvendige oppvarmingstiden ved å trykke på [10 min] knappen to ganger.	3. Trykk på [START/+30s] knappen for å starte grillingen. (Skjermen vil telle ned gjennom den innstilte grilltiden.)
		

Kombinasjonsmatlaging med mikrobølgeovn og grill

Å bruke mikrobølgeovnen og grillen sammen kombinerer mikrobølgeeffektnivå med grillen. Det betyr å lage mat ved å veksle mellom Mikrobølgeeffektnivå og Grillkraft. Mikrobølgeeffektnivået for denne funksjonen er P100. Kombinasjonen av mikrobølgeeffekt med grill reduserer tilberedningstiden og skaper en sprø, brun overflate.

Det er to valg for kombinasjonen:

KOMBINASJON 1 (Visning: C-3)

Ovnen vil operere i en 33 sekunders syklus. For de første 18 sekundene vil mikroovnen slås på med 100%, for de neste 15 sekundene vil grillen slås på. Denne syklusen gjentar seg til slutten av den innstilte tilberedningstiden. Brukes til fisk og gratinert mat.

KOMBINASJON 2 (Visning: C-4)

Ovnen vil operere i en 33 sekunders syklus. For de første 12 sekundene vil mikroovnen slås på med 100 %, for de neste 21 sekundene vil grillen slås på. Denne syklusen gjentar seg til slutten av den innstilte tilberedningstiden. Bruk for puddingomeletter og fjærkre.

Eksempel:

For å lage mat i 15 minutter, bruk [MICROWAVE+GRILL] med 55% mikrobølgekraft og 45% grillkraft (C-1).

1. Trykk på [MIKROBØLGE+GRILL] knappen en gang.  x1	2. Skriv inn den nødvendige oppvarmingstiden ved å trykke på [10 min] knappen en gang og [1 min] knappen 5 ganger.	3. Trykk på [START/+30s] knappen for å starte matlagingen. (Skjermen vil telle ned gjennom den innstilte koketiden.)
		

Merknader for grill og mikrobølge+grill matlaging:

- 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: Under drift, for å tillate røyk eller lukter å spre seg, åpne et vindu eller slå på kjøkkenventilasjonen.

MERK:Når du bruker grillfunksjonen, vil grillen slås på og av i regelmessige intervaller for å hindre 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.

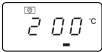
Forvarming/konveksjonskoking

Konveksjonskoking lar deg lage mat som i en tradisjonell ovn. Temperaturen kan velges fra 140°C til 230°C. Det anbefales å forvarme ovnen til passende temperatur før du plasserer maten i ovnen.

1. KONVEKSJON MED FORVARMEFUNKSJON

Eksempel:

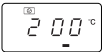
For å lage mat i 20 minutter ved 200°C, bruk [PREHEAT] og [CONVECTION] knappen.

1. Trykk på [PREHEAT] trykk på knappen 7 ganger.  x7	2. Trykk på [START/+30s] knappen for å starte. Når forvarmingstemperaturen er nådd, vil summeren lyde to ganger.	3. Legg maten i ovnen og lukk døren. Skriv inn nødvendig oppvarmingstid ved å trykke på [10 min] knappen to ganger.	4. Trykk på [START/+30s] knappen for å starte matlagingen. (Skjermen vil telle ned gjennom den innstilte koketiden.)
			

2. KONVEKSJON UTEN FORVARMEFUNKSJON

Eksempel:

For å lage mat i 20 minutter ved 200°C, bruk [CONVECTION] knappen.

1. Trykk på [CONVECTION] knapp 7 ganger.  x7	2. Skriv inn den nødvendige oppvarmingstiden ved å trykke på [10 min] knappen to ganger.	3. Trykk på [START/+30s] knappen for å starte matlagingen. (Skjermen vil telle ned gjennom den innstilte koketiden.)
		

Mikrobølge- og konveksjonskombinasjonskoking

Å bruke mikrobølge- og konveksjonsmodusene sammen kombinerer mikrobølgekraft med konveksjon. Det betyr å lage mat ved å veksle mellom mikrobølgekraft og konveksjonskraft. Mikrobølgenivået for denne funksjonen er P100 og konveksjonstemperaturen er forhåndsinnstilt på 165°C. Denne modusen gjør matlagingen enklere og raskere da den bruker rask mikrobølgelaging og konveksjon for å gjøre maten sprø. Det er 2 valg for kombinasjonen:

KOMBINASJON 1 (Display: C-1)

Ovnen vil operere i en 29 sekunders syklus. For de første 14 sekundene vil mikroovnen slås på med 100%, for de neste 15 sekundene vil konveksjonsvarmeren slås på. Denne syklusen gjentar seg til slutten av den innstilte tilberedningstiden. Bruk for tykt kjøtt eller hel kylling.

KOMBINASJON 2 (Display: C-2)

Ovnen vil operere i en 29 sekunders syklus. For de første 12 sekundene vil mikroovnen slås på med 100 %, for de neste 17 sekundene vil konveksjonsvarmeren slås på. Denne syklusen gjentar seg til slutten av den innstilte tilberedningstiden. Bruk for tynne kjøttstykker eller kyllingbit.

Eksempel:

For å lage mat i 15 minutter, bruk [MICROWAVE+CONVECTION] med 18% mikrobølgeeffektnivå og 52% grillkraft (C-1).

1. Trykk på [MICROWAVE+CONVECTION] knappen en gang.  x1 	2. Skriv inn den nødvendige oppvarmingstiden ved å trykke på [10 min] -knappen en gang og [1 min] -knappen 5 ganger. 	3. Trykk på [START/+30s] knappen for å starte matlagingen. (Skjermen vil telle ned gjennom den innstilte koketiden.) 

NOTATER for KONVEKSJON og MIKROBØLGE+KONVEKSJON MATLAGING:

- Du kan oppdage røyk eller en brennende lukt når du bruker konveksjon for første gang. Dette er normalt og ikke et tegn på at ovnen er defekt. For å unngå dette problemet, når du først bruker ovnen, varm ovnen uten mat i 20 minutter på konveksjon 230°C.

VIKTIG: Under drift, for å tillate røyk eller lukter å spre seg, åpne et vindu eller slå på kjøkkenventilasjonen.



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.

Andre praktiske funksjoner

1. SEKVENSTILBEREDNING

Denne funksjonen lar deg tilberede mat ved å bruke to forskjellige metoder, som kan inkludere manuell tilberedning og modus og/eller tiningfunksjoner på tid eller i henhold til vekt. Når tilberedningen er programmert er det ikke nødvendig å gripe inn i prosessen siden ovnen automatisk vil gå videre til neste trinn. Lydsignalet vil høres en gang etter det første trinnet.

Merk: Auto-meny kan ikke settes som en av de flere sekvensene.

Eksempel: Hvis du vil tine maten i 5 minutter, og deretter lage mat med P80 mikrobølgeeffektnivå i 7 minutter.

Fremgangsmåten er som følger:

- Trykk på [TIME DEFROST]-knappen én gang, i LED-displayet vil vise 00:00.
- Skriv inn koketiden ved å trykke på [1 min] knappen 5 ganger.
- Skriv inn effektnivået (P80) ved å trykke på [MICROWAVE POWER] knappen 3 ganger.
- Skriv inn koketiden ved å trykke på [1 min] knappen 7 ganger.
- Trykk en gang på [START]-knappen for å starte matlagingen.

2. +30s FUNKSJON (Auto-start)

[+30s] knappen lar deg bruke de to følgende funksjonene:

a. Direkte start

Du kan direkte starte matlaging på 100 P mikrobølgeeffektnivå i 30 sekunder ved å trykke på [+30s] knappen.

b. Forleng tilberedningstiden

Du kan forlenge tilberedningstiden under manuell matlaging, tidsavriming og automatisk menydrift for multipler av 30 sekunder hvis [+30s] -knappen trykkes mens ovnen er i drift. Under vektavriming kan ikke tilberedningstiden økes.

MERK: Steketiden kan forlenges til maksimalt 99 minutter og 50 sekunder.

3. KJØKKENTIMER

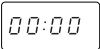
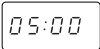
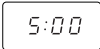
Du kan bruke kjøkkentidsuret til å ta tiden når det ikke brukes mikrobølgetilberedning, for eksempel til å ta tiden ved koking av egg eller for å overvåke ståtiden for tilberedt eller opptint mat.

Eksempel:

For å sette tidsuret på 5 minutter.



START/+30S

1. Trykk på [KJØKKENTIMER] trykk en gang. 	2. Skriv inn ønsket tid ved å trykke på [1 min] knappen 5 ganger.	3. Trykk på [START/+30s] knappen for å starte tidtakeren.	4. Sjekk den digitale visningen. (Skjermen vil telle ned gjennom den innstilte matlaging/ tiningstiden.)
			

Når tiden på timeren kommer, vil det pipe 2 ganger og LED-displayet vil vise klokkeslettet.

Du kan angi hvilken som helst tid opptil 99 minutter, 50 sekunder. For å avbryte KITCHEN TIMER mens nedtellingen pågår, trykk bare på [STOP] knapp.

MERK: KJØKKENTIMER-funksjonen kan ikke brukes mens matlaging pågår.

4. BARNESIKRING

Barnesikringen hindrer uovervåket bruk av ovnen av små barn.

a. For å sette BARNELÅS:

Trykk og hold inne [STOP]-knappen i 3 sekunder, et langt pip vil høres og displayet vil vise .

Ovnen er nå i BARNELÅS-modus.

b. For å avbryte BARNESIKRING:

Trykk og hold inne [STOP] knappen i 3 sekunder til du hører en lang pipelyd.

Merk: Hvis knappen ikke fungerer, åpne/luke døren og prøv igjen.

5. PLASSERINGSMINNE

Dette er en funksjon der matens plassering vil bli tilbake til original tilberedning når matlagingen er ferdig.

Trykk på [KITCHEN TIMER] knappen i 3 sekunder for å sette eller avbryte denne funksjonen. Standardinnstillingen er PÅ.

Når LOCATION MEMORY-funksjonen er aktivert, vil  vises etter matlagingen.

Denne funksjonen vil ikke fungere hvis døren åpnes eller operasjonen stoppes under matlaging.

Tining etter tid

Denne funksjonen tiner raskt opp mat samtidig som du kan velge en passende tiningstid, avhengig av mattype. Følg eksempelet nedenfor for detaljer om hvordan du bruker denne funksjonen. Tidsområdet er 0:01 – 99:50.

Eksempel: For å tine maten i 10 minutter.

1. Velg den nødvendige menyen ved å trykke på [TIME DEFROST] knappen en gang.  x1	2. Skriv inn koketiden ved å trykke på [10 min] knappen en gang.	3. Trykk på [START/+30s] knappen for å starte tiningen. (Displayet vil telle ned gjennom tiningstiden)
		

Notater for tidsavriming:

- Etter matlaging vil det hørbare signalet lyde fem ganger, og LED-skjermen vil vise klokkeslettet, hvis klokken er innstilt. Hvis klokken ikke er innstilt, vil skjermen bare vise "0:00" når matlagingen er ferdig.
- Det forhåndsinnstilte mikrobølgeeffektnivået er P30 og kan ikke endres.

Tining i henhold til vekt

Mikrobølgeovnen er forhåndsprogrammert med en timer og effektnivå slik at matvarer som kjøtt eller sjømat lett kan tines. Vektområdet for dette er fra 0,1 kg – 2,0 kg.

d-1: Tine i henhold til vekt (generelt)

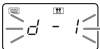
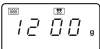
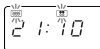
d-2: Tine i henhold til vekt (kjøttdeig)

d-3: Tine i henhold til vekt (sjømat)

Følg eksempelet nedenfor for dedetaljer om hvordan du bruker disse funksjonene.

Eksempel: For å tine et kjøttstykke på 1,2 kg ved hjelp av.

Plasser maten i en flat tallerken, eller alternativt på en tinehylle for mikrobølgeovn på dreieskiven.

1. Velg den nødvendige menyen ved å trykke på [WEIGHT DEFROST] knappen en gang.  x1	2. Skriv inn vekten ved å trykke på [WEIGHT/PORTION] knappene til ønsket vekt vises kg/🍖 	3. Trykk på [START/+30s] knappen for å starte tiningen. (Displayet vil telle ned gjennom tiningstiden)
		

Frossen mat tines opp fra -18 °C.

Merknader for tining i henhold til vekt:

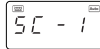
- Før du fryser inn mat, påse at maten er frisk og av god kvalitet.
- Vekten skal rundes opp til nærmeste 0,1 kg, for eksempel 0,65 kg blir 0,7 kg.
- Om nødvendig skjermes mindre områder av kjøtt eller fjærkre med små flate biter av aluminiumfolie. Dette vil hindre at områdene blir varme under opptining. Påse at folien ikke har kontakt med veggene i ovnen.

Matlaging ved bruk av mikrobølgesensoren

Den [[MICROWAVE SENSOR MENU]-knappen beregner automatisk den korrekte matlagingsmodusen og

matlagingsvarigheten for matvarene. Følg eksempelet nedenfor for detaljer om hvordan du bruker denne funksjonen.

Eksempel: For å lage to bakte poteter (0,46kg) ved å bruke funksjonen for mikrobølgesensor-meny.

1. Velg den nødvendige menyen ved å trykke på [[MIKROBØLGESENSOR-MENY]-knappen en gang.  x1	2. Trykk på [START/+30s] knappen for å starte matlagingen.
	

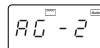
MERKNADER:

- For mat som veier mer eller mindre enn vektene/mengdene som er gitt i mikrobølgesensor-koketabellen, kok manuelt.

Matlaging ved bruk av auto-grill menyen

[GRILL AUTO MENU]-knappen beregner automatisk den korrekte kokeinnstillingen og koketiden for maten. Følg eksempelet nedenfor for detaljer om hvordan du bruker denne funksjonen.

Eksempel: For å lage 500g grillet kyllingbiter ved å bruke grill auto-meny funksjonen.

1. Velg den nødvendige menyen ved å trykke på [GRILL AUTO MENU] -knappen to ganger og trykk på [START/+30s] -knappen.  x2 	2. Trykk på [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] knappene for å velge ønsket mengde. kg/🍖 	3. Trykk på [START/+30s] knapp for å starte matlagingen. (Skjermen vil telle ned gjennom matlagingsperioden)
		

MERKNADER:

- Vekten eller mengden av maten kan legges inn ved å trykke på WEIGHT/PORTION-knappene til ønsket vekt/mengde

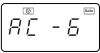
vises. Skriv inn vekten av maten bare. Ikke inkluder vekten av beholderen.

- For mat som veier mer eller mindre enn vektene/mengdene som er gitt i auto grill-menyens matlagingsdiagram, kook manuelt.

Matlaging ved bruk av auto-konveksjonsmenyen

[CONVECTION AUTO MENU]-knappen beregner automatisk den korrekte kokeinnstillingen og koketiden for maten. Følg eksempelet nedenfor for detaljer om hvordan du bruker denne funksjonen.

Eksempel: For å lage 250g med frosne løkringer ved å bruke konveksjon auto-meny funksjonen.

1. Velg den nødvendige menyen ved å trykke på [CONVECTION AUTO MENU] knappen 6 ganger og trykk på [START/+30s] knappen. 	2. Trykk på [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] knappene for å velge ønsket mengde. kg /  	3. Trykk på [START/+30s] knappen for å starte matlagingen. (Displayet vil telle ned gjennom koketiden)
		

MERKNADER:

- Vekten eller mengden av maten kan legges inn ved å trykke på WEIGHT/PORTION-knappene til ønsket vekt/mengde vises. Skriv inn vekten av maten bare. Ikke inkluder vekten av beholderen.
- For mat som veier mer eller mindre enn vektene/mengdene som er gitt i auto konveksjonsmenyens matlagingsdiagram, kok manuelt.

Mikrobølgesensor matlagingsdiagram

Display	Meny	VEKT/ PORSJONER/ REDSKAP	Tilberedningsteknikk
SC-1	Bakt potet	1 - 3 poteter (stykker) 1 potet = ca. 0,23 kg (starttemp. romtemp.) Kjøkkenpapir	- Stikk hver potet med en gaffel 6 ganger, fordelt rundt overflaten. - Plasser maten rundt kanten av dreieskiven som er dekket med papirhåndkle, minst 2,5 cm fra hverandre. Ikke dekk til.
SC-2	Frossen Pizza	200 - 400 g (starttemp. -18°C) mikrobølgesikker skål	For oppvarming, kjøpt pizza. Fjern all emballasje og plasser maten på en mikrobølgesikker tallerken på dreieplaten.
SC-3	Frossen mat	200 - 600 g (starttemp. -18°C) Mikrobølgesikker gryte med lokk eller plastfolie med hull	- Alle matvarer må være forhåndslaget. - Varm opp i mikrobølgesikker beholder som kjøpt. - Hvis du overfører mat til en tallerken, dekk med perforert plastfolie.
SC-4	Ferske grønnsaker for eksempel rosenkål, grønne bønner, erter, blandede grønnsaker, brokkoli	200 - 600 g (starttemp. romtemp.) Mikrobølgesikker gryte med lokk eller plastfolie med hull	- Alle deler skal være samme størrelse. - Vask grundig, plasser maten i en mikrobølgesikker gryte og tilsett 1 ss (15 ml) vann per ½ kopp (125 ml) grønnsaker. - Dekk til med et lokk eller gjennomhullet plastfolie.
SC-5	Grøt	30 - 110g (starttemperatur. romtemperatur.) Mikrobølgesikker gryte med lokk eller plastfolie med hull	- Kok havregryn og vann i beholderen i forholdet 1:7. - Dekk til med et lokk eller plastfolie med hull i.
SC-6	Fisk	200 - 600 g (starttemp. 5 - 10° C) Mikrobølgesikker gryte med lokk eller plastfolie med hull	- For å lage ferske fileter eller biffer av fisk. - Plasser maten i en passende størrelse beholder, tilsett 2 ss (30 ml) vann. - Dekk til med et lokk eller plastfolie med hull i.
SC-7	Kylling	200 - 600 g (starttemp. 5° C) Mikrobølgesikker gryte med lokk eller plastfolie med hull	- For å lage kyllingbit. - Plasser maten i en passende størrelse beholder, tilsett 2 ss (30 ml) vann. - Dekk til med et lokk eller gjennomhullet plastfolie.
SC-8	Kjøtt	200 - 600 g (starttemp. 5 - 10° C) Mikrobølgesikker gryte med lokk eller plastfolie med hull	- Plasser maten i en passende størrelse beholder, tilsett 2 ss (30 ml) vann. - Dekk til med et lokk eller plastfolie med hull i.
SC-9	Automatisk oppvarming	200 - 600 g (starttemp. 5° C) Mikrobølgesikker gryte med lokk eller plastfolie med hull	- Alle matvarer må være forhåndslaget. - Varm opp i mikrobølgesikker beholder som kjøpt. - Hvis du overfører mat til en tallerken, dekk med perforert plastfolie.

Merknader:

- Den endelige temperaturen vil variere i henhold til matens opprinnelige temperatur. Kontroller om maten er varm nok etter tilberedningen. Om nødvendig kan tilberedningstiden forlenges manuelt.
- Resultatene når du bruker automatisk matlagings avhenger av variasjoner som formen og størrelsen på maten og din personlige preferanse når det gjelder matlagingsresultater. Hvis du ikke er fornøyd med det programmerte resultatet, vennligst juster matlagingsstiden for å matche ditt krav.

Auto grill-meny matlagingsdiagram

Display	Meny	VEKT/ PORSJONER/ REDSKAP	Tilberedningsteknikk
AG-1	Grillet biff	200, 300, 400, 500, 600 g (starttemp. romtemp.) Stekebrett+Høy Rist	- Skjær biffen i skiver på rundt 200 - 300g/stykke og krydre med olje, salt, knust sort pepper. - Plasser maten på stekebrettet på den høye risten.
AG-2	Grillede kyllingbiter	200, 300, 400, 500, 600 g (starttemp. romtemp.) Stekebrett+Høy Rist	Etter å ha fordelt oljen, saltet, hakket pepper jevnt på kyllingbrystet, plasser det på stekebrettet på den høye risten.
AG-3	Grillet fiskebiff	150, 200, 300, 400, 500 g (starttemp. romtemp.) Stekebrett+Høy Rist	Etter å ha fordelt de hakkede paprikaene jevnt over fiskefileten, plasser den på stekebrettet på den høye risten.
AG-4	Bacon	2 - 4 skiver (starttemp. 5° C) Stekebrett+Høy Rist	Plasser baconskiver på stekebrettet på den høye risten.
AG-5	Ristet brød	1 - 3 stykker (starttemp. romtemp.) Høy hylle	Plasser 50g brødskive på høy hylle
AG-6	Pølser	2,4,8 stk (starttemp. romtemp.) Stekebrett+Høy Rist	- Plasser 50g med pølsebit på stekebrettet på den høye risten. - Snu om ved 2/3 av total matlagings tid når ovnen piper.*1

*1: Når pipelyden høres, åpne døren for å snu maten. Hvis du ikke åpner døren, vil matlagingen fortsette til slutten av den programmerte tiden.

Merknader:

- Den endelige temperaturen vil variere i henhold til matens opprinnelige temperatur. Kontroller om maten er varm nok etter tilberedningen. Om nødvendig kan tilberedningstiden forlenges manuelt.
- Resultatene når du bruker automatisk matlagning avhenger av variasjoner som formen og størrelsen på maten og din personlige preferanse når det gjelder matlagingsresultater. Hvis du ikke er fornøyd med det programmerte resultatet, vennligst juster matlagingsstiden for å matche ditt krav.



ADVARSEL: Døren, det ytre kabinettet, ovnsrommet og tilbehøret vil bli veldig varmt under bruk. Alltid bruk grytekluter for å hindre brannskade.

Auto konveksjonsmeny matlagingsdiagram

Display	Meny	VEKT/ PORSJONER/ REDSKAP	Tilberedningsteknikk
AC-1	Frosne ovnsfranske fries	300g (starttemp. -18°C) Stekebrett+Høy Rist	- Forbered de kjøpte frosne pommes frites og plasser dem på stekebrettet på den høye risten. - Snur maten ved 2/3 av total matlagings tid når ovnen piper.*1
AC-2	Stekt kylling	800, 1000, 1200, 1400g (starttemp. romtemp.) Lav hylle	- Etter å ha smurt olje, salt overflaten av kyllingen. - Plasser på den lave hylle. - Snur maten ved 2/3 av total matlagings tid når ovnen piper.*1
AC-3	Biff-/lammestek	200, 300, 400, 500, 600 g (starttemp. romtemp.) Stekebrett+Høy Rist	- Fjern overflaten på biff indrefilet og smør på olje, salt, knust svart pepper. - Etter å ha bundet den stramt med bomullstau, plasser på stekebrettet på den høye risten.
AC-4	Fisk	200, 400, 600 g (starttemp. romtemp.) Stekebrett+Høy Rist	- Etter å ha smurt fisk med olje og salt, la den stå i 10 min. - Plasser på stekebrettet på den høye risten.
AC-5	Frosne kyllingnuggets	400g (starttemp. -18°C) Stekebrett+Høy Rist	- Forbered de kjøpte frosne kyllingnuggetsene. - Plasser på stekebrettet på den høye risten. - Snur maten ved 2/3 av total matlagings tid når ovnen piper.*1
AC-6	Frosne løkringer	250g (starttemp. -18°C) Stekebrett+Høy Rist	- Forbered de kjøpte frosne løkringene. - Plasser på stekebrettet på den høye risten. - Snur maten ved 2/3 av total matlagings tid når ovnen piper.*1
AC-7	Frosne snacks	100, 200, 300 g (starttemp. -18°C) Stekebrett+Høy Rist	- Tilbered de kjøpte frosne snacksene som vårruller med 25g av biter. - Plasser på stekebrettet på den høye risten. - Snu maten ved 2/3 av total matlagings tid når ovnen piper.*1

*1: Når pipelyden høres, åpne døren for å snu maten. Hvis du ikke åpner døren, vil matlagingen fortsette til slutten av den programmerte tiden.

Merknader:

- Den endelige temperaturen vil variere i henhold til matens opprinnelige temperatur. Kontroller om maten er varm nok etter tilberedningen. Om nødvendig kan tilberedningstiden forlenges manuelt.
- Resultatene når du bruker automatisk matlaging avhenger av variasjoner som formen og størrelsen på maten og din personlige preferanse når det gjelder matlagingsresultater. Hvis du ikke er fornøyd med det programmerte resultatet, vennligst juster matlagingsstiden for å matche ditt behov.



ADVARSEL: Døren, det ytre kabinettet, ovnsrommet og tilbehøret vil bli veldig varmt under bruk. Alltid bruk grytekluter for å hindre brannskade.

Passende ovnsutstyr

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	Mikrobølgesikker	Grill	Konveksjon	Kombinasjon	Kommentar
Aluminiumsfolie/Foliebeholdere	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Små biter av aluminiumsfolie 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 brunng	✓ / ✗	✗	✗	✗	Følg alltid produsentens instruksjoner. Ikke overskrid oppgitte oppvarmingstider. Vær meget forsiktig idet disse tallerkenene blir meget varme.
Porselen og keramikk	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Kun med konveksjon)	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 bryte eller sprekke ved brå oppvarming.
Metall	✗	✓	✓	✗	Det anbefales ikke å bruke metallkokeutstyr når du bruker mikrobølgeeffektiv, da det vil bue, noe som 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 pierces for å la damp slippe ut. Sørg for at posene er egnet for bruk i mikrobølgeovn. Ikke bruk plast- eller metallbånd, da de kan smelte eller ta fyr på grunn av metall 'bueforming'.
Papirtallerkener/kopper og kjøkkenpapir	✓	✗	✗	✗	Bruk bare for oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Forsiktighet må utvises da overoppheting kan føre til brann.
Halm- og trebeholdere	✓	✗	✗	✗	Hold alltid ovnen under oppsyn når slike materialer brukes da overoppheting kan føre til brann.
Resirkulert papir og avisapapir	✗	✗	✗	✗	Kan inneholde deler av metall som kan føre til overslag med tilhørende fare for brann.
Høy hylle/Lav hylle/Stekebrett	✗	✓	✓	✓	Det anbefales ikke å bruke metallkokeutstyr når du bruker mikrobølgekraft, da det vil bue, noe som kan føre til brann. Kan bare brukes når det er angitt i brukerhåndboken.



ADVARSEL: Når du varmer mat i plast- eller papirbeholdere, hold øye med ovnen på grunn av muligheten for antennelse.

MERK: Ikke forlat ovnen din uten tilsyn mens 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 OVNEGEN 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: Når du lager mat, kan kondens bygge seg opp inne i ovnsrommet, på ovnsflaten og døren. Mengden kondens vil avhenge av temperaturen på ovnsoverflatene og fuktighetsinnholdet i maten som blir mikrobølget. Sørg for at når du er ferdig med matlagingen, tørkes eventuell fuktighet som samler seg på disse overflatene bort med en myk, fuktighetsabsorberende klut.

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. Vær forsiktig når du rengjør kontrollpanelet. Bruk en klut fuktet med bare vann, og 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 av eventuelle sprut eller søl med en myk fuktig klut eller svamp etter hver bruk mens ovnen fremdeles er varm.

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 mikrobølgedekselet.

2. Sørg for at mild såpe eller vann ikke trenger inn i de små ventilene i veggene, da dette kan forårsake skade på ovnen.

3. Ikke bruk spraytype rengjøringsmidler på ovnens innside.

4. Varm opp ovnen din regelmessig ved å bruke grillen og varm ovnen uten mat i 20 minutter på grill. Gjenstående mat eller fett som har sprutet kan forårsake røyk eller dårlig lukt.

Hold mikrobølgedekselet rent til enhver tid.

Dekselet er laget av et ømtålig materiale og må rengjøres forsiktig (følg rengjøringsinstruksjonene ovenfor).

MERK: Overdreven bløtlegging kan føre til at bølgelederdekselet går i oppløsning.

Mikrobølgedekselet er en forbruksdel, og uten regelmessig renhold må det byttes.

Tilbehør

Tilbehør som dreieskive, dreieskive støtte, stativer og bakebrett bør vaskes i en mild oppvaskmiddeløsning og tørkes. De er sikre for 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: En damprenser skal ikke brukes.

Rengjøringstips – for enklere renhold av ovnen:

Plasser en halv sitron i en bolle, tilsett 300 ml vann og varm på P100 i 7 - 8 minutter.

Tørk ovnen ren med en myk, tørr klut.

Råd for matlaging med mikrobølgeovn

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 matvarer må ikke varmes i forseglede beholdere eller krukker/beholdere med lokk på, da trykk vil bygge seg opp inni og kan forårsake at krukken/beholderen eksploderer.

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 instruksjonene i SHARP driftshåndboken til enhver tid. Hvis du overskrider anbefalte tilberedningstider og bruker for høye effektnivåer, kan maten bli overopphetet, brenne og, under ekstreme omstendigheter, 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 skjell, 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.

MERKNAD: Egg bør ikke varmes opp ved bruk av mikrobølgeeffekt da de kan eksplodere, selv etter at matlagingen er avsluttet. f.eks. posjert, stekt, hardkokt.

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 tilnærmedesvis 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 & Hender: Bruk alltid ovnshansker for å ta ut mat eller kokeutstyr fra ovnen. Trekk deg tilbake når du åpner ovnsdøren for å la varme eller damp spre seg. Når du fjerner deksler (som plastfolie), åpner stekposer eller popcornemballasje, rett dampen bort fra ansiktet og hendene.



ADVARSEL: Sjekk temperaturen på mat og drikke, rør før servering. Vær spesielt forsiktig når du serverer til babyer, barn eller eldre. Innholdet i tåteflasker og baby matglass må røres eller ristes, og temperaturen må sjekkes før konsum, for å unngå brannskader.

Råd om tining

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 for oppvarming

For oppvarming av mat, følg rådene og retningslinjene nedenfor for å sikre at maten er grundig 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: Sørg for at maten er grundig oppvarmet 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: Sørg for at kjøttet er grundig oppvarmet 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: Sørg for at fjærfeet er grundig oppvarmet før servering.

Gryetterter

Dekk med perforert mikrobølgeplastfolie eller et passende lokk og varm opp på mikrobølgeeffektnivå Middels/Lav. Rør regelmessig for å sikre jevn oppvarming.

MERKNAD: Sørg for at maten er grundig oppvarmet 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: Ikke varm opp væsker i beholdere med smal hals, da dette kan føre til at innholdet spruter ut av beholderen og kan forårsake brannskader.

- 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 baby matglass skal røres eller ristes, og temperaturen skal sjekkes før konsum for å unngå brannskader.

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 halv kopp med vann på dreieplaten og lukk døren. Still inn timeren til å lage mat i 1 minutt ved bruk av P100 mikrobølgeeffektnivå.

1. Lyser lampen når ovnen tilbereder?
2. Virker kjøleviften? (Sjekk ved å holde hånden over ventilasjonshullene).
3. Kommer det et varselsignal etter 1 minutt?
4. Er vannet i koppen varmt?

Ta koppen med vann ut av ovnen og lukk døren. Still ovnen til å lage mat i 3 minutter ved hjelp av grillen.

5. Etter 3 minutter, blir grillvarmeelementet rødt?

Still ovnen til å lage mat i 3 minutter ved bruk av konveksjon på 230°C.

6. Er ovnsrommet varmt etter 3 minutter?

Hvis du svarer "NEI" på et hvilket som helst spørsmål, sjekk først at ovnen er ordentlig tilkoblet og at sikringen ikke har gått. Hvis det ikke er feil med noen av delene, sjekk mot feilsøkingstabellen nedenfor.



ADVARSEL: Aldri juster, reparere eller modifisere ovnen selv. Det er farlig for alle andre enn en SHARP-trent ingeniør å utføre service eller reparasjoner. Dette er viktig da det kan innebære fjerning av deksler som gir beskyttelse mot mikrobølgeenergi.

- Dørpakningen stanse 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.
- Ytre kabinett & lampeadgang: Fjern aldri det ytre kabinettet. Dette er svært farlig på grunn av høy spenningsdeler inni som aldri må berøres, da dette kan være dødelig.

Ovnen din er ikke utstyrt med en lampeadgangsdeksel. Hvis lampen svikter, ikke forsøk å bytte lampen selv, ring et SHARP-godkjent serviceanlegg.

Feilsøkingstabell

Problem	Forklaring
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 kalde 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 «øyene» 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 [START/+30s]-knappen er trykket på..	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.
Når du kun bruker ovnens grillmodus kan det hende at varmeelementene ikke alltid er på hele tiden.	Dette er fordi grillelementet slår seg av og på for å opprettholde ovnstemperaturen på et forhåndsinnstilt nivå.
Når du bruker grillen med kombinasjonsmodus, ser det ikke ut som den er påslått.	Under modusen kombinasjonstilberedning (mikrobølge og grill) bytter ovnen mellom de to funksjonene. Mikrobølge- og grillfunksjonene er aldri på samtidig.
Konveksjonsovnen ser ikke ut til å bli varm nok.	Ovnshulens temperatur vil bli opprettholdt på +/- 10% av det innstilte nivået. Temperaturen måles i det døde senteret av ovnen med en kalibrert temperaturmålingsenhet ved bruk av en K-type termoelement.
Etter tilberedningen gir ovnen fra seg en lyd eller ser ut som den fortsatt er i gang.	Viften kan fortsette å kjøre i noen minutter for å kjøle ned ovnen etter tilberedningssyklusen. Det er normalt.
 vises i displayet når en knapp er trykket.	Etter 30 sekunder vil ovnen gå inn i låst modus der alle knappene ikke kan trykkes. Åpne og lukk døren, og knappene vil fungere igjen. Sjekk også at enheten ikke er i låst modus.

Før du ber om 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.
- Sjekk for å sikre at døren er sikkert lukket ved å engasjere dørsikkerhetsslåssystemet. Ellers vil ikke mikrobølgeenergien strømme 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 symbool 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/](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. 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.

INHOUDSOPGAVE

Belangrijke veiligheidsinstructies.....	3
Installatie.....	12
Specificaties.....	13
Oven en accessoires	14
Bedieningspaneel	15
Voor gebruik.....	16
De klok instellen	16
Magnetronvermogensniveau.....	17
Handmatige bediening.....	18
Magnetron koken.....	19
Eten bereiden met de grill	20
Combinatiekoken met magnetron en grill	20
Voorverwarmen/convectie koken.....	21
Combinatie koken met magnetron en convectie	21
Andere handige functies.....	22
Ontdooien op tijd.....	23
Ontdooien op gewicht.....	23
Koken met de magnetronsensor.....	24
Koken met behulp van het grill auto menu.....	24
Koken met behulp van het convectie auto menu.....	25
Magnetronsensor kooktabel.....	26
Auto grill menu kooktabel	27
Convectie auto menu kooktabel	28
Geschikt ovenmateriaal	29
Reiniging en zorg	30
Advies voor het koken met de magnetron.....	31
Advies voor ontdooien.....	33
Advies voor opnieuw verwarmen.....	34
Probleemoplossing.....	35
Alvorens om hulp te vragen	37

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 microgolfenergie. 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.

Belangrijke veiligheidsinstructies

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.

De AC-voeding moet 230 V, 50 Hz zijn voor YC-MC422AE-SB, of 230-240 V, 50 Hz voor YC-MC422AU-SB, met een minimum 20 A distributielijn zekering, of een minimum 20 A distributie stroomonderbreker.

Er moet een aparte stroomkring worden voorzien die alleen dit apparaat bedient.

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.

Metalen containers voor voedsel en dranken zijn niet toegestaan tijdens magnetronmodi.

Gebruik alleen magnetronbestendige containers en keukengerei in magnetronmodi. Keukengerei moet worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze geschikt zijn voor gebruik in 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" in de volledige versie van de Gebruikershandleiding. Het niet onderhouden van de oven in een schone staat kan leiden

tot verslechtering van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie kan veroorzaken.

Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien ze het oppervlak kunnen krassen, wat kan leiden tot het verbrijzelen van het glas.

Het apparaat mag niet worden schoongemaakt met een stoomreiniger.

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-openingen 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.
- 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.

Om de mogelijkheid van explosie en plotseling koken te vermijden:

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet worden verwarmd in gesloten containers, omdat ze kunnen exploderen. Het verwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd explosief koken; daarom moet er voorzichtig worden omgegaan met de container.

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 is raadzaam om een glazen staaf of een vergelijkbaar gebruiksvoorwerp (geen metaal) in de vloeistof te steken tijdens het opnieuw verwarmen.
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.

Om de mogelijkheid van brandwonden te voorkomen:

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op afstand worden gehouden, tenzij ze continu worden begeleid.

De inhoud van flesjes en babyvoedingspotten moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd voor consumptie, om brandwonden te voorkomen. Gebruik pannenlappen of ovenhandschoenen bij het verwijderen van voedsel uit de oven om brandwonden te voorkomen.

- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Wees voorzichtig om de verwarmingselementen in de oven niet aan te raken.
- 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.

Om misbruik door kinderen te voorkomen:

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 in ELKE modus wordt gebruikt die directe warmte genereert (modus van toepassing op model), mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperatuur.

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 beschikken 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 geen hete voedingsmiddelen of hete keukengerei op een koude draaischijf/ovenbodem.
- c) Plaats geen koude voedingsmiddelen of koude keukengerei

op een hete draaitafel/ovenbodem.

Plaats tijdens gebruik geen voorwerpen op de behuizing van de oven.

OPMERKING:

Gebruik geen plastic containers voor het magnetron als de oven nog heet is van het gebruik van grill, convector of een combinatiemodus (afhankelijk van het ovenmodel) omdat ze 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.

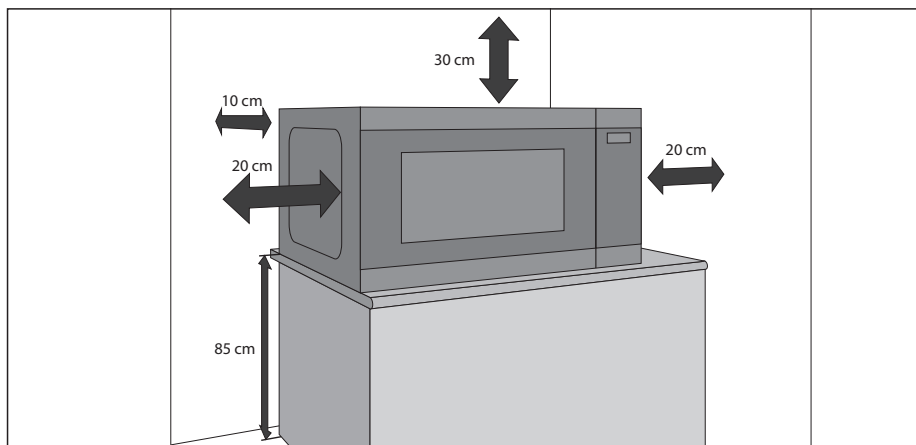
Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen. Bijvoorbeeld: kantines gereserveerd voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen/boerderijen/gebruik door klanten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen/bed and breakfasts.



Dit symbool betekend 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. Selecteer een vlak oppervlak dat voldoende open ruimte biedt voor de inlaat- en/of uitlaatventilatieopeningen.
 - De achterkant van het apparaat kan tegen een muur worden geplaatst.
 - Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
 - 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.
 - Blokking 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
AC Hoofdstekker		EU Twee Pin	UK Drie Pin
AC-netspanning		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Zekering/circuitonderbreker		20 A	20 A
Vereist vermogen wisselstroom		2700 W	2800 W
Geleverd ver- men:	Magnetron	1000W	1000W
	Grill	1300 W	1400 W
	Convectie	2700 W	2800 W
Frequentie van de magnetron		2450 MHz*	2450 MHz*
Buitenste afmetingen (B) x (H) x (D) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Afmetingen binnenkant (B) x (H) x (D)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Ovencapaciteit		42 liter**	42 liter**
Hoge Rek (Diameter x Hoogte in mm)		243 x 90	243 x 90
Lage Rek (Diameter x Hoogte in mm)		266 x 30	266 x 30
Bakplaat (Diameter in mm)		283	283
Draaiplateau (diameter in mm)		345	345
Gewicht [kg]		20	20
Ovenlamp (LED)		1,5W	1,5W

* - Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.

In overeenstemming met deze norm wordt dit product geïnclassificeerd als apparatuur van groep 2 klasse B.

Groep 2 betekent dat het apparaat opzettelijk radiofrequentie-energie genereert in de vorm van elektromagnetische straling voor de warmtebehandeling van voedsel.

Apparatuur van klasse B betekent dat de apparatuur geschikt is om te worden gebruikt in huishoudelijke instellingen.

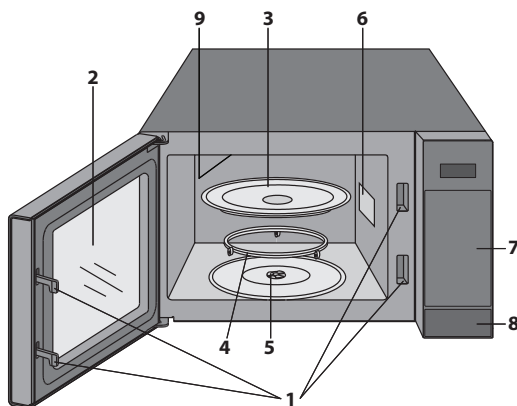
** - De inhoud wordt berekend door het meten van de maximale breedte, hoogte en diepte van het apparaat. De eigenlijke inhoud voor voedsel is minder.

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 accessoires

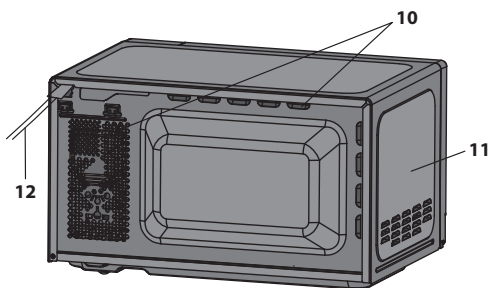
Oven

1. Deurslotveiligheidssysteem
2. Ovenraam
3. Glas Draaiplateau
4. Draaiplateau ondersteuning
5. Koppeling
6. Golfgeleiderafdekking (Niet verwijderen)
7. Vermogen- en tijdstelling
8. Toets Deur open
9. Grill verwarmingselement
10. Ventilatie-openingen
11. Behuizing
12. Netsnoer

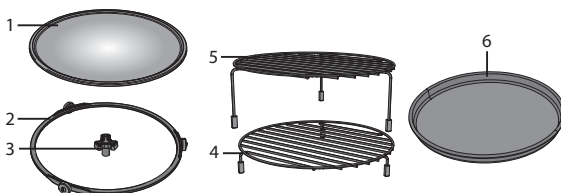


Meegeleverde accessoires:

1. Glas Draaiplateau
 2. Draaiplateau ondersteuning
 3. Koppeling
 4. Lage rek
 5. Hoge rek
 6. Bakplaat
- De grillroosters en bakplaat zijn alleen ontworpen voor gebruik bij de grill- en convectiemodi. GEBRUIK geen metalen accessoires bij het gebruik van de magnetronfunctie.



OPMERKING: Wanneer u accessoires bestelt, vermeld dan twee items: onderdeelnaam en modelnaam.

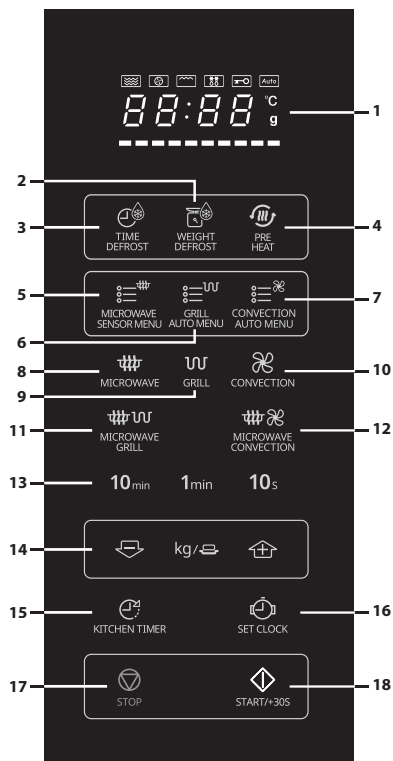


OPMERKINGEN:

- 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: De deur, buitenkast, ovenholte, accessoires en gerechten worden tijdens het gebruik erg heet. Om brandwonden te voorkomen, gebruik altijd dikke ovenhandschoenen.

Bedieningspaneel



1. **DIGITALE DISPLAY** - Weergave van bereidingstijd, vermogen, indicaties en kloktijd.



[MAGNETRON] indicator



[CONVECTION] indicator



[GRILL] indicator



[ONTDOOIEN] indicator



[KINDERSLOT] indicator



[AUTO MENU] indicator



[TEMPERATURE] indicator



[GEWICHT] indicator



[TEMPERATUUR VOORTGANG] indicator

De segmenten lichten geleidelijk op om de bereikte temperatuur in CONVECTION-modus te tonen. Elk segment vertegenwoordigt 10°C van het ingestelde temperatuurniveau (bijvoorbeeld, de eerste geeft 140°C aan en de laatste 230°C). Wanneer je de temperatuur instelt, licht het overeenkomstige segment op, terwijl de respectievelijke segmenten links ervan respectievelijk één voor één oplichten tijdens het voorverwarmingsproces.

2. **ONTDOOIEN OP GEWICHT** – Druk eenmaal om te ontdooien op basis van gewicht.
3. **TIME DEFROST** – Druk om ontdooien op tijd te selecteren.
4. **VOORVERWARMEN** – Druk om de oven voor te verwarmen in heteluchtmodus.
5. **MAGNETRONSENSOR MENU** – Druk om het sensor kookmenu te selecteren.
6. **GRILL AUTO MENU** – Druk om grill auto kookmenu's te selecteren.
7. **CONVECTION AUTO MENU** – Druk om convectie auto kookmenu's te selecteren.
8. **MICROWAVE POWER** – Druk hierop om het vermogen van de magnetron te selecteren.
9. **GRILL** – Druk om de grill kookmodus in te stellen.
10. **CONVECTIE** – Druk om de convectie kookmodus in te stellen.
11. **MAGNETRON+GRILL** – Druk om de combinatiekookmodi van magnetron en grill in te stellen.
12. **MAGNETRON+HETELUCHT** – Druk om de combinatie kookmodi van magnetron en convectie in te stellen.
13. **TIME** – Stel de klok en timer in.
14. **WEIGHT/PORTION** – Gebruik deze knoppen om gewicht of porties te selecteren.
15. **KEUKEN TIMER** – Druk om te gebruiken als minuuttimer, of om de standtijd te programmeren.
16. **INSTELLEN KLOK** – Gebruik om de kloktijd in te stellen.
17. **STOP** – Druk eenmaal om het koken te pauzeren of tweemaal om de werking te annuleren.
18. **START/+30s** – Startknop. Druk eenmaal om 30 seconden op vol vermogen te koken.

Voor gebruik

- Steek het netsnoer van de combi-magnetron in het stopcontact. De combi-magnetron toont: "0:00", er klinkt één keer een hoorbaar signaal.
- Dit model heeft een klokfunctie en de oven verbruikt minder dan 1,0 W in stand-by modus. [Voor het instellen van de klok, zie hieronder.]

De klok instellen

Uw oven heeft een 12-uurs en een 24-uurs klokmodus.

1. Druk eenmaal op de [SET CLOCK] knop  en het display toont 24H. Binnen 3 seconden, druk nogmaals op de knop om de klokmodus 12H of 24H te kiezen. Druk op de [START/+30S] knop om de klokmodus te bevestigen.
2. Druk op de tijdsknoppen en voer de huidige tijd in. Voer de uren in door op de [10 min] knop te drukken en voer de minuten in door op de [1 min] en [10 s] knoppen te drukken.
3. Druk op de [SET CLOCK] knop  om de klokinstelling te voltooien.

OPMERKINGEN:

- Als de klok is ingesteld zal, wanneer de bereiding is voltooid, het display de juiste tijd van de dag tonen. Als de klok niet is ingesteld, zal het display alleen "0:00" tonen wanneer de bereiding is voltooid.
- Om de huidige tijd te controleren tijdens een kookproces, druk op de [SET CLOCK] knop en de LED zal de huidige tijd voor 2-3 seconden weergeven. Dit heeft geen invloed op het kookproces.
- Terwijl in de klokinstellingsmodus, als de [STOP] knop wordt ingedrukt of als er binnen 1 minuut geen actie is, zal de oven terugkeren naar de vorige instelling.
- Als de elektrische voeding van uw oven wordt onderbroken, zal het display periodiek "0:00" tonen nadat de voeding is hersteld. Als dit tijdens het koken gebeurt, zal het programma worden afgebroken. De tijd van de dag zal ook zijn gewist.

Magnetronvermogensniveau

Vermogen	Druk op de [MICROWAVE POWER] knop 	Display (Percentage)
HOOG	x1	P100
	x2	P90
MIDDELHOOG	x3	P80
	x4	P70
GEMIDDELD	x5	P60
	x6	P50
MIDDELLAAG (ONTDOOIEN)	x7	P40
	x8	P30
LAAG	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Zoals weergegeven, heeft uw combi-magnetron 11 vermogensniveaus.
- Om het vermogensniveau voor het koken te wijzigen, drukt u op de [MICROWAVE POWER] knop totdat het display het gewenste niveau aangeeft. Stel de gewenste kooktijd in door op de tijdsknoppen te drukken. Druk op de [START] knop om de oven te starten.
- Om het vermogensniveau tijdens het koken te controleren, druk op de [MICROWAVE POWER] knop. Zolang uw vinger de [MICROWAVE POWER] knop indrukt, wordt het vermogensniveau weergegeven. De oven blijft aftellen, hoewel het display het vermogensniveau toont.
- Als "0P" is geselecteerd, zal de ventilator van de combi-magnetron werken maar zonder vermogen. U kunt deze stand gebruiken om geurtjes te verdrijven.

Over het algemeen gelden de volgende adviezen:

P100/P90 - (HOOG) gebruikt voor snel koken of opwarmen, bijvoorbeeld voor ovenschotels, warme dranken, groenten etc.

P80/P70 - (MIDDELHOOG) Voor langduriger bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals cake van biscuitdeeg. Bij deze lagere instelling wordt het voedsel gelijkmatig bereid zonder dat de zijkanen overkoken.

P60/P50 - (MEDIUM) voor dichte voedingsmiddelen die een lange bereidingstijd vereisen bij conventioneel koken, bijvoorbeeld rundvleesstoofpot, is het raadzaam om deze vermogensinstelling te gebruiken om ervoor te zorgen dat het vlees mals zal zijn.

P40/P30 - (MEDIUM LOW) om te ontdooien, selecteer deze vermogensinstelling, om ervoor te zorgen dat het gerecht gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal voor het sudderen van rijst, pasta, dumplings en het koken van eiercustard.

P20/P10 - (LAAG) Voor het voorzichtig ontdooien, bijvoorbeeld room, taarten of gebak.

Handmatige bediening

De deur openen:

Druk op de toets "Deur open"; om de deur van de combi-magnetron te openen.

De oven starten:

Bereid het voedsel voor en plaats het in een geschikte container op de draaischijf of plaats het direct op de draaischijf. Sluit de deur en druk na het selecteren van de gewenste kookmodus en het selecteren van de tijd op de [START/+30s] knop. U kunt de gewenste kooktijd tijdens het handmatig koken verlengen door op de [TIME] knoppen of de [START/+30s] knop te drukken.

Zodra het kookprogramma is ingesteld en de [START/+30s] knop niet binnen 1 minuut wordt ingedrukt, wordt de instelling geannuleerd.

De [START/+30s] knop moet worden ingedrukt om door te gaan met koken als de deur tijdens het koken wordt geopend. Het hoorbare signaal klinkt eenmaal als de knop op de juiste manier wordt ingedrukt.

Gebruik de [STOP] knop om:

1. Een fout tijdens het programmeren te wissen.
2. De oven tijdens het bereiden tijdelijk te onderbreken.
3. Om een programma tijdens het koken te annuleren, drukt u twee keer op de [STOP] knop.
4. Om het kinderslot in te stellen en te annuleren.



OPMERKING

- Als de magnetron gedurende een periode van 5 minuten niet wordt gebruikt (en de deur is gesloten), zal de veiligheidsvergrendeling automatisch activeren. Alle knoppen zullen niet meer werken in de veiligheidsvergrendelingsmodus. Om de veiligheidsvergrendeling uit te schakelen, opent u eenvoudigweg de deur van de magnetron en de knop zal weer actief worden.

Magnetron koken

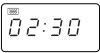
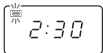
Bij handmatige bediening kan de oven tot maximaal 99 minuten 50 seconden (99.50) ingesteld worden.

HANDMATIG BEREIDEN/ HANDMATIG ONDOOIEN

- Voer de kooktijd in en gebruik magnetronvermogensniveaus P100 tot P10 om te koken of te ontdooien.
- Roer of draai het voedsel tijdens de bereiding waar mogelijk 2-3 keer.
- Dek het voedsel na het bereiden af en laat het staan indien aanbevolen.
- Dek na het ontdooien het voedsel af met folie en laat het staan totdat het grondig is ontdooid.

Voorbeeld:

Om 2 minuten en 30 seconden te koken op 70% magnetronvermogen.

1. Voer het vermogensniveau in door 4 keer op de [MICROWAVE POWER] knop te drukken voor 70 P.  x4	2. Voer de bereidingstijd in door twee keer op de knop [1 min] te drukken en vervolgens drie keer op de knop [10 s].	3. Druk op de [START/+30s] knop om de timer te starten. (Het display telt af door de ingestelde kook-/ontdooitijd.)
		

OPMERKING:

- 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 de deur tijdens het koken/ontdooien wordt geopend om het voedsel te roeren of om te draaien, stopt de kooktijd op het display automatisch. De kook-/ontdooitijd begint opnieuw af te tellen wanneer de deur wordt gesloten en de [START] knop wordt ingedrukt.
- Wanneer het koken/ontdooien voltooid is, open de deur of druk op de [STOP] knop en de tijd van de dag zal weer verschijnen op het display, als de klok is ingesteld.
- Als u het vermogensniveau tijdens het koken wilt weten, drukt u op de [MICROWAVE POWER] knop. Zolang uw vinger de [MICROWAVE POWER] knop indrukt, wordt het vermogensniveau weergegeven.

BELANGRIJK:

- Sluit de deur na de bereiding/het ontdooien. Let er op dat de lamp blijft branden terwijl de deur openstaat, dit is voor de veiligheid om u te herinneren de deur te sluiten.
- Als uw voedsel langer dan de standaard tijd (zie hieronder) op dezelfde bereidingsstand, zal het veiligheidssysteem van de combi-magnetron automatisch in werking treden. het vermogen van de magnetron zal verminderd worden of het verwarmingselement van de grill zal aan en uit gezet worden.

Bereidingsstand	Maximale Bedrijfstijd
Magnetron 800 WATT	30 minuten
Eten bereiden met de grill	99 min 50 sec, Intermitterende werking, temperatuurgestuurd
Magnetron + Grill Koken	99 min 50 sec, Magnetron en grill alternatief werkt op tijd
Convectie koken	99 min 50 sec, Intermitterende werking, temperatuurgestuurd
Magnetron + Hetelucht Koken	99 min 50 sec, Magnetron en Hetelucht alternatief werkt op tijd

Eten bereiden met 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.

Voorbeeld:

Om 20 minuten te grillen, gebruik de [GRILL] knop.

1. Druk eenmaal op de [GRILL] knop.  x1	2. Voer de vereiste verwarmingstijd in door twee keer op de [10 min] knop te drukken.	3. Druk op de knop [START/+30s] om het grillen te starten. (Het display telt af door de ingestelde grilltijd.)
		

Combinatiekoken met magnetron en grill

Het gelijktijdig gebruik van de magnetron en grill combineert het magnetronvermogen met de grill. Dit betekent dat er afwisselend wordt gekookt met magnetronvermogen en grillvermogen. Het vermogensniveau van de magnetron voor deze functie is P100.

De combinatie van magnetron met de grill vermindert de bereidingstijd en geeft een krokant en bruin resultaat.

Er zijn twee keuzes voor de combinatie:

COMBINATIE 1 (Weergave: C-3)

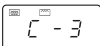
De oven werkt in een cyclus van 33 seconden. Gedurende de eerste 18 seconden werkt de magnetron op 100%, gedurende de volgende 15 seconden schakelt de grill in. Deze cyclus herhaalt zich tot het einde van de ingestelde bereidingstijd. Gebruik voor vis en au gratin.

COMBINATIE 2 (Weergave: C-4)

De oven werkt in een cyclus van 33 seconden. Gedurende de eerste 12 seconden werkt de magnetron op 100%, voor de volgende 21 seconden schakelt de grill in. Deze cyclus herhaalt zich tot het einde van de ingestelde bereidingstijd. Gebruik voor puddingomeletten en gevogelte.

Voorbeeld:

Om 15 minuten te koken, gebruik [MICROWAVE+GRILL] met 55% magnetronvermogen en 45% grillvermogen (C-1).

1. Druk eenmaal op de [MICROWAVE+GRILL] knop.  x1	2. Voer de vereiste verwarmingstijd in door eenmaal op de [10 min] knop te drukken en vijf keer op de [1 min] knop.	3. Druk op de [START/+30s] knop om het koken te starten. (Het display telt af door de ingestelde kooktijd.)
		

Notities voor grill en magnetron+grill koken:

- 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: Tijdens gebruik, om rook of geuren te laten verdwijnen, open een raam of zet de keukenventilatie aan.

OPMERKING: Bij gebruik van de grillfunctie wordt de grill met regelmatige tussenpozen in- en uitgeschakeld 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.

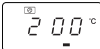
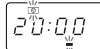
Voorverwarmen/convectie koken

De heteluchtmodus laat u voedsel koken zoals in een traditionele oven. De temperatuur kan worden gekozen van 140°C tot 230°C. Het wordt aanbevolen om de oven voor te verwarmen naar de juiste temperatuur voordat u het voedsel in de oven plaatst.

1. HETELUCHT MET VOORVERWARMINGSFUNCTIE

Voorbeeld:

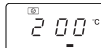
Om 20 minuten te koken op 200°C, gebruik de [PREHEAT] en de [CONVECTION] knop.

1. Druk op de [PREHEAT]druk 7 keer op de knop.  x7	2. Druk op de knop [START/+30s] om te starten. Wanneer de voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zal de zoemer twee keer klinken.	3. Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur. Voer de vereiste verwarmingstijd in door twee keer op de [10 min] knop te drukken.	4. Druk op de [START/+30s] knop om het koken te starten. (Het display telt af door de ingestelde kooktijd.)
			

2. CONVECTION ZONDER VOORVERWARMFUNCTIE

Voorbeeld:

Kook gedurende 20 minuten op 200°C, met behulp van de [CONVECTION] knop.

1. Druk op de Druk 7 keer op de [CONVECTION]-knop.  x7	2. Voer de vereiste verwarmingstijd in door twee keer op de [10 min] knop te drukken.	3. Druk op de [START/+30s] knop om het koken te starten. (Het display telt af door de ingestelde kooktijd.)
		

Combinatie koken met magnetron en convectie

Het gebruik van de magnetron- en convectiemodi samen combineert magnetronvermogen met convectie. Dit betekent dat er afwisselend wordt gekookt met magnetronvermogen en convectievermogen. Het magnetronvermogen voor deze functie is P100 en de convectietemperatuur is vooraf ingesteld op 165°C. Deze modus maakt koken gemakkelijker en sneller omdat het snelle magnetronkoken en convectie gebruikt om het voedsel knapperig te maken. Er zijn 2 keuzes voor de combinatie:

COMBINATIE 1 (Display: C-1)

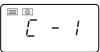
De oven werkt in een cyclus van 29 seconden. Gedurende de eerste 14 seconden wordt de magnetron ingeschakeld op 100%, voor de volgende 15 seconden wordt de convectieverwarming ingeschakeld. Deze cyclus herhaalt zich tot het einde van de ingestelde bereidingstijd. Gebruik voor dik vlees of hele kip.

COMBINATIE 2 (Display: C-2)

De oven werkt in een cyclus van 29 seconden. Gedurende de eerste 12 seconden wordt de magnetron ingeschakeld op 100%, voor de volgende 17 seconden wordt de convectieverwarming ingeschakeld. Deze cyclus herhaalt zich tot het einde van de ingestelde bereidingstijd. Gebruik voor dun vlees of kipstuk.

Voorbeeld:

Om 15 minuten te koken, gebruik [MICROWAVE+CONVECTION] met 18% magnetronvermogensniveau en 52% grillvermogen (C-1).

1. Druk eenmaal op de [MAGNETRON+HETELUCHT] knop.  x1 	2. Voer de vereiste verwarmingstijd in door één keer op de [10 min] knop te drukken en vijf keer op de [1 min] knop. 	3. Druk op de [START/+30s] knop om het koken te starten. (Het display telt af door de ingestelde kooktijd.) 

NOTITIES voor CONVECTION en MAGNETRON+HETELUCHT KOKEN:

- Het kan zijn dat u rook of een brandlucht opmerkt bij het eerste gebruik van de heteluchtmodus. Dit is normaal en geen teken dat de oven defect is. Om dit probleem te voorkomen, verwarm de oven bij het eerste gebruik zonder voedsel gedurende 20 minuten op hetelucht 230°C.

BELANGRIJK: Tijdens gebruik, om rook of geuren te laten verdwijnen, open een raam of zet de keukenventilatie aan.



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.

Andere handige functies

1. KOKEN IN ETAPPES

Met deze functie kunt u koken met tot 2 verschillende etappes die kunnen bestaan uit handmatige bereidingstijd en modus en/of ontdooitijd maar ook ontdooien op gewicht. Eenmaal geprogrammeerd hoeft u zich niet meer te bekommeren over het koken omdat de oven automatisch naar de volgende etappe gaat. Het signaal klinkt na de eerste etappe.

Opmerking: Auto menu kan niet worden ingesteld als een van de meerdere sequenties.

Voorbeeld: Als u het voedsel 5 minuten wilt ontdooien, en vervolgens 7 minuten wilt koken met P80 magnetronvermogen. De stappen zijn als volgt:

- Druk één keer op de [TIME DEFROST] knop, op het LED-display wordt 00:00 weergegeven.
- Voer de kooktijd in door vijf keer op de [1 min] knop te drukken.
- Voer het vermogensniveau (P80) in door 3 keer op de [MICROWAVE POWER] knop te drukken.
- Voer de kooktijd in door zeven keer op de [1 min] knop te drukken.
- Druk eenmaal op de [START] knop om te beginnen met koken.

2. +30s FUNCTIE (Automatisch starten)

De [+30s] knop stelt u in staat de volgende twee functies te bedienen:

a. Directe start

U kunt direct beginnen met koken op het 100 P magnetronvermogensniveau voor 30 seconden door op de [+30s] knop te drukken.

b. Verleng de bereidingstijd

U kunt de kooktijd verlengen tijdens handmatig koken, tijdontdooien en automatische menu-bediening voor veelvoud van 30 seconden als de [+30s] knop wordt ingedrukt terwijl de oven in werking is. Tijdens het gewichtsontdooien kan de kooktijd niet worden verhoogd.



START/+30S

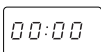
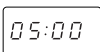
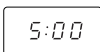
OPMERKING: De bereidingstijd kan worden verlengd tot maximaal 99 minuten en 50 seconden.

3. KEUKEN TIMER

U kunt de keukenwekker gebruiken wanneer bereiding in de magnetron niet van toepassing is, bijvoorbeeld voor het vaststellen van de bereidingstijd voor gekookte eieren op een conventioneel fornuis. U kunt op deze manier de wachttijd voor gekookt/ontdooit eten in de gaten te houden.

Voorbeeld:

Om de timer in te stellen op 5 minuten.

1. Druk op de [KITCHEN TIMER]knop eenmaal. 	2. Voer de gewenste tijd in door vijf keer op de [1 min] knop te drukken.	3. Druk op de knop [START/+30s] om de timer te starten.	4. Controleer het display. (Het display telt af door de ingestelde kook-/ontdooitijd.)
			

Wanneer de tijd van de timer is bereikt, zal er 2 keer een pieptoon klinken en de LED zal de tijd van de dag weergeven. U kunt een tijd invoeren tot 99 minuten, 50 seconden. Om de KITCHEN TIMER te annuleren tijdens het aftellen, drukt u gewoon op de [STOP]knop.

OPMERKING: De functie KITCHEN TIMER kan niet worden gebruikt tijdens het koken.

4. KINDERSLOT

Om het ongebeleid gebruik door kleine kinderen te voorkomen.

a. Om de KINDERSLOT in te stellen:

Druk gedurende 3 seconden op de [STOP]-knop, er zal een lang piepgeluid te horen zijn en het display zal aangeven .

De oven staat nu in de KINDERSLOT-modus.

b. Om de KINDERSLOT te annuleren:

Druk op de [STOP]-knop en houd deze 3 seconden ingedrukt tot er een lang piepgeluid klinkt.

Opmerking: Als de knop niet werkt, open/sluit de deur en probeer het opnieuw.

5. LOCATIEGEHEUGEN

Dit is een functie waarbij de locatie van het voedsel terug zou gaan naar de oorspronkelijke bereiding wanneer het koken klaar is.

Druk 3 seconden op de [KITCHEN TIMER] knop om deze functie in te stellen of te annuleren. De standaardinstelling is AAN.

Wanneer de functie LOCATIEGEHEUGEN is geactiveerd, zal    verschijnen aan het einde van het koken.

Deze functie werkt niet als de deur wordt geopend of de werking tijdens het koken wordt gestopt.

Ontdooien op tijd

Deze functie ontdooit voedsel snel en laat u een geschikte ontdooitijd kiezen afhankelijk van het voedseltype. Volg het onderstaande voorbeeld voor details over hoe deze functie te bedienen. Het tijdsbereik is 0:01 – 99:50.

Voorbeeld: Om het voedsel 10 minuten te ontdooien op tijd.

1. Selecteer het vereiste menu door eenmaal op de [TIME DEFROST] knop te drukken.  x1	2. Voer de kooktijd in door eenmaal op de [10 min] knop te drukken.	3. Druk op de knop [START/+30s] om het ontdooien te starten. (Het display telt af door de ontdooitijd)
		

Notities voor ontdooien op tijd:

- Na het koken zal het hoorbare signaal vijf keer klinken en de LED zal de tijd van de dag weergeven, als de klok is ingesteld. Als de klok niet is ingesteld, zal het display alleen "0:00" tonen wanneer het koken voltooid is.
- Het vooraf ingestelde magnetronvermogensniveau is P30 en kan niet worden gewijzigd.

Ontdooien op gewicht

De magnetronoven is voorgeprogrammeerd met een timer en vermogensniveau zodat voedingsmiddelen zoals vlees of zeevruchten gemakkelijk kunnen worden ontdooit. Het gewichtsbereik hiervoor is van 0,1kg – 2,0kg.

d-1: Ontdooien op gewicht (algemeen)

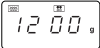
d-2: Ontdooien op gewicht (gehakt)

d-3: Ontdooien op gewicht (zeevruchten)

Volg het onderstaande voorbeeld voor details over hoe deze functies te bedienen.

Voorbeeld: Om een stuk vlees van 1,2 kg te ontdooien met behulp van.

Plaats het voedsel in een platte schotel of alternatief op een ontdooierek van de magnetron op de draaischijf.

1. Selecteer het vereiste menu door eenmaal op de [WEIGHT DEFROST] knop te drukken.  x1	2. Voer het gewicht in door op de [WEIGHT/PORTION] knoppen te drukken tot het gewenste gewicht wordt weergegeven  	3. Druk op de knop [START/+30s] om het ontdooien te starten. (Het display telt af door de ontdooitijd)
		

Bevroren voedsel wordt ontdooid vanaf -18°C.

Opmerkingen voor ontdooien op gewicht:

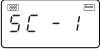
- Zorg ervoor voor het invriezen van voedsel dat het voedsel vers en van goede kwaliteit is.
- Rond het gewicht af naar het dichtstbijzijnde 0,1 kg. 0,65 kg wordt bijvoorbeeld 0,7 kg.
- Indien nodig, kunt u kleine delen van het vlees met vlakke stukken aluminiumfolie afschermen. Dit voorkomt dat bepaalde delen warm worden tijdens het ontdooien. Zorg ervoor dat de folie de ovenwanden niet raakt.

Koken met de magnetronsensor

De [De knop [MICROWAVE SENSOR MENU] berekent automatisch de juiste kookmodus en kooktijd van het voedsel.

Volg het onderstaande voorbeeld voor details over hoe deze functie te bedienen.

Voorbeeld: Om twee gebakken aardappelen (0.46kg) te bereiden met behulp van de functie van het magnetronsensormenu.

1. Selecteer het vereiste menu door op de [te drukkenDruk eenmaal op de [MICROWAVE SENSOR MENU]-knop.  x1	2. Druk op de [START/+30s] knop om het koken te starten.
	

OPMERKINGEN:

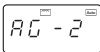
- Voor voedsel dat meer of minder weegt dan de gewichten/hoeveelheden die in de magnetronsensor kooktabel worden gegeven, kook handmatig.

Koken met behulp van het grill auto menu

De knop [GRILL AUTO MENU] berekent automatisch de juiste kookmodus en kooktijd van de voedingsmiddelen. Volg het onderstaande voorbeeld voor details over hoe deze functie te bedienen.

Voorbeeld: Om 500g gegrilde kipstukjes te bereiden met behulp van de grill auto menu functie.

1. Selecteer het gewenste menu door twee keer op de [GRILL AUTO MENU] knop te drukken en druk op de [START/+30s] knop.  x2 	2. Druk op de [GEWICHT/PORTIE OMHOOG/OMLAAG] knoppen om de vereiste hoeveelheid te kiezen.  	3. Druk op de [START/+30s] knop om het koken te starten. (Het display telt af door de kooktijd)

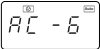
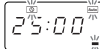
OPMERKINGEN:

- Het gewicht of de hoeveelheid van het voedsel kan worden ingevoerd door op de GEWICHT/PORTIE knoppen te drukken tot het gewenste gewicht/hoeveelheid wordt weergegeven. Voer alleen het gewicht van het voedsel in. Neem het gewicht van de container niet mee.
- Voor voedsel dat meer of minder weegt dan de gewichten/hoeveelheden die in de grill auto menu kooktabel worden gegeven, kook handmatig.

Koken met behulp van het convectie auto menu

De knop [CONVECTION AUTO MENU] berekent automatisch de juiste kookmodus en kooktijd van de voedingsmiddelen. Volg het onderstaande voorbeeld voor details over hoe deze functie te bedienen.

Voorbeeld: Om 250g bevroren uienringen te bereiden met behulp van de convectie auto menu functie.

1. Selecteer het gewenste menu door 6 keer op de [CONVECTION AUTO MENU] knop te drukken en druk op de [START/+30s] knop. 	2. Druk op de [GEWICHT/PORTIE OMHOOG/OMLAAG] knoppen om de vereiste hoeveelheid te kiezen. kg /  	3. Druk op de [START/+30s] knop om het koken te starten. (Het display telt af door de kooktijd)
		

OPMERKINGEN:

- Het gewicht of de hoeveelheid van het voedsel kan worden ingevoerd door op de GEWICHT/PORTIE knoppen te drukken tot het gewenste gewicht/hoeveelheid wordt weergegeven. Voer alleen het gewicht van het voedsel in. Neem het gewicht van de container niet mee.
- Voor voedsel dat meer of minder weegt dan de gewichten/hoeveelheden die in de kooktabel van het convectie auto menu staan, kook handmatig.

Magnetronsensor kooktabel

Display	Menu	GEWICHT/PORTIE/KEUKEN-GEREI	Bereidingstechnieken
SC-1	Gebakken Aardappel	1 - 3 aardappelen (stuks) 1 aardappel = ong. 0,23kg (begintemperatuur: kamertemperatuur.) Keukenpapier	- Prik elke aardappel 6 keer rondom het oppervlak met een vork. - Plaats voedsel rond de rand van het met keukenpapier beklede draaiplateau, minstens 2,5 cm uit elkaar. Dek het niet af.
SC-2	Bevroren Pizza	200 - 400 g (begintemperatuur -18°C) magnetronbestendige schotel	Voor het opwarmen van gekochte pizza. Verwijder alle verpakkingen en plaats het voedsel op een magnetronbestendig bord op de draaischijf.
SC-3	Diepvries-maaltijd	200 - 600 g (begintemperatuur -18°C) Magnetronbestendige ovenschaal met deksel of plasticfolie met gaatjes	- Alle voedingsmiddelen moeten vooraf worden gekookt. - Verwarm opnieuw in een magnetronbestendige container zoals gekocht. - Als u voedsel overbrengt naar een schotel, bedek het dan met doorboorde plasticfolie.
SC-4	Verse groente bijv. spruiten, groene bonen, erwten, gemengde groente, broccoli	200 tot 600 g (begintemperatuur: kamertemperatuur.) Magnetronbestendige ovenschaal met deksel of geperforeerde plasticfolie	- Alle stukken moeten dezelfde grootte hebben. - Was grondig, plaats het voedsel in een magnetronbestendige ovenschaal en voeg 1 eetlepel (15 ml) water toe per ½ kopje (125 ml) groenten. - Dek af met een deksel of geperforeerde plasticfolie.
SC-5	Pap	30 - 110g (begintemperatuur: kamertemperatuur.) Magnetronbestendige ovenschaal met deksel of geperforeerde plasticfolie	- Kook havermout en water in een verhouding van 1:7 in de container. - Dek af met een deksel of geperforeerde plasticfolie.
SC-6	Vis	200 tot 600 g (begintemperatuur 5 - 10° C) Magnetronbestendige ovenschaal met deksel of geperforeerde plasticfolie	- Om verse filets of steaks van vis te koken. - Plaats voedsel in een geschikte container, voeg 2 eetlepels (30 ml) water toe. - Dek af met een deksel of doorboorde plasticfolie.
SC-7	Kip	200 tot 600 g (oorspronkelijke temperatuur: 5° C) Magnetronbestendige ovenschaal met deksel of geperforeerde plasticfolie	- Om een stuk kip te koken. - Plaats voedsel in een geschikte container, voeg 2 eetlepels (30 ml) water toe. - Dek af met een deksel of geperforeerde plasticfolie.
SC-8	Vlees	200 - 600 g (begintemperatuur 5 - 10° C) Magnetronbestendige ovenschaal met deksel of geperforeerde plasticfolie	- Plaats voedsel in een geschikte container, voeg 2 eetlepels (30 ml) water toe. - Dek af met een deksel of doorboorde plasticfolie.
SC-9	Automatisch opwarmen	200 - 600 g (oorspronkelijke temperatuur: 5° C) Magnetronbestendige ovenschaal met deksel of plasticfolie met gaatjes	- Alle voedingsmiddelen moeten vooraf worden gekookt. - Verwarm opnieuw in een magnetronbestendige container zoals gekocht. - Als u voedsel overbrengt naar een schotel, bedek het dan met doorboorde plasticfolie.

Opmerkingen:

- De uiteindelijke temperatuur houdt verband met de oorspronkelijke temperatuur van het voedsel. Controleer of na bereiding of het voedsel kokend heet is. U kunt, indien nodig, de bereidingstijd handmatig verlengen.
- De resultaten bij het gebruik van automatisch koken hangen af van variabelen zoals de vorm en grootte van het voedsel en uw persoonlijke voorkeur wat betreft kookresultaten. Als u niet tevreden bent met het geprogrammeerde resultaat, pas dan de kooktijd aan om aan uw eisen te voldoen.

Auto grill menu kooktabel

Display	Menu	GEWICHT/PORTIE/ KEUKENGEREI	Bereidingstechnieken
AG-1	Gegrilde steak	200, 300, 400, 500, 600 g (begintemperatuur. kamertemperatuur.) Bakplaat+Hoog Rek	• Snijd de steak in stukken van ongeveer 200 - 300g per stuk en breng op smaak met olie, zout, geplette zwarte peper. • Plaats het voedsel op de bakplaat op het hoge rooster.
AG-2	Gegrilde kipstukjes	200, 300, 400, 500, 600 g (begintemperatuur. kamertemperatuur.) Bakplaat+Hoog Rek	• Nadat u de olie, zout, gehakte peper gelijkmatig over de kippenborst heeft verspreid, plaatst u deze op de bakplaat op het hoge rooster.
AG-3	Gegrilde Vissteak	150, 200, 300, 400, 500 g (begintemperatuur. kamertemperatuur.) Bakplaat+Hoog Rek	• Nadat u de gehakte pepers gelijkmatig over de visfilet heeft verdeeld, plaatst u deze op de bakplaat op het hoge rooster.
AG-4	Bacon	2 - 4 plakken (begintemperatuur 5° C) Bakplaat+Hoog Rek	• Plaats de plakjes spek op de bakplaat op het hoge rooster.
AG-5	Toast	1 - 3 stuks (begintemperatuur. kamertemperatuur.) Hoge Rek	• Plaats 50g broodplak op het hoge rek
AG-6	Worsten	2,4,8 stuks (begintemperatuur. kamertemperatuur.) Bakplaat+Hoog Rek	• Plaats 50g van het worststuk op de bakplaat op het hoge rek. • Draai om bij 2/3 van de totale kooktijd wanneer de oven piept.*1

*1: Wanneer de pieptoon klinkt, open de deur om het voedsel om te draaien. Als u de deur niet opent, gaat het koken door tot het einde van de geprogrammeerde tijd.

Opmerkingen:

- De uiteindelijke temperatuur houdt verband met de oorspronkelijke temperatuur van het voedsel. Controleer of na bereiding of het voedsel kokend heet is. U kunt, indien nodig, de bereidingstijd handmatig verlengen.
- De resultaten bij het gebruik van auto koken hangen af van variabelen zoals de vorm en grootte van het voedsel en uw persoonlijke voorkeur wat betreft kookresultaten. Als u niet tevreden bent met het geprogrammeerde resultaat, pas dan de kooktijd aan om aan uw eisen te voldoen.



WAARSCHUWING: De deur, buitenkast, ovenholte en accessoires worden tijdens gebruik erg heet. Gebruik altijd dikke ovenwanten om brandwonden te voorkomen.

Convectie auto menu kooktabel

Display	Menu	GEWICHT/PORTIE/ KEUKENGEREI	Bereidingstechnieken
AC-1	Bevroren Oven Franse Frietjes	300g (begintemperatuur -18°C) Bakplaat+Hoog Rek	- Bereid de gekochte bevroren Franse frietjes voor en plaats ze op de bakplaat op het hoge rooster. - Draai het voedsel om bij 2/3 van de totale kooktijd wanneer de oven piept.*1
AC-2	Geroosterde kip	800, 1000, 1200, 1400g (begintemperatuur. kamertemperatuur.) Lage Rek	- Verdeel na het aanbrengen van olie, zout over het oppervlak van de kip. - Plaats op de lage rek. - Draai het voedsel om bij 2/3 van de totale kooktijd wanneer de oven piept.*1
AC-3	Gebraden rund/ lamsvlees	200, 300, 400, 500, 600 g (begintemperatuur. kamertemperatuur.) Bakplaat+Hoog Rek	- Verwijder het oppervlak van de ossenhaas en smeer olie, zout, geplette zwarte peper. - Nadat u het stevig hebt vastgebonden met een katoenen touw, plaatst u het op de bakplaat op het hoge rek.
AC-4	Vis	200, 400, 600 g (begintemperatuur. kamertemperatuur.) Bakplaat+Hoog Rek	- Na het aanbrengen van olie en zout op de vis en 10 min bewaren. - Plaats op de bakplaat op het hoge rooster.
AC-5	Diepvries Kipnuggets	400g (begintemperatuur -18°C) Bakplaat+Hoog Rek	- Bereid de gekochte diepvries kipnuggets voor. - Plaats op de bakplaat op het hoge rooster. - Draai het voedsel om bij 2/3 van de totale kooktijd wanneer de oven piept.*1
AC-6	Diepvries Uienringen	250g (begintemperatuur -18°C) Bakplaat+Hoog Rek	- Bereid de gekochte diepvries uienringen voor. - Plaats op de bakplaat op het hoge rooster. - Draai het voedsel om bij 2/3 van de totale kooktijd wanneer de oven piept.*1
AC-7	Diepvriessnacks	100, 200, 300 g (begintemperatuur -18°C) Bakplaat+Hoog Rek	- Bereid de gekochte bevroren snacks zoals loempia's met 25g stukjes. - Plaats op de bakplaat op het hoge rooster. - Draai het voedsel om bij 2/3 van de totale kooktijd wanneer de oven piept.*1

*1: Wanneer de pieptoon klinkt, open de deur om het voedsel om te draaien. Als u de deur niet opent, gaat het koken door tot het einde van de geprogrammeerde tijd.

Opmerkingen:

- De uiteindelijke temperatuur houdt verband met de oorspronkelijke temperatuur van het voedsel. Controleer of na bereiding of het voedsel kokend heet is. U kunt, indien nodig, de bereidingstijd handmatig verlengen.
- De resultaten bij het gebruik van auto koken hangen af van variabelen zoals de vorm en grootte van het voedsel en uw persoonlijke voorkeur wat betreft kookresultaten. Als u niet tevreden bent met het geprogrammeerde resultaat, pas dan de kooktijd aan om aan uw eisen te voldoen.



WAARSCHUWING: De deur, buitenkast, ovenholte en accessoires worden tijdens gebruik erg heet. Gebruik altijd dikke ovenwanten om brandwonden te voorkomen.

Geslacht ovenmateriaal

Om te verwarmen/ontdooien met een combi-magnetron, moet de microgolvenenergie 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	Het- elucht	Combinatie	Opmerking
Aluminium- folie/Folie Containers	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	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.
Bruiningss- chalen	✓ / ✗	✗	✗	✗	Volg altijd de instructies van de fabrikant op. Overschrijd de opgegeven verwarmingsstijden niet. Wees zeer voorzichtig omdat deze schalen heel heet worden.
Porselein en keramiek	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Alleen met conv.)	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	✗	✓	✓	✗	Het wordt niet aanbevolen om metalen kookgerei te gebruiken bij het gebruik van magnetronvermogen, omdat dit kan leiden tot vonkvorming, wat brand kan veroorzaken.
Plastic/poly- styreen bijv. fastfood-bakjes	✓	✗	✓	✓ / ✗	Ga hier zorgvuldig mee om omdat sommige bakjes ver- vormen, 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	✓	✗	✗	✗	Moet worden doorboord om stoom te laten ontsnappen. Zorg ervoor dat de zakken geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Gebruik geen plastic of metalen binders, omdat deze kunnen smelten of vlam kunnen vatten door het 'overspringen' van metaal.
Papieren borden, bekertjes en keukenrol- papier	✓	✗	✗	✗	Gebruik deze alleen voor opwarmen of om vocht te absorberen. Voorzichtigheid is geboden omdat door oververhitting brand kan ontstaan.
Riet- en houten containers	✓	✗	✗	✗	Blijf altijd bij de oven wanneer deze materialen worden gebruikt omdat oververhitting brand kan veroorzaken.
Gerecycled papier en kran- tenpapier	✗	✗	✗	✗	Kan stukjes metaal bevatten die vonken veroorzaken en kunnen leiden tot brand.
Hoge rek/Lage rek/Bakplaat	✗	✓	✓	✓	Het wordt niet aanbevolen om metalen kookgerei te ge- bruiken bij het gebruik van magnetronvermogen, omdat dit kan leiden tot vonken, wat brand kan veroorzaken. Mag alleen worden gebruikt zoals aangegeven in de gebruikershandleiding.



WAARSCHUWING: Bij het verwarmen van voedsel in plastic of papier containers, houd de oven in de gaten vanwege de mogelijkheid van ontbranding.

OPMERKING: Laat uw oven niet onbeheerd achter terwijl deze in gebruik 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 het koken kan er condensatie ontstaan in de ovenruimte, op het oppervlak van de ovenruimte en op de deur. De hoeveelheid condensatie hangt af van de temperatuur van de ovenoppervlakken en het vochtgehalte van het voedsel dat wordt verwarmd in de magnetron. Zorg ervoor dat na het koken eventueel vocht dat op deze oppervlakken verzamelt, wordt weggeveegd 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 voordat u gaat schoonmaken om het bedieningspaneel te deactiveren. Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het bedieningspaneel. Gebruik alleen een doek die vochtig is gemaakt met water en veeg voorzichtig over het paneel tot het schoon is. Vermijd teveel water. Gebruik geen chemische of schurende reinigingsmiddelen.

Binnenkant van de oven

1. Voor het schoonmaken, veeg eventuele spatten of morsingen af met een zachte vochtige doek of spons na elk gebruik 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 afdekklaatje van de golfgeleider niet.

2. Zorg ervoor dat milde zeep of water niet doordringt in de kleine ventilatieopeningen in de muren, dit kan schade aan de oven veroorzaken.

3. Gebruik geen spray-type reinigingsmiddelen aan de binnenkant van de oven.

4. Verwarm uw oven regelmatig door de grill te gebruiken en verwarm de oven zonder voedsel gedurende 20 minuten op de grill. Achtergebleven voedsel of vet kan rook of een slechte geur veroorzaken. Houd het afdekklaatje van de golfgeleider te allen tijde schoon.

Het afdekklaatje van de golfgeleider is gemaakt van kwetsbaar materiaal en moet zorgvuldig gereinigd worden (volg de bovenstaande reinigingsinstructies).

OPMERKING: Overmatig waken kan ervoor zorgen dat de golfgeleiderafdekking uiteenvalt.

Het afdekklaatje voor de golfgeleider is een verbruiksartikel en moet, wanneer niet regelmatig gereinigd, worden vervangen.

Accessoires

De accessoires zoals draaiplateau, draaiplateau ondersteuning, rekken en bakplaat moeten worden gewassen in een milde afwasmiddeloplossing en gedroogd. Ze zijn vaatwasserbestendig.

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: Een stoomreiniger mag niet worden gebruikt.

Schoonmaaktip om uw oven gemakkelijker schoon te maken:

Plaats een halve citroen in een kom, voeg 300 ml (1/2 pint) water toe en verwarm op P100 gedurende 7 - 8 minuten. Veeg de oven schoon met een zachte, droge doek.

Advies voor het koken 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 voedingsmiddelen mogen niet worden verwarmd in gesloten containers of potten/containers met deksels erop, omdat de druk binnenin zal opbouwen en de pot/container kan laten 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 te allen tijde de instructies in de SHARP bedieningshandleiding. Als u de aanbevolen kooktijden overschrijdt en te hoge vermogensniveaus gebruikt, kan voedsel oververhitten, verbranden en in extreme omstandigheden vlam vatten 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.

LET OP: Eieren mogen niet worden verwarmd met behulp van magnetronvermogen, omdat ze kunnen ontploffen, zelfs nadat het koken is beëindigd. bijv. gepocheerd, gebakken, hard gekookt.

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: Gebruik altijd ovenhandschoenen om voedsel of kookgerei uit de oven te halen. Stap terug bij het openen van de oven deur om hitte of stoom te laten verdwijnen. Wanneer u deksels (zoals vershoudfolie) verwijdert, braadzakken opent of popcornverpakkingen, leid de stoom weg van gezicht en handen.



WAARSCHUWING: Controleer de temperatuur van voedsel en drank, roer voor het serveren. Wees extra voorzichtig bij het serveren aan baby's, kinderen of ouderen. De inhoud van flesjes en babyvoedingspotten moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd voor consumptie, om brandwonden te voorkomen.

Advies voor ontdooien

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.

Advies voor opnieuw verwarmen

Voor het opwarmen van voedsel, volg het advies en de richtlijnen hieronder om te zorgen dat zorg ervoor dat voedsel grondig wordt opgewarmd voordat het wordt geserveerd.

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 het voedsel grondig is opgewarmd voordat het wordt geserveerd.

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 is opgewarmd voordat het wordt geserveerd.

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 is opgewarmd voordat het wordt geserveerd.

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.

LET OP: Zorg ervoor dat het voedsel grondig is opgewarmd voordat het wordt geserveerd.

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:Verwarm nooit vloeistoffen in containers met een smalle hals, omdat dit kan leiden tot het uitbarsten van de inhoud uit de container 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 flesjes en babyvoedingspotten dient te worden geroerd of geschud en de temperatuur dient te worden gecontroleerd voor consumptie, om brandwonden 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:

Plaats een half kopje water op de draaischijf en sluit de deur. Stel de timer in om 1 minuut te koken met P100 magnetronvermogensniveau.

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 beker heet?

Haal de kop water uit de oven en sluit de deur. Stel de oven in om 3 minuten te koken met de grill.

5. Wordt het verwarmingselement van de grill na 3 minuten rood?
- Stel de oven in om 3 minuten te koken met de heteluchtmodus op 230°C.
6. Is de ovenruimte na 3 minuten heet?

Als u "NEE" antwoordt op een vraag, controleer dan eerst of de oven goed is aangesloten en de zekering niet is doorgebrand. Als er geen fout is met beide, controleer dan tegen de onderstaande probleemoplossingstabel.



WAARSCHUWING: Probeer de oven nooit zelf aan te passen, te repareren of te wijzigen. Het is gevaarlijk voor iedereen die geen door SHARP opgeleide ingenieur is om onderhoud of reparaties uit te voeren. Dit is belangrijk omdat het de verwijdering van dekkingen kan inhouden die bescherming bieden tegen magnetronenergie.

- 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.
- Toegang tot de buitenkast & lamp: Verwijder nooit de buitenkast. Dit is zeer gevaarlijk vanwege de onderdelen met hoge spanning binnenin die nooit aangeraakt mogen worden, omdat dit dodelijk kan zijn. Uw oven is niet voorzien van een lampafdekking. Als de lamp defect raakt, probeer deze dan niet zelf te vervangen, bel een door SHARP goedgekeurde servicefaciliteit.

Probleemoplossingstabel

Probleem	Toelichting
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 deurtieren 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 wanneer de knop [START/+30s] is ingedrukt..	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.
Wanneer u de oven alleen in de grillstand gebruikt, valt het u mogelijk op dat het verwarmingselement niet altijd aan lijkt te zijn.	Dit komt omdat het grillelement aan en uit gaat om de oventemperatuur op een vooraf ingesteld niveau te houden.
Wanneer u de grill in de combinatiemodus gebruikt, dan lijkt de grill niet aan te staan.	Tijdens de gecombineerde bereidingsmodus (magnetron en grill) schakelt de oven tussen de twee functies. De magnetron- en grillfunctie zijn nooit tegelijkertijd ingeschakeld.
De heteluchtoven lijkt niet heet genoeg te worden.	De temperatuur in de ovenruimte wordt gehandhaafd op +/- 10% van het ingestelde niveau. De temperatuur wordt gemeten in het exacte midden van de oven met een gekalibreerd temperatuureetapparaat dat een K-type thermokoppel gebruikt.
Na de bereiding maakt de oven lawaai of lijkt deze nog te werken.	Aan het einde van de bereidingscyclus kan de ventilator enkele minuten aanblijven om de oven af te koelen. Dit is normaal.
 Verschijnt op het display wanneer een knop wordt ingedrukt.	Na 30 seconden gaat de oven in de vergrendelingsmodus waarbij alle knoppen niet kunnen worden ingedrukt. Open en sluit de deur en de knoppen zullen weer werken. Controleer ook of het apparaat niet in de vergrendelingsmodus staat.

Alvorens om hulp te vragen

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 is gesloten en het veiligheidsslot van de deur is geactiveerd. Anders zal de magnetronenergie niet in de oven stromen

ALS GEEN VAN DE BOVENSTAANDE CONTROLES HET PROBLEEM VERHELPT, NEEM DAN CONTACT OP MET EEN GEKWALIFICEERDE MONTEUR. PROBEER DE OVEN NIET ZELF TE REPAREREN.



Uwaga:

Twój produkt jest oznaczony tym symbolem.

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



[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. 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.

Prawidłowo usuwając 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 będą Państwo musieli ponieść koszty zwrotu i recyklingu produktu. Produkty niewielkich rozmiarów (i w małych ilościach) można zwrócić do lokalnych punktów zbiórki odpadów.

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

2. Kraje pozaunijne

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

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/

SPIS TREŚCI

Ważne środki ostrożności.....	3
Instalacja.....	13
Dane techniczne.....	14
Kuchenka i akcesoria.....	15
Panel sterowania	16
Przed rozpoczęciem pracy	17
Ustawianie zegara	17
Poziom mocy mikrofal.....	18
Obsługa manualna.....	19
Gotowanie mikrofalowe	20
Praca z grillem	21
Kombinowane gotowanie mikrofalowe i grillowe	21
Rozgrzewanie/gotowanie konwekcyjne.....	22
Kombinowane gotowanie mikrofalowe i konwekcyjne.....	22
Inne wygodne funkcje.....	23
Defrostowanie według czasu.....	24
Rozmrażanie według masy.....	24
Gotowanie przy użyciu sensora mikrofalowego.....	25
Gotowanie przy użyciu menu GRILL AUTO.....	26
Gotowanie przy użyciu auto menu konwekcyj	26
Tabela gotowania z sensorem mikrofalowym	27
Tabela gotowania dla menu Grill Auto.....	29
Tabela gotowania w auto menu konwekcyj	30
Odpowiednie naczynia do piekarnika.....	31
Czyszczenie i konserwacja	32
Porady dotyczące gotowania w mikrofalówce.....	33
Porady dotyczące rozmrażania.....	35
Porady dotyczące podgrzewania	36
Rozwiązywanie problemów	37
Zanim zwrócisz się o pomoc	39

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.

Ważne środki ostrożności

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.

Zasilanie sieciowe AC musi wynosić 230 V, 50 Hz dla modelu YC-MC422AE-SB, lub 230-240 V, 50 Hz dla modelu YC-MC422AU-SB, z minimum 20 A bezpiecznikiem linii dystrybucyjnej, lub minimum 20 A wyłącznikiem obwodu dystrybucyjnego.

Dla tego urządzenia powinien być zapewniony oddzielny obwód.

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.

Metalowe pojemniki na jedzenie i napoje są niedozwolone podczas trybów mikrofalowych.

Używaj tylko naczyń i przyborów bezpiecznych do użytku w mikrofalówce podczas korzystania z trybów mikrofalowych. Przybory powinny być sprawdzone pod kątem ich przydatności do użytku w piekarnikach 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 bezpieczeństwa 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.

Zastosuj instrukcje dotyczące "Konserwacji i czyszczenia" zawarte w pełnej wersji Instrukcji Obsługi. Nieutrzymanie piekarnika w czystym stanie może prowadzić do pogorszenia się powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i możliwie doprowadzić do sytuacji niebezpiecznej.

Nie używaj agresywnych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwi piekarnika, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może doprowadzić do rozbicia szkła.

Urządzenia nie należy czyścić za pomocą czyszczenia parowego.

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 zatrząsków 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, łącznie z tylną ścianką kuchenki.

- 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.

Aby uniknąć ryzyka eksplozji i nagłego wrzenia:

OSTRZEŻENIE: Płyny i inne produkty spożywcze nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować. Podgrzewanie napojów w mikrofalówce może prowadzić do opóźnionego wrzenia; dlatego należy zachować ostrożność podczas obsługi pojemnika.

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 wąskich szyjkach, takich jak butelki dla niemowląt, ponieważ gorący płyn może z nich gwałtownie wytrysnąć, powodując oparzenia.

Żeby uniknąć gwałtownego wytrysnięcia wrzącej cieczy i oparzeń:

1. Nie należy przekraczać zalecanych czasów podgrzewania.
2. Płyn należy przed podgrzaniem zamieszać.
3. Zaleca się włożenie do płynu szklanej pręci lub podobnego narzędzia (nie metalowego) podczas ponownego podgrzewania.
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.

Aby uniknąć możliwości poparzeń:

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części stają się gorące podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzewczych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala, chyba że są stale nadzorowane.

Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla dzieci musi być wymieszana lub wstrząśnięta, a temperatura sprawdzona przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń. Używaj podkładek pod garnki lub rękawic kuchennych podczas wyjmowania jedzenia z piekarnika, aby zapobiec poparzeniom.

- Podczas użytkowania urządzenie się nagrzewa. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzewczych wewnątrz piekarnika.
- 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 nagrzewają. 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 ujść.
- Nie wolno pozwalać dzieciom, żeby zbliżały się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.

Aby zapobiec nieprawidłowemu użyciu przez dzieci:

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.

Gdy urządzenie jest używane w dowolnym trybie, który generuje bezpośrednio ciepło (tryb odpowiedni dla modelu), dzieci powinny korzystać z piekarnika tylko pod nadzorem dorosłych ze względu na generowaną temperaturę.

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 huścić na drzwiczkach kuchenki. Nie wolno traktować kuchenki jako przedmiotu do zabawy.

Dzieciom należy wpoić zasady bezpieczeństwa: używanie rękawic kuchennych, ostrożne zdejmowanie pokrywek, zachowanie szczególnej ostrożności co do opakowań (np. materiałów samonagrzewających się), gdyż opakowania te mogą być bardzo gorące.

Inne ostrzeżenia:

Nie wolno w żaden sposób samodzielnie dokonywać modyfikacji kuchenki.

Nie wolno poruszać kuchenką podczas jej pracy.

Opisywane urządzenie przeznaczone jest 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 naczynia 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 kładź gorących potraw ani gorących naczyń na zimny talerz obrotowy/podstawę piekarnika.
- c) Nie kładź zimnych produktów ani zimnych naczyń na gorącym talerzu obrotowym/podstawie piekarnika.

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

UWAGA:

Nie używaj plastikowych pojemników do podgrzewania w mikrofalówce, jeśli piekarnik jest jeszcze gorący po użyciu grilla, konwekcji lub trybu kombinowanego (zależnie od modelu piekarnika), ponieważ mogą one stopić się.

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.

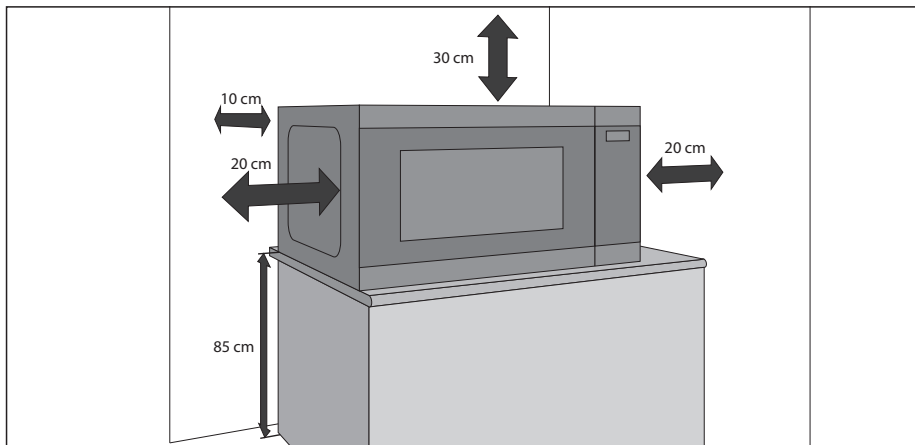
Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych i w podobnych zastosowaniach: w pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy / w gospodarstwach rolnych / przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania / 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 płaską powierzchnię, która zapewni wystarczająco dużo otwartej przestrzeni dla otworów wentylacyjnych. Tylna powierzchnia urządzenia może być umieszczona przy ścianie.
 - Urządzenie nie powinno być instalowane za dekoracyjnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.
 - 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 kuchni:		YC-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Wtyczka sieciowa AC		EU Dwa Piny	Trzypinowy UK
Napięcie zasilające		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Bezpiecznik/wyłącznik automatyczny		20 A	20 A
Wymagana moc wejściowa		2700 W	2800 W
Moc wyjściowa:	Naczynie przeznaczone	1000 W	1000 W
	Grill	1300 W	1400 W
	Konwekcja	2700 W	2800 W
Częstotliwość mikrofal		2450 MHz*	2450 MHz*
Wymiary zewnętrzne (szer.) x (wys.) x (gł.) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Wymiary komory operacyjnej (szer.) x (wys.) x (gł.)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Pojemność kuchni		42 litry**	42 litry**
Wysoka półka (średnica x wysokość w mm)		243 x 90	243 x 90
Niska półka (średnica x wysokość w mm)		266 x 30	266 x 30
Taca do pieczenia (Średnica w mm)		283	283
Talerz obrotowy (średnica) [mm]		345	345
Masa [kg]		20	20
Lampka oświetleniowa (typ LED)		1,5 W	1,5 W

* - Ten produkt spełnia wymagania europejskiej normy EN55011.

Zgodnie z tym standardem, ten produkt jest klasyfikowany jako urządzenie grupy 2 klasy B.

Grupa 2 oznacza, że urządzenie celowo generuje energię radiową w formie promieniowania elektromagnetycznego do termicznego przetwarzania żywności.

Urządzenie klasy B oznacza, że sprzęt nadaje się do użytku w domowych gospodarstwach.

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

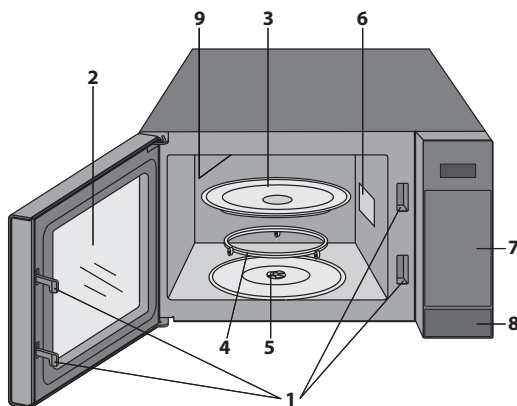
Rzeczywista pojemność przeznaczona na potrawy jest mniejsza.

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

Kuchenka i akcesoria

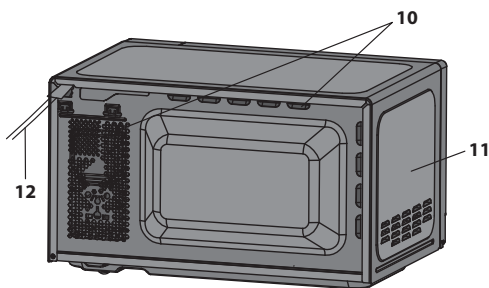
Piekarnik

1. System zabezpieczeń drzwi
2. Okno piekarnika
3. Szklany talerz obrotowy
4. Podstawa obrotowa
5. Łączenie
6. Pokrywa falowodu (Nie usuwaj)
7. Elementy sterujące do regulacji poziomu mocy i czasu
8. Przycisk otwierania drzwiczek
9. Element grzewczy grilla
10. Otwory wentylacyjne
11. Obudowa
12. Przewód zasilający

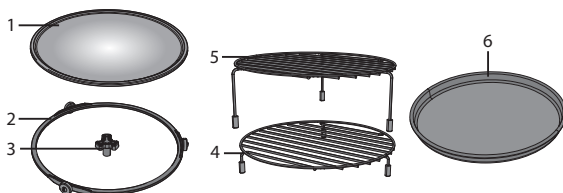


Dostarczone akcesoria:

1. Szklany talerz obrotowy
 2. Podstawa obrotowa
 3. Łączenie
 4. Niska półka
 5. Wysoka półka
 6. Foremka do pieczenia
- Stojaki na grilla i tacka do pieczenia są przeznaczone do użytku tylko podczas korzystania z funkcji grilla i konwekcji. NIE używaj żadnych metalowych akcesoriów podczas korzystania z funkcji mikrofalowej.



UWAGA: Kiedy zamawiasz akcesoria, proszę podać dwie rzeczy: nazwę części i nazwę modelu.

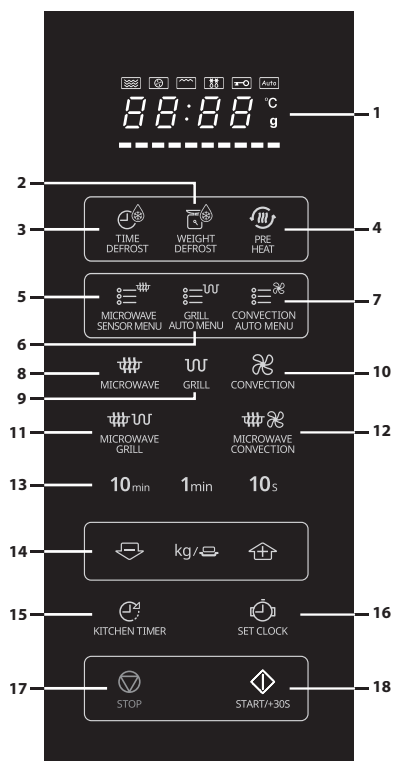


UWAGI:

- 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 zamontowanym talerzem obrotowym i jego podstawą. Pomaga to w równomiernym gotowaniu potraw. Złe zamontowany talerz obrotowy może się kołysać, obracać nieprawidłowo, a nawet spowodować uszkodzenie kuchenki.
- Wszelkie przeznaczone do gotowania produkty i naczynia z potrawami należy zawsze ustawiać na talerzu obrotowym.
- Talerz obraca się w prawo lub w lewo. Kierunek obrotu może być inny przy każdym uruchomieniu kuchenki. Nie wpływa to na efektywność gotowania.

⚠ OSTRZEŻENIE: Drzwi, zewnętrzna obudowa, wewnątrz piekarnika, akcesoria i naczynia stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Aby zapobiec poparzeniom, zawsze używaj grubych rękawic kuchennych.

Panel sterowania



1. **WYŚWIETLACZ CYFROWY** – Wyświetlany jest czas trwania procesu, poziom mocy, wskaźniki i godzina.



Wskaźnik [MIKROFALA]



Wskaźnik [CONVECTION]



Wskaźnik [GRILL]



Wskaźnik [ROZMRAŻANIE]



Wskaźnik [BLOKADA DLA DZIECI]



Wskaźnik [AUTO MENU]



Wskaźnik [TEMPERATURE]



Wskaźnik [WEIGHT]



Wskaźnik [POSTĘPU TEMPERATURY]

Sekcje stopniowo się zapalają, pokazując osiągniętą temperaturę w trybie CONVECTION. Każda sekcja reprezentuje 10°C ustawionego poziomu temperatury (na przykład pierwsza wskazuje 140°C, a ostatnia 230°C). Gdy ustawisz temperaturę, odpowiadająca jej sekcja się zapala, a kolejne sekcje po jej lewej stronie zapalają się kolejno podczas procesu nagrzewania.

2. **ROZMRAŻANIE WEDŁUG MASY** – Naciśnij raz, aby rozmrozić według masy.
3. **TIME DEFROST** – Naciśnij, aby wybrać rozmrażanie według czasu.
4. **ROZGRZEJ** – Naciśnij, aby rozgrzać piekarnik w trybie konwekcji.
5. **MENU SENSORA MIKROFAL** – Naciśnij, aby wybrać menu gotowania sensorowego.
6. **GRILL AUTO MENU** – Naciśnij, aby wybrać menu automatycznego gotowania na grillu.
7. **CONVECTION AUTO MENU** – Naciśnij, aby wybrać automatyczne menu gotowania konwekcyjnego.
8. **MICROWAVE POWER** – Naciśnij, aby wybrać poziom mocy mikrofal.
9. **GRILL** – Naciśnij, aby ustawić tryb gotowania na grillu.
10. **KONWEKCYJA** – Naciśnij, aby ustawić tryb gotowania konwekcyjnego.
11. **MIKROFALA+GRILL** – Naciśnij, aby ustawić tryby gotowania kombinowanego mikrofal i grilla.
12. **MIKROFALA+KONWEKCYJA** – Naciśnij, aby ustawić tryby gotowania kombinowanego mikrofal i konwekcji.
13. **TIME** – Ustaw zegar i minutnik.
14. **WEIGHT/PORTION** – Użyj tych przycisków, aby wybrać wagę lub porcję.
15. **MINUTNIK KUCHENNY** – Naciśnij, aby użyć jako minutnika lub do programowania czasu postoju.
16. **USTAW ZEGAR** – Użyj, aby ustawić godzinę na zegarze.
17. **STOP** – Naciśnij raz, aby wstrzymać gotowanie, lub dwa razy, aby anulować operację.
18. **START/+30s** – Przycisk Start. Naciśnij raz, aby gotować przez 30 sekund na pełnej mocy.

Przed rozpoczęciem pracy

- Podłącz kuchenkę do sieci elektrycznej. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „0:00” i zostanie wyemitowany jeden sygnał dźwiękowy.
- Ten model posiada funkcję zegara i piekarnika, który w trybie czuwania zużywa mniej niż 1,0 W. [Aby ustawić zegar, zobacz poniżej.]

Ustawianie zegara

Twoja kuchenka ma tryb zegara 12-godzinnego i 24-godzinnego.

1. Naciśnij przycisk [SET CLOCK]  raz, a na wyświetlaczu pojawi się 24H. W ciągu 3 sekund naciśnij przycisk ponownie, aby wybrać tryb zegara 12H lub 24H. Naciśnij przycisk [START/+30S], aby potwierdzić tryb zegara.
2. Naciśnij przyciski czasu i wprowadź aktualny czas. Godziny wprowadź, naciskając przycisk [10 min], a minuty wprowadź, naciskając przyciski [1 min] i [10 s].
3. Naciśnij przycisk [SET CLOCK] , aby zakończyć ustawianie zegara.

UWAGI:

- Jeśli zegar został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Jeśli zegar nie został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się tylko wskazanie „0:00”.
- Aby sprawdzić aktualną godzinę podczas procesu gotowania, naciśnij przycisk [SET CLOCK], a dioda LED wyświetli godzinę na 2-3 sekundy. Nie wpływa to na proces gotowania.
- Podczas trybu ustawiania zegara, jeśli przycisk [STOP] zostanie naciśnięty lub jeśli w ciągu minuty nie zostanie podjęta żadna operacja, piekarnik powróci do poprzedniego ustawienia.
- Jeśli wystąpi przerwa w zasilaniu kuchenki, po przywróceniu zasilania na wyświetlaczu co pewien czas będzie pojawiać się wskazanie „0:00”. Jeśli przerwa w zasilaniu wystąpi podczas pracy kuchenki, program zostanie anulowany. Ustawienie czasu zostanie również anulowane.

Poziom mocy mikrofal

Poziom mocy	Naciśnij przycisk [MICROWAVE POWER] 	Wskazanie na wyświetlaczu (Procent)
WYSOKI	x1	P100
	x2	P90
ŚREDNIO WYSOKI	x3	P80
	x4	P70
ŚREDNI	x5	P60
	x6	P50
ŚREDNIO NISKI (ROZMRAŻANIE)	x7	P40
	x8	P30
NISKI	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Opisująca kuchenka posiada 11 poziomów mocy, które opisano w tabelce obok.
- Aby zmienić poziom mocy do gotowania, naciśnij przycisk [MICROWAVE POWER], aż na wyświetlaczu pojawi się pożądaný poziom. Ustaw żądany czas gotowania, naciskając przyciski czasu. Naciśnij przycisk [START], aby uruchomić piekarnik.
- Aby sprawdzić poziom mocy podczas gotowania, naciśnij przycisk [MICROWAVE POWER]. Dopóki twój palec naciska przycisk [MICROWAVE POWER], wyświetlany będzie poziom mocy. Piekarnik nadal odlicza czas, chociaż na wyświetlaczu pokazany jest poziom mocy.
- Jeśli wybierzesz poziom mocy „0P”, uruchomiony zostanie tylko wentylator. Można wykorzystać ten poziom mocy do usuwania zapachów z kuchenki.

W ogólnym przypadku należy stosować poniższe zalecenia:

P100/P90 - (WYSOKI) używany do szybkiego gotowania lub podgrzewania, np. dla zapiekanek, gorących napojów, warzyw itp.

P80/P70 Poziom 80P/70P (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.

P60/P50 - (ŚREDNIE) dla gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania w tradycyjny sposób, np. gulasz wołowy, zaleca się użycie tego ustawienia mocy, aby zapewnić, że mięso będzie miękkie.

P40/P30 - (ŚREDNIO NISKI) do rozmrażania, wybierz to ustawienie mocy, aby zapewnić równomierne rozmrażanie potrawy. To ustawienie jest również idealne do gotowania na wolnym ogniu ryżu, makaronu, pierogów i przygotowywania budyń z jaj.

P20/P10 - (NISKI) Do delikatnego rozmrażania, np. śmietany, ciast, lub ciasta francuskiego.

Obsługa manualna

Otwieranie drzwiczek:

Żeby otworzyć drzwiczki, należy nacisnąć przycisk otwierania drzwiczek.

Uruchamianie kuchenki:

Przygotuj i umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu na karuzeli lub umieść je bezpośrednio na karuzeli. Zamknij drzwi i naciśnij przycisk [START/+30s] po wybraniużądanego trybu gotowania i ustawieniu czasu. Możesz przedłużyć żądany czas gotowania podczas ręcznego gotowania, naciskając przyciski [TIME] lub przycisk [START/+30s].

Gdy program gotowania zostanie ustawiony i przycisk [START/+30s] nie zostanie naciśnięty w ciągu 1 minuty, ustawienie zostanie anulowane.

Jeśli drzwi zostaną otwarte podczas gotowania, przycisk [START/+30s] musi zostać naciśnięty, aby kontynuować gotowanie. Sygnał dźwiękowy zabrzmie raz, gdy przycisk zostanie naciśnięty w odpowiedni sposób.

Użyj przycisku [STOP], aby:

1. Anulowania błędów podczas programowania.
2. Tymczasowego przerwania pracy kuchenki.
3. Aby anulować program podczas gotowania, naciśnij dwa razy przycisk „STOP”.
4. Ustawienia i anulowania blokady rodzicielskiej.



START/+30S



STOP

UWAGA:

- Jeśli mikrofalówka nie jest używana przez okres 5 minut (a drzwi są zamknięte), blokada bezpieczeństwa zostanie automatycznie aktywowana. Wszystkie przyciski przestaną działać w trybie blokady bezpieczeństwa. Aby wyłączyć blokadę bezpieczeństwa, wystarczy otworzyć drzwi mikrofalówki, a przycisk stanie się ponownie aktywny.

Gotowanie mikrofalowe

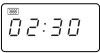
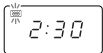
Czas pracy kuchenki można zaprogramować do 99 minut i 50 sekund (99:50)

GOTOWANIE RĘCZNE/RĘCZNE ROZMRAŻANIE

- Wprowadź czas gotowania i użyj poziomów mocy mikrofal P100 do P10 do gotowania lub rozmrażania.
- Jeśli to możliwe, zamieszaj lub obróć potrawę 2-3 razy podczas gotowania.
- Po gotowaniu przykryj jedzenie i odstaw przed podaniem, jeśli jest to zalecane.
- Po rozmrożeniu przykryj jedzenie folią aluminiową i pozostaw do całkowitego rozmrożenia.

Przykład:

Gotowanie przez 2 minuty i 30 sekund z mocą mikrofal 70%.

1. Wprowadź poziom mocy, naciskając przycisk [MICROWAVE POWER] 4 razy dla 70 P.  x4	2. Wprowadź czas gotowania, naciskając dwa razy przycisk [1 min], a następnie trzy razy przycisk [10 s].	3. Naciśnij przycisk [START/+30s], aby uruchomić minutnik. (Wyświetlacz będzie odliczał ustawiony czas gotowania/rozmrężania.)
		

UWAGA:

- Po uruchomieniu kuchenki lampka oświetleniowa zaświeci się a talerz zacznie się obracać w lewo lub w prawo.
- Jeśli drzwi zostaną otwarte podczas gotowania/rozmrężania, aby zamieszać lub przewrócić jedzenie, czas gotowania na wyświetlaczu automatycznie się zatrzymuje. Czas gotowania/rozmrężania zaczyna odliczać ponownie, gdy drzwi są zamknięte i naciśnięto przycisk [START].
- Gdy gotowanie/rozmrężanie zostanie zakończone, otwórz drzwi lub naciśnij przycisk [STOP], a na wyświetlaczu ponownie pojawi się godzina, jeśli zegar został ustawiony.
- Jeśli chcesz poznać poziom mocy podczas gotowania, naciśnij przycisk [MICROWAVE POWER]. Dopóki Twój palec naciska przycisk [MICROWAVE POWER], poziom mocy będzie wyświetlany.

WAŻNE:

- Po zakończeniu gotowania lub rozmrażania należy zamknąć drzwiczki kuchenki. Należy pamiętać, że oświetlenie wnętrza kuchenki pozostaje włączone, gdy drzwiczki są otwarte. Wynika to ze względów bezpieczeństwa, żeby przypomnieć o konieczności zamknięcia drzwiczek.
- Jeśli gotujesz potrawę dłużej niż wynosi czas standardowy (patrz tabela poniżej) korzystając z tego samego trybu gotowania, uruchomią się mechanizmy zabezpieczające kuchenki. Zostanie zmniejszona moc mikrofal lub element grzejny grilla będzie się włączał i wyłączał.

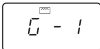
Tryb pracy	Maksymalny czas działania
Mikrofałe 100P	30 minut
Praca z grillem	99 min 50 sek, praca przerywana, kontrolowana temperatura
Gotowanie mikrofalowe + grill	99 min 50 sek, Mikrofała i grill alternatywnie działają na podstawie czasu
Gotowanie konwekcyjne	99 min 50 sek, praca przerywana, kontrolowana temperatura
Gotowanie mikrofalowe + konwekcyjne	99 min 50 sek, alternatywa Mikrofała i Konwekcja działa na podstawie czasu

Praca z grillem

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.

Przykład:

Aby grillować przez 20 minut, użyj przycisku [GRILL].

1. Naciśnij raz przycisk [GRILL].  x1	2. Wprowadź wymagany czas ogrzewania, naciskając dwukrotnie przycisk [10 min].	3. Naciśnij przycisk [START/+30s], aby rozpocząć grillowanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu grillowania.)
		

Kombinowane gotowanie mikrofalowe i grillowe

Używanie mikrofali i grilla razem łączy moc mikrofal z grillem. Oznacza to gotowanie na przemian za pomocą mocy mikrofal i mocy grilla. Poziom mocy mikrofal dla tej funkcji to P100.

Tryb kombinowany pozwala na zmniejszenie czasu trwania procesu i uzyskanie chrupiących i zarumienionych potraw.

Tryb kombinowany posiada dwie opcje:

KOMBINACJA 1 (Wyświetlacz: C-3)

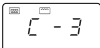
Piekarnik będzie działał w cyklu 33 sekund. Przez pierwsze 18 sekund mikrofała będzie włączona na 100%, a przez następne 15 sekund włączy się grill. Ten cykl powtarza się aż do upływu ustawionego czasu gotowania. Użyj do ryb i zapiekanek.

KOMBINACJA 2 (Wyświetlacz: C-4)

Piekarnik będzie działał w cyklu 33 sekund. Przez pierwsze 12 sekund mikrofała będzie włączona na 100%, a przez następne 21 sekund włączy się grill. Ten cykl powtarza się aż do końca ustawionego czasu gotowania. Używaj do omeletów na deser i drobiu.

Przykład:

Aby ugotować przez 15 minut, używając [MIKROFALA+GRILL] z 55% mocą mikrofal i 45% mocą grilla (C-1).

1. Naciśnij raz przycisk [MIKROFALA+GRILL].  x1	2. Wprowadź wymagany czas ogrzewania, naciskając raz przycisk [10 min] i pięć razy przycisk [1 min].	3. Naciśnij przycisk [START/+30s], aby rozpocząć gotowanie. (Wyświetlacz będzie odliczał ustawiony czas gotowania.)
		

Notatki dotyczące gotowania na grillu i mikrofali+grillu:

- 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, aby pozwolić dymowi lub zapachom na rozproszenie, otwórz okno lub włącz wentylację w kuchni.

UWAGA: Aby podczas korzystania z funkcji grilla zapobiec przegrzaniu, grill jest włączany i wyłączany w regularnych odstępach czasu.



OSTRZEŻENIE: Drzwiczki, zewnętrzna obudowa, komora operacyjna kuchenki, wyposażenie i naczynia bardzo się nagrzewają podczas pracy kuchenki.
Aby zapobiec poparzeniom, należy zawsze używać grube rękawice.

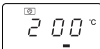
Rozgrzewanie/gotowanie konwekcyjne

Gotowanie konwekcyjne pozwala przyrządzać jedzenie jak w tradycyjnym piekarniku. Temperaturę można wybrać od 140°C do 230°C. Zaleca się rozgrzanie piekarnika do odpowiedniej temperatury przed umieszczeniem jedzenia w piekarniku.

1. KONWEKCYJA Z FUNKCJĄ PRZEGRZEWANIA

Przykład:

Gotować przez 20 minut w 200°C, używając przycisku [PREHEAT] i [CONVECTION].

1. Naciśnij [PREHEAT] przycisk 7 razy.  x7	2. Naciśnij przycisk [START/+30s], aby rozpocząć. Gdy osiągnięta zostanie temperatura nagrzewania, buzzer wyda dwa dźwięki.	3. Włóż jedzenie do piekarnika i zamknij drzwi. Wprowadź wymagany czas nagrzewania, naciskając przycisk [10 min] dwa razy.	4. Naciśnij przycisk [START/+30s], aby rozpocząć gotowanie. (Wyświetlacz będzie odliczał ustawiony czas gotowania.)
			

2. KONWEKCYJA BEZ FUNKCJI ROZGRZEWANIA

Przykład:

Gotować przez 20 minut w 200°C, używając przycisku [CONVECTION].

1. Naciśnij Przycisk [CONVECTION] 7 razy.  x7	2. Wprowadź wymagany czas ogrzewania, naciskając dwukrotnie przycisk [10 min].	3. Naciśnij przycisk [START/+30s], aby rozpocząć gotowanie. (Wyświetlacz będzie odliczał ustawiony czas gotowania.)
		

Kombinowane gotowanie mikrofalowe i konwekcyjne

Korzystanie z trybów mikrofal i konwekcji jednocześnie łączy moc mikrofal z konwekcją. Oznacza to gotowanie na przemian za pomocą mocy mikrofal i konwekcji. Poziom mocy mikrofal dla tej funkcji to P100, a temperatura konwekcji jest ustawiona na 165°C. Ten tryb ułatwia i przyspiesza gotowanie, ponieważ wykorzystuje szybkie gotowanie mikrofalowe i konwekcję do chrupiącego przygotowania jedzenia. Do wyboru są 2 kombinacje:

KOMBINACJA 1 (wskazanie wyświetlacza: C-1)

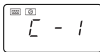
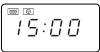
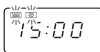
Piekarnik będzie działał w cyklu 29 sekund. Przez pierwsze 14 sekund mikrofała będzie włączona na 100%, a przez następne 15 sekund włączy się grzałka konwekcyjna. Ten cykl powtarza się aż do upływu ustawionego czasu gotowania. Użyj do grubych mięs lub całego kurczaka.

KOMBINACJA 2 (wskazanie wyświetlacza: C-2)

Piekarnik będzie działał w cyklu 29 sekund. Przez pierwsze 12 sekund mikrofała będzie włączona na 100%, a przez następne 17 sekund włączy się grzałka konwekcyjna. Ten cykl powtarza się aż do upływu ustawionego czasu gotowania. Użyj dla cienkiego kawałka mięsa lub kurczaka.

Przykład:

Aby ugotować przez 15 minut, używając [MICROWAVE+CONVECTION] z 18% czasem mocy mikrofal i 52% mocy grilla (C-1).

1. Naciśnij raz przycisk [MIKROFALA+KONWEKCJA].  x1	2. Wprowadź wymagany czas ogrzewania, naciskając raz przycisk [10 min] i pięć razy przycisk [1 min].	3. Naciśnij przycisk [START/+30s], aby rozpocząć gotowanie. (Wyświetlacz będzie odliczał ustawiony czas gotowania.)
		

NOTATKI dotyczące KONWEKCJI i MIKROFALA+KONWEKCJA GOTOWANIE:

- Podczas pierwszego użycia trybu konwekcji, możesz zauważyć dym lub zapach palenia. Jest to normalne i nie oznacza, że piekarnik jest uszkodzony. Aby uniknąć tego problemu, podczas pierwszego użycia piekarnika, rozgrzej go bez jedzenia przez 20 minut w trybie konwekcji 230°C.

WAŻNE: Podczas pracy, aby pozwolić dymowi lub zapachom na rozproszenie, otwórz okno lub włącz wentylację w kuchni.



OSTRZEŻENIE: Drzwiczki, zewnętrzna obudowa, komora operacyjna kuchenki, wyposażenie i naczynia bardzo się nagrzewają podczas pracy kuchenki.
Aby zapobiec poparzeniom, należy zawsze używać grube rękawice.

Inne wygodne funkcje

1. GOTOWANIE SEKWENCYJNE

Ta funkcja pozwala na gotowanie z dwoma różnymi etapami, w których wykorzystywane są funkcje ręcznego ustawiania czasu i trybu gotowania i/lub rozmrażania według czasu oraz rozmrażania według masy. Po zaprogramowaniu nie ma potrzeby ingerencji w proces gotowania, ponieważ kuchenka automatycznie przejdzie do kolejnego etapu. Po zakończeniu pierwszego etapu zostanie wyemitowany jeden raz sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Auto menu nie może być ustawione jako jedno z wielu sekwencji.

Przykład: Jeśli chcesz rozmrozić jedzenie przez 5 minut, a następnie ugotować przy mocy mikrofalówki P80 przez 7 minut. Kroki są następujące:

- Naciśnij przycisk [TIME DEFROST] raz, na wyświetlaczu LED pojawi się 00:00.
- Wprowadź czas gotowania, naciskając 5 razy przycisk [1 min].
- Wprowadź poziom mocy (P80), naciskając przycisk [MICROWAVE POWER] 3 razy.
- Wprowadź czas gotowania, naciskając 7 razy przycisk [1 min].
- Naciśnij raz przycisk [START], aby rozpocząć gotowanie.

2. FUNKCJA +30s (Auto-start)

Przycisk [+30s] umożliwia korzystanie z dwóch następujących funkcji:

a. Bezpośredni start

Możesz bezpośrednio rozpocząć gotowanie na poziomie mocy mikrofal 100 P na 30 sekund, naciskając przycisk [+30s].

b. Przedłuż czas gotowania

Możesz przedłużyć czas gotowania podczas gotowania manualnego, rozmrażania na podstawie czasu i operacji z menu automatycznym o wielokrotności 30 sekund, jeśli przycisk [+30s] zostanie naciśnięty podczas działania piekarnika. Podczas rozmrażania na podstawie wagi, czas gotowania nie może być zwiększony.

UWAGA: Czas gotowania może zostać przedłużony do maksymalnie 99 minut 50 sekund.

3. MINUTNIK KUCHENNY

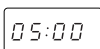
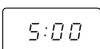
Możesz użyć timera kuchennego do ustawienia czasu procesu, przy którym tryb pracy z mikrofalami nie jest wykorzystywany (na przykład podczas gotowania jajek na tradycyjnej płycie grzejnej), lub do nadzorowania czasu po odstawieniu zagotowanych/rozmrzniętych potraw.

Przykład:

Ustawienie timera na 5 minut.



START/+30S

1. Naciśnij [KITCHEN TIMER] raz przycisk. 	2. Wprowadź żądany czas, naciskając przycisk [1 min] 5 razy. 	3. Naciśnij przycisk [START/+30s], aby uruchomić minutnik. 	4. Sprawdź wyświetlacz. (Wyświetlacz będzie odliczał ustawiony czas gotowania/rozmrzania.)
			

Gdy nadejdzie czas ustawiony na timerze, urządzenie wyda dwa sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu LED pojawi się aktualna godzina.

Możesz wprowadzić dowolny czas do 99 minut, 50 sekund. Aby anulować KITCHEN TIMER podczas odliczania, po prostu naciśnij [STOP] przycisk.

UWAGA: Funkcja KITCHEN TIMER nie może być używana podczas gotowania.

4. ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

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

a. Aby ustawić BLOKADĘ DLA DZIECI:

Naciśnij i przytrzymaj przycisk [STOP] przez 3 sekundy, usłyszysz długie pisknięcie, a wyświetlacz pokaże . Piekarnik jest teraz w trybie BLOKADA DLA DZIECI.

b. Aby anulować blokadę dla dzieci:

Naciśnij i przytrzymaj przycisk [STOP] przez 3 sekundy, aż usłyszysz długi sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Jeśli przycisk nie działa, otwórz/zamknij drzwi i spróbuj ponownie.

5. PAMIĘĆ LOKALIZACJI

To jest funkcja, dzięki której położenie jedzenia wróci do pierwotnego miejsca gotowania po zakończeniu gotowania. Naciśnij przycisk [KITCHEN TIMER] przez 3 sekundy, aby ustawić lub anulować tę funkcję. Domyślne ustawienie to ON. Gdy funkcja PAMIĘĆ LOKALIZACJI jest aktywna,  pojawi się na końcu gotowania.

Ta funkcja nie będzie działać, jeśli drzwiczki zostaną otwarte lub działanie zostanie przerwane podczas gotowania.

Defrostowanie według czasu

Ta funkcja służy do szybkiego rozmrażania potraw, umożliwiając wybór odpowiedniego czasu rozmrażania w zależności od

rodzaj jedzenia. Postępuj zgodnie z poniższym przykładem, aby dowiedzieć się, jak obsługiwać tę funkcję. Zakres czasu wynosi 0:01 – 99:50.

Przykład: Aby rozmrozić jedzenie przez 10 minut.

1. Wybierz wymagane menu, naciskając raz przycisk [TIME DEFROST].  x1	2. Wprowadź czas gotowania, naciskając raz przycisk [10 min]. 	3. Naciśnij przycisk [START/+30s], aby rozpocząć rozmrażanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu rozmrażania) 

Notatki dotyczące rozmrażania według czasu:

- Po ugotowaniu sygnał dźwiękowy zabrzmie pięć razy, a na wyświetlaczu LED pojawi się aktualna godzina, jeśli zegar został ustawiony. Jeśli zegar nie został ustawiony, na wyświetlaczu pojawi się tylko "0:00" po zakończeniu gotowania.
- Predefiniowany poziom mocy mikrofal to P30 i nie może być zmieniony.

Rozmrażanie według masy

Kuchenka mikrofalowa jest zaprogramowana z wyprzedzeniem z timerem i poziomem mocy, dzięki czemu łatwo można rozmrozić takie produkty jak mięso czy owoce morza. Zakres wag dla tego programu wynosi od 0,1 kg – 2,0 kg.

d-1: Rozmrażanie według masy (ogólne)

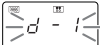
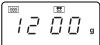
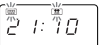
d-2: Rozmrażaj według masy (mięso mielone)

d-3: Rozmrażaj według masy (owoce morza)

Postępuj zgodnie z poniższym przykładem dla deszczegół dotyczących obsługi tych funkcji.

Przykład: Aby rozmrozić kawałek mięsa o masie 1,2 kg, użyj funkcji.

Umieść jedzenie na płaskim naczyniu lub alternatywnie na ruszcie do rozmrażania w kuchence mikrofalowej na talerzu obrotowym.

1. Wybierz wymagane menu, naciskając raz przycisk [WEIGHT DEFROST].  x1	2. Wprowadź wagę, naciskając przyciski [WEIGHT/PORTION], aż na wyświetlaczu pojawi się żądana waga kg /  	3. Naciśnij przycisk [START/+30s], aby rozpocząć rozmrażanie. (Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu rozmrażania)
		

Zamrożone potrawy mają temperaturę początkową -18°C.

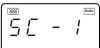
Notatki dotyczące rozmrażania według masy:

- Przed zamrożeniem potrawy sprawdź, czy jest ona świeża i dobrej jakości.
- Masę potrawy należy zaokrąglić z dokładnością do 0,1 kg, na przykład 0,65 kg do 0,7 kg.
- W razie potrzeby osłoń niewielkie fragmenty mięsa lub drobiu przy pomocy małych kawałków folii aluminiowej. Zapobiegnie to ogrzaniu tych miejsc podczas rozmrażania. Upewnij się, że folia nie dotyka ścianek komory kucharki.

Gotowanie przy użyciu sensora mikrofalowego

Te [Przycisk [MICROWAVE SENSOR MENU]] automatycznie dobiera odpowiedni tryb gotowania i czas gotowania potraw. Poniżej znajduje się przykład, jak obsługiwać tę funkcję.

Przykład: Aby ugotować dwie pieczone ziemniaki (0.46kg) za pomocą funkcji menu sensora mikrofalowego.

1. Wybierz wymagane menu, naciskając przycisk [Przycisk [MICROWAVE SENSOR MENU]] naciśnij raz.  x1	2. Naciśnij przycisk [START/+30s], aby rozpocząć gotowanie.
	

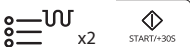
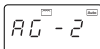
UWAGI:

- Dla jedzenia o wadze większej lub mniejszej niż wagi/ilości podane w tabeli gotowania z sensorem mikrofal, gotuj manualnie.

Gotowanie przy użyciu menu GRILL AUTO

Przycisk [GRILL AUTO MENU] automatycznie oblicza właściwy tryb gotowania i czas gotowania potraw. Poniżej znajduje się przykład, jak obsługiwać tę funkcję.

Przykład: Aby ugotować 500g kawałków grillowanego kurczaka, użyj funkcji grill auto menu.

1. Wybierz wymagane menu, naciskając dwukrotnie przycisk [GRILL AUTO MENU] i naciśnij przycisk [START/+30s].  	2. Naciśnij przyciski [WEIGHT/PORTION UP/DOWN], aby wybrać wymaganą ilość. kg /   	3. Naciśnij [START/+30s] przycisk, aby rozpocząć gotowanie. (Wyświetlacz będzie odliczał czas gotowania) 

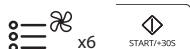
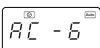
UWAGI:

- Wagę lub ilość jedzenia można wprowadzić, naciskając przyciski WEIGHT/PORTION, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana waga/ilość. Wprowadź tylko wagę jedzenia. Nie uwzględniaj wagi pojemnika.
- Dla jedzenia o wadze większej lub mniejszej niż wagi/ilości podane w tabeli gotowania menu auto grill, gotuj ręcznie.

Gotowanie przy użyciu auto menu konwekcji

Przycisk [CONVECTION AUTO MENU] automatycznie dobiera odpowiedni tryb gotowania i czas gotowania dla potraw. Poniżej znajduje się przykład, jak obsługiwać tę funkcję.

Przykład: Aby ugotować 250g mrożonych krążków cebulowych, korzystając z funkcji auto menu konwekcji.

1. Wybierz wymagane menu, naciskając przycisk [CONVECTION AUTO MENU] 6 razy, a następnie naciśnij przycisk [START/+30s].  	2. Naciśnij przyciski [WEIGHT/PORTION UP/DOWN], aby wybrać wymaganą ilość. kg /   	3. Naciśnij przycisk [START/+30s], aby rozpocząć gotowanie. (Wyświetlacz będzie odliczał czas gotowania) 

UWAGI:

- Wagę lub ilość jedzenia można wprowadzić, naciskając przyciski WEIGHT/PORTION, aż na wyświetlaczu pojawi się żądana waga/ilość. Wprowadź tylko wagę jedzenia. Nie uwzględniaj wagi pojemnika.
- Dla jedzenia ważącego więcej lub mniej niż wagi/ilości podane w tabeli gotowania auto menu konwekcji, gotuj ręcznie.

Tabela gotowania z sensorem mikrofalowym

Wskazanie na wyświetlaczu	Menu	MASA/PORCJE/NACZYNIA	Metody gotowania
SC-1	Pieczone Ziemniaki	1 - 3 ziemniaki (sztuki) 1 ziemniak = ok. 0,23 kg (początkowa temp. temp. pokojowa) Papier kuchenny	- Nakłuj każdego ziemniaka widelec 6 razy, rozkładając nakłucia równomiernie na powierzchni. - Umieść jedzenie wokół krawędzi obrotowej tacy wyłożonej ręcznikiem papierowym, zachowując co najmniej 2,5 cm odstępu. Nie przykrywaj.
SC-2	Mrożona pizza	200 - 400g (początkowa temp. -18°C) naczynie bezpieczne do użytku w mikrofalówce	Do podgrzewania zakupionej pizzy. Usuń całe opakowanie i umieść jedzenie na talerzu bezpiecznym do użycia w mikrofalówce na obrotowej płycie.
SC-3	Zamrożone potrawy	Od 200 do 600 g (początkowa temp. -18°C) Naczynie żaroodporne bezpieczne do użytku w mikrofalówce z pokrywką lub folią spożywczą z dziurkami	- Wszystkie produkty muszą być wcześniej ugotowane. - Podgrzewaj w naczyniu bezpiecznym do użycia w mikrofalówce, takim jak zakupione. - Jeśli przenosisz jedzenie do naczynia, przykryj je dziurkowaną folią spożywczą.
SC-4	Świeże warzywa Np. brukselka, zielona fasolka, groszek, mieszanka warzywna, brokuły	Od 200 do 600 g (początkowa temp. temp. pokojowa) Naczynie żaroodporne do mikrofalowania z pokrywką lub folią plastikową z dziurkami	- Wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości. - Dokładnie umyj, umieść jedzenie w naczyniu bezpiecznym do użytku w mikrofalówce i dodaj 1 łyżkę stołową (15 ml) wody na każde ½ szklanki (125 ml) warzyw. - Przykryj pokrywką lub przebitym folią spożywczą.
SC-5	Płatki owsiane	30 - 110g (początkowa temp. temp. pokojowa) Naczynie żaroodporne bezpieczne do użytku w mikrofalówce z pokrywką lub folią spożywczą z dziurkami	- Ugotuj owsiankę z wodą w proporcji 1:7 w naczyniu. - Pokryj pokrywką lub przebitym folią spożywczą.
SC-6	Ryba	Od 200 do 600 g (początkowa temp. 5 - 10° C) Naczynie żaroodporne bezpieczne do użytku w mikrofalówce z pokrywką lub folią spożywczą z dziurkami	- Aby ugotować świeże filety lub steki z ryby. - Umieść jedzenie w odpowiednio dużym naczyniu, dodaj 2 łyżki (30 ml) wody. - Pokryj pokrywką lub przebitym folią spożywczą.
SC-7	Kurczak	Od 200 do 600 g (temp. pocz. 5°C) Naczynie żaroodporne bezpieczne do użytku w mikrofalówce z pokrywką lub folią spożywczą z dziurkami	- Ugotować kawałek kurczaka. - Umieść jedzenie w odpowiednio dużym naczyniu, dodaj 2 łyżki (30 ml) wody. - Pokryj pokrywką lub przebitym folią spożywczą.
SC-8	Mięso	Od 200 do 600 g (początkowa temp. 5 - 10° C) Naczynie żaroodporne bezpieczne do użytku w mikrofalówce z pokrywką lub folią spożywczą z dziurkami	- Umieść jedzenie w odpowiednio dużym pojemniku, dodaj 2 łyżki (30 ml) wody. - Przykryj pokrywką lub przebitym folią spożywczą.

SC-9	Automatyczne podgrzewanie	Od 200 do 600 g (temp. pocz. 5°C) Naczynie żaroodporne do mikrofal z pokrywką lub folią plastikową z dziurkami	- Wszystkie produkty muszą być wcześniej ugotowane. - Podgrzewaj w naczyniu bezpiecznym do użycia w mikrofalówce, takim jak zostało zakupione. - Jeśli przenosisz jedzenie do naczynia, przykryj je dziurkowaną folią spożywczą.

Uwagi:

- Końcowa temperatura potrawy zależy od jej temperatury początkowej. Po wyłączeniu kuchenki sprawdź, czy potrawa jest wystarczająco gorąca. W razie potrzeby można wydłużyć ręcznie czas procesu.
- Wyniki uzyskane przy użyciu automatycznego gotowania zależą od różnic takich jak kształt i rozmiar jedzenia oraz twoje osobiste preferencje dotyczące efektów gotowania. Jeśli nie jesteś zadowolony z zaprogramowanego wyniku, proszę dostosować czas gotowania do swoich wymagań.

Tabela gotowania dla menu Grill Auto

Wskaźnik na wyświetlaczu	Menu	MASA/PORCJE/NACZYNIA	Metody gotowania
AG-1	Grillowane zrazy	200, 300, 400, 500, 600 g (początkowa temp. temp. pokojowa) Taca do pieczenia+Wyższa półka	- Pokrój stek na kawałki o wadze około 200 - 300g/sztuka i przypraw olejem, solą, zmielonym czarnym pieprzem. - Umieść jedzenie na tacy do pieczenia na górnym poziomie.
AG-2	Grillowane części kurczaka	200, 300, 400, 500, 600 g (początkowa temp. temp. pokojowa) Taca do pieczenia+Wyższa półka	Po równomiernym rozprowadzeniu oleju, soli, posiekanego pieprza na piersi z kurczaka, umieść na tacy do pieczenia na wysokim stelażu.
AG-3	Grillowane steki z ryby	150, 200, 300, 400, 500 g (początkowa temp. temp. pokojowa) Taca do pieczenia+Wyższa półka	Po równomiernym rozłożeniu posiekanych papryk na filecie z ryby, umieść na tacy do pieczenia na wysokim stelażu.
AG-4	Bekon	2 - 4 kromki (początkowa temp. 5°C) Taca do pieczenia+Wyższa półka	Umieść plasterki boczku na tacy do pieczenia na wysokim stelażu.
AG-5	Tost	1 - 3 sztuki (początkowa temp. temp. pokojowa) Wysoka półka	Umieść 50g kromki chleba na wysokiej półce
AG-6	Kielbaski	2,4,8 sztuk (początkowa temp. temp. pokojowa) Taca do pieczenia+Wyższa półka	- Umieść 50g kawałka kielbasy na tacy do pieczenia na górnym poziomie. - Przewróć jedzenie po 2/3 całkowitego czasu gotowania, gdy piekarnik zasygnalizuje dźwiękiem.*1

*1: Kiedy usłyszysz sygnał dźwiękowy, otwórz drzwiczki, aby przewrócić jedzenie. Jeśli nie otworzysz drzwiczek, gotowanie będzie kontynuowane do końca zaprogramowanego czasu.

Uwagi:

- Końcowa temperatura potrawy zależy od jej temperatury początkowej. Po wyłączeniu kuchenki sprawdź, czy potrawa jest wystarczająco gorąca. W razie potrzeby można wydłużyć ręcznie czas procesu.
- Wyniki uzyskane przy użyciu automatycznego gotowania zależą od różnic takich jak kształt i rozmiar jedzenia oraz twoje osobiste preferencje dotyczące efektów gotowania. Jeśli nie jesteś zadowolony z zaprogramowanego wyniku, proszę dostosować czas gotowania do swoich wymagań.



OSTRZEŻENIE: Drzwi, zewnętrzna obudowa, wnętrze piekarnika i akcesoria stają się bardzo gorące podczas pracy.

Aby zapobiec poparzeniom, należy zawsze używać grube rękawice.

Tabela gotowania w auto menu konwekcji

Wskaźnik na wyświetlaczu	Menu	MASA/PORCJE/NA-CZYNNIA	Metody gotowania
AC-1	Mrożone frytki do piekarnika	300g (początkowa temp. -18°C) Taca do pieczenia+Wyższa półka	- Przygotuj zakupione mrożone frytki francuskie i umieść je na tacy do pieczenia na górnym poziomie. - Przewróć jedzenie po upływie 2/3 całkowitego czasu gotowania, gdy piekarnik zasygnalizuje dźwiękiem.*1
AC-2	Pieczony kurczak	800, 1000, 1200, 1400g (początkowa temp. temp. pokojowa) Niska półka	- Po rozprowadzeniu oleju, posól powierzchnię kurczaka. - Umieść na niskiej półce. - Przewróć jedzenie po upływie 2/3 całkowitego czasu gotowania, gdy piekarnik zasygnalizuje dźwiękiem.*1
AC-3	Pieczona wołowina/jagnięcina	200, 300, 400, 500, 600 g (początkowa temp. temp. pokojowa) Taca do pieczenia+Wyższa półka	- Usuń powierzchnię z połędwicy wołowej i rozprowadź olej, sól, zmielony czarny pieprz. - Po mocnym związaniu bawełnianą sznurówką, umieść na tacy do pieczenia na górnym poziomie.
AC-4	Ryba	200, 400, 600 g (początkowa temp. temp. pokojowa) Taca do pieczenia+Wyższa półka	- Po nałożeniu oleju i soli na rybę, pozostaw na 10 min. - Umieść na tacy do pieczenia na górnym poziomie.
AC-5	Mrożone nuggetsy z kurczaka	400g (początkowa temp. -18°C) Taca do pieczenia+Wyższa półka	- Przygotuj zakupione mrożone nuggetsy z kurczaka. - Umieść na tacy do pieczenia na górnym poziomie. - Przewróć jedzenie po upływie 2/3 całkowitego czasu gotowania, gdy piekarnik zasygnalizuje dźwiękiem.*1
AC-6	Zamrożone pierścienie cebulowe	250g (początkowa temp. -18°C) Taca do pieczenia+Wyższa półka	- Przygotuj zakupione mrożone pierścienie cebulowe. - Umieść na tacy do pieczenia na górnym poziomie. - Przewróć jedzenie po upływie 2/3 całkowitego czasu gotowania, gdy piekarnik zasygnalizuje dźwiękiem.*1
AC-7	Mrożone przekąski	100, 200, 300g (początkowa temp. -18°C) Taca do pieczenia+Wyższa półka	- Przygotuj zakupione mrożone przekąski, takie jak spring rolls, z kawałkami o wadze 25g. - Umieść na tacy do pieczenia na górnym poziomie. - Przewróć jedzenie po upływie 2/3 całkowitego czasu gotowania, gdy piekarnik zasygnalizuje dźwiękiem.*1

*1: Kiedy usłyszysz sygnał dźwiękowy, otwórz drzwiczki, aby przewrócić jedzenie. Jeśli nie otworzysz drzwiczek, gotowanie będzie kontynuowane do końca zaprogramowanego czasu.

Uwagi:

- Końcowa temperatura potrawy zależy od jej temperatury początkowej. Po wyłączeniu kuchenki sprawdź, czy potrawa jest wystarczająco gorąca. W razie potrzeby można wydłużyć ręcznie czas procesu.
- Wyniki uzyskane przy użyciu funkcji auto cook zależą od różnic takich jak kształt i rozmiar jedzenia oraz twoich osobistych preferencji dotyczących efektów gotowania. Jeśli nie jesteś zadowolony z zaprogramowanego wyniku, proszę dostosować czas gotowania do swoich wymagań.



OSTRZEŻENIE: Drzwi, zewnętrzna obudowa, wewnątrz piekarnika i akcesoria stają się bardzo gorące podczas pracy.

Aby zapobiec poparzeniom, należy zawsze używać grube rękawice.

Odpowiednie naczynia do piekarnika

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	Bezpieczne w mikrofali	Grill	Konwekcja	Kombinacja	Komentarze
Folia aluminiowa/Pojemniki foliowe	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Można użyć małych kawałków folii aluminiowej do ochrony potraw przed przegrzaniem. Folia powinna znajdować się przynajmniej 2 cm od ścianek kuchenki, ponieważ może dojść do wyładowań. Naczynia foliowe nie są zalecane, o ile wyraźnie nie określił tego producent (np. Microfoil®). Należy przestrzegać dołączonych instrukcji.
Naczynia powodujące rumienienie potraw	✓ / ✗	✗	✗	✗	Zawsze przestrzegaj zaleceń producenta. Nie należy przekraczać podanych czasów nagrzewania. Zachowaj szczególną ostrożność, ponieważ te naczynia mogą się znacznie nagrzewać.
Porcelana i naczynia ceramiczne	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Tylko z konwekcją)	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 zaleca się używania naczyń metalowych podczas korzystania z mocy mikrofal, ponieważ może to prowadzić do łuków elektrycznych, które mogą spowodować pożar.
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	✓	✗	✗	✗	Muszą być przekłute, aby umożliwić ucieczkę pary. Upewnij się, że torby są odpowiednie do użytku w mikrofalówce. Nie używaj plastikowych lub metalowych zacisków, ponieważ mogą one stopić się lub zapalić z powodu 'łukowania' metalu.
Papierowe talerze, kubki i papier kuchenny	✓	✗	✗	✗	Można używać tylko przy podgrzewaniu lub do wchłaniania wilgoci. Należy zachować ostrożność, ponieważ nadmierne podgrzanie może spowodować pożar.
Słomiane i drewniane pojemniki	✓	✗	✗	✗	Zawsze należy nadzorować kuchenkę podczas korzystania z takich materiałów, ponieważ nadmierne podgrzanie może spowodować pożar.
Papier z recyklingu i gazety	✗	✗	✗	✗	Mogą zawierać skrawki metalu, które mogą powodować wyładowania i wywołać pożar.

Wysoka półka/Niska półka/Blacha do pieczenia	x	✓	✓	✓	Nie zaleca się używania metalowych naczyń podczas korzystania z mocy mikrofalowej, ponieważ może to prowadzić do łuków elektrycznych, które mogą spowodować pożar. Można ich używać tylko wtedy, gdy jest to wskazane w instrukcji obsługi.



OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania jedzenia w pojemnikach plastikowych lub papierowych, obserwuj piekarnik ze względu na możliwość zapłonu.

UWAGA: Nie zostawiaj swojego piekarnika bez opieki podczas użytkowania.

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 CZYSZCZIĆ 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 w piekarniku może gromadzić się kondensacja, zarówno wewnątrz komory piekarnika, jak i na jej powierzchni oraz drzwiach. Ilość kondensacji zależy od temperatury powierzchni piekarnika i zawartości wilgoci w podgrzewanym jedzeniu. Upewnij się, że po zakończeniu gotowania wilgoć, która gromadzi się na tych powierzchniach, jest usuwana za pomocą miękkiej, chłonnej 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

Otwórz drzwi przed czyszczeniem, aby dezaktywować panel sterowania. Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia panelu sterowania. Używając tylko wilgotnej szmatki, delikatnie przetrzyj panel, aż stanie się czysty.

Należy unikać używania nadmiernych ilości wody. Nie należy używać żadnych chemikaliów ani środków do szorowania.

Komora operacyjna

1. Do czyszczenia, usuń wszelkie rozpryski lub wycieki za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki lub gąbki po każdym użyciu, gdy piekarnik jest jeszcze ciepły.

W wypadku silniejszego zabrudzenia trzeba użyć delikatnego detergentu i wielokrotnie przecierać zabrudzone miejsce wilgotną ściereczką, aż do całkowitego usunięcia zabrudzenia. Trwałe zabrudzenia mogą spowodować przegrzewanie, dymienie, pożar lub powstawanie łuków elektrycznych. Nie należy zdejmować osłony źródła mikrofal.

2. Upewnij się, że łagodne mydło lub woda nie dostaną się do małych otworów wentylacyjnych w ścianach, co mogłoby spowodować uszkodzenie piekarnika.

3. Nie używaj środków czyszczących w sprayu do wnętrza piekarnika.

4. Regularnie podgrzewaj swój piekarnik, używając grilla i podgrzewaj piekarnik bez jedzenia przez 20 minut na grillu. Pozostałe jedzenie lub tłuszcz, który się rozpryskał, może powodować dym lub nieprzyjemny zapach.

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: Nadmiernie długie moczenie może spowodować rozpad pokrywy falowodu.

Oslona źródła mikrofal należy do elementów eksploatacyjnych i bez regularnego czyszczenia będzie wymagała wymiany.

Wypożasanie

Akcesoria takie jak talerz obrotowy, podstawa obrotowa, stojaki i blacha do pieczenia powinny być myte w łagodnym roztworze płynu do mycia naczyń i suszone. Są one odporne na mycie w zmywarce.

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: Nie należy używać czyszczenia parowego.

Porada ułatwiająca czyszczenie kuchenki:

Umieść połowę cytryny w misce, dodaj 300 ml (1/2 pinty) wody i podgrzewaj na P100 przez 7 - 8 minut. Wytrzyj kuchenkę do czysta przy pomocy miękkiej, suchej ściereczki.

Porady dotyczące gotowania w mikrofalówce

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: Płyn i produkty spożywcze nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach lub słoikach/pojemnikach z przykrywkami, ponieważ ciśnienie wewnątrz może wzrosnąć i spowodować eksplozję słoika/pojemnika.

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 instrukcji zawartych w instrukcji obsługi SHARP. Jeśli przekroczysz zalecane czasy gotowania i użyjesz zbyt wysokich poziomów mocy, jedzenie może się przegrzać, spalić, a w skrajnych przypadkach zapalić i uszkodzić piekarnik.

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, skórę lub błonę musi zostać przekłuta w kilku miejscach przed gotowaniem lub podgrzaniem, ponieważ powstała w przeciwnym wypadku para może spowodować jej eksplozję.

Np. ziemniaki, ryby, kurczaki, kielbaski.

UWAGA: Jajka nie powinny być podgrzewane przy użyciu mocy mikrofalowej, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu gotowania. np. pochowane, smażone, ugotowane 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.
Ilość	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 używaj rękawic kuchennych do wyjmowania jedzenia lub naczyń z piekarnika. Odsuń się, gdy otwierasz drzwi piekarnika, aby pozwolić na rozproszenie ciepła lub pary. Podczas zdejmowania pokrywek (takich jak folia spożywcza), otwierania torebek do pieczenia lub opakowań na popcorn, kieruj parę z dala od twarzy i rąk.



OSTRZEŻENIE: Sprawdź temperaturę jedzenia i napojów, wymieszaj przed podaniem. Zachowaj szczególną ostrożność podczas podawania niemowlętom, dzieciom czy osobom starszym. Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla dzieci musi być wymieszana lub wstrząśnięta, a temperatura sprawdzona przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń.

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

Aby podgrzewać jedzenie, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami i wytycznymi, aby zapewnić Upewnij się, że jedzenie jest dokładnie podgrzane 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 jedzenie jest dokładnie podgrzane 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: Przed podaniem upewnij się, że mięso jest dokładnie podgrzewane.

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 podgrzewany 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 jedzenie jest dokładnie podgrzane 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 podgrzewaj płynów w pojemnikach o wąskich szyjkach, ponieważ może to spowodować wybuch zawartości pojemnika i spowodować 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: Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla dzieci powinna być wymieszana lub wstrząśnięta, a temperatura powinna być sprawdzona przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń.

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 na obrotowej płytce pół filiżanki wody i zamknij drzwi. Ustaw minutnik na 1 minutę, korzystając z poziomu mocy mikrofal P100.

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 kubku jest gorąca?

Wyjmij kubek z wodą z piekarnika i zamknij drzwi. Ustaw piekarnik na gotowanie przez 3 minuty przy użyciu grilla.

5. Po 3 minutach, czy element grzewczy grilla staje się czerwony?

Ustaw piekarnik na gotowanie przez 3 minuty przy użyciu konwekcji na 230°C.

6. Po 3 minutach, czy komora piekarnika jest gorąca?

Jeśli na jakiegokolwiek pytanie odpowiesz "NIE", najpierw sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony i czy bezpiecznik nie przepalił się. Jeśli z żadnym z nich nie ma problemu, sprawdź na podstawie poniższej tabeli rozwiązywania problemów.



OSTRZEŻENIE: Nigdy nie reguluj, nie naprawiaj ani nie modyfikuj piekarnika samodzielnie. Jest to niebezpieczne dla każdego, kto nie jest inżynierem przeszkolonym przez SHARP, aby przeprowadzać serwisowanie lub naprawy. Jest to ważne, ponieważ może to wiązać się z usunięciem pokryw zapewniających ochronę przed energią mikrofalową.

- Uszczelki drzwiczek chronią przed przenikaniem promieniowania mikrofal na zewnątrz pracującej kuchenki, ale nie tworzą hermetycznego uszczelnienia. Pojawienie się kropeł wody, światła lub ciepłego powietrza wokół drzwiczek kuchenki jest zjawiskiem zupełnie normalnym. Podgrzewanie potraw o wysokiej zawartości wilgoci uwalnia parę wodną i powoduje jej skraplanie na wewnętrznej powierzchni drzwiczek. Krople wody mogą kapać z urządzenia.
- Naprawy i modyfikacje urządzenia: Nie wolno używać kuchenki, jeśli nie działa prawidłowo.
- Dostęp do zewnętrznej obudowy i lampy: Nigdy nie zdejmuj zewnętrznej obudowy. Jest to bardzo niebezpieczne ze względu na wysokonapięciowe części wewnątrz, których nigdy nie wolno dotykać, ponieważ może to być śmiertelne.

Twój piekarnik nie jest wyposażony w kłapkę dostępu do lampki. Jeśli lampka przestanie działać, nie próbuj samodzielnie jej wymieniać, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem SHARP.

Tabela rozwiązywania problemów

Problem	Wyjaśnienie
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.
Piekarnik nie działa, kiedy przycisk [START/+30s] jest naciskany..	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.
W przypadku wykorzystania kuchenki tylko w trybie pracy z grillem można zauważyć, że element grzejny nie jest włączony przez cały czas.	To dlatego element grilla włącza się i wyłącza, aby utrzymać temperaturę piekarnika na ustalonym poziomie.
Podczas korzystania z grilla w trybie pracy kombinowanej wygląda na to, że nie jest on włączony.	Podczas pracy kombinowanej z grillem (tryb pracy z mikrofalami i tryb grilla) kuchenka będzie przełączać się między oboma trybami. Tryb pracy z mikrofalami i tryb grilla nie włączają się równocześnie.
Wygląda na to, że piekarnik konwekcyjny nie jest wystarczająco gorący.	Temperatura w komorze piekarnika będzie utrzymana na poziomie +/- 10% ustawionego poziomu. Temperatura jest mierzona w środku piekarnika za pomocą skalibrowanego urządzenia do pomiaru temperatury, które korzysta z termopary typu K.
Po zakończeniu procesu gotowania kuchenka emituje dźwięki lub wydaje się nadal działać.	Po zakończeniu procesu gotowania wentylator może pracować przez kilka minut, aby schłodzić urządzenie. Jest to normalna sytuacja.
 Pojawia się na wyświetlaczu, gdy przycisk jest naciśnięty.	Po 30 sekundach piekarnik przejdzie w tryb blokady, w którym nie można naciskać żadnych przycisków. Otwórz i zamknij drzwi, a przyciski znów będą działać. Należy również sprawdzić, czy urządzenie nie znajduje się w trybie blokady.

Zanim zwrócisz się o 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 pokręta POZIOM MOCY MIKROFAL i TIMER są ustawione prawidłowo.
- Sprawdź, czy drzwi są bezpiecznie zamknięte, aktywując system zabezpieczeń drzwi. W przeciwnym razie energia mikrofalowa nie będzie przepływać do piekarnika

JEŚLI ŻADNE Z POWYŻSZYCH ROZWIĄZAŃ NIE ELIMINUJE PROBLEMU, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z PERSONELEM AUTORYZOWANEGO SERWISU. NIE PRÓBUJ SAMODZIELNIE REGULOWAĆ ANI NAPRAWIAĆ KUCHENKI.



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/

ÍNDICE

Instruções de segurança importantes.....	3
Instalação.....	12
Especificações.....	13
Forno e acessórios.....	14
Painel de controlo.....	15
Antes da operação.....	16
Configurando o relógio.....	16
Nível de potência do micro-ondas.....	17
Operação manual.....	18
Cozimento no micro-ondas.....	19
Cozinhar com o grill.....	20
Cozimento combinado de micro-ondas e grelha.....	20
Pré-aquecimento/cozedura por convecção.....	21
Cozedura combinada de micro-ondas e convecção.....	21
Outras funções convenientes.....	22
Descongelar por tempo.....	23
Descongelar por peso.....	24
Cozinhar usando o sensor de micro-ondas.....	24
Cozinhar usando o menu automático de grelha.....	25
Cozinhar usando o menu de convecção automática.....	25
Tabela de cozimento do sensor de micro-ondas.....	26
Tabela de cozimento do menu automático de grelha.....	27
Tabela de cozimento do menu de convecção automática.....	28
Louça de forno adequada.....	29
Limpeza e manutenção.....	30
Conselhos para cozinhar no micro-ondas.....	31
Conselhos para descongelação.....	33
Conselho para reaquecimento.....	34
Resolução de problemas.....	35
Antes de solicitar assistência.....	37

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.

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.

A alimentação AC deve ser de 230 V, 50 Hz para o YC-MC422AE-SB, ou 230-240 V, 50 Hz para o YC-MC422AU-SB, com um fusível de linha de distribuição mínimo de 20 A, ou um disjuntor de distribuição mínimo de 20 A.

Deve ser fornecido um circuito separado que sirva apenas este aparelho.

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.

Recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante os modos de micro-ondas.

Use apenas recipientes e utensílios seguros para micro-ondas quando em modos de micro-ondas. Os utensílios devem ser verificados para garantir que são adequados para uso em fornos de 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 sujidade nas vedações da porta e nas peças adjacentes. Limpe o forno regularmente e remova todos os depósitos de comida.

Siga as instruções para "Cuidado e Limpeza" na versão completa do Manual do Utilizador. A falta de manutenção do forno em condições de limpeza pode levar a uma deterioração da superfície que pode afetar negativamente a vida útil do eletrodoméstico e possivelmente resultar numa situação perigosa.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.

O aparelho não deve ser limpo com um limpa a vapor.

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.
- 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.

Para evitar a possibilidade de explosão e fervura súbita:

AVISO: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, pois podem explodir. O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar em ebulição eruptiva retardada; portanto, deve-se ter

cuidado ao manusear o recipiente.

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. É aconselhável inserir uma vara de vidro ou utensílio semelhante (não metálico) no líquido durante o reaquecimento.
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.

Para evitar a possibilidade de queimaduras:

AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que estejam continuamente supervisionadas. O conteúdo de biberões e frascos de comida para bebês deve ser agitado ou mexido e a temperatura verificada antes do consumo, para evitar queimaduras. Use luvas de forno ou pegas ao retirar comida do forno para prevenir queimaduras.

- Durante o uso, o aparelho fica quente. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- 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 bebês, 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 queimem.

Para evitar o uso indevido por crianças:

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 é utilizado em QUALQUER modo que gera calor direto (modo aplicável ao modelo), as crianças só devem usar o forno sob supervisão de um adulto, devido à temperatura gerada.

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 utensílios quentes numa base de forno/prato giratório frio.
- c) Não coloque alimentos frios ou utensílios frios numa base de forno/prato giratório quente.

Não coloque nada na parte exterior durante o funcionamento.

NOTA:

Não utilize recipientes de plástico para aquecer no micro-ondas se o forno ainda estiver quente devido ao uso do grill, convecção ou um modo combinado (dependendo do modelo do forno) porque 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 eletricista 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.

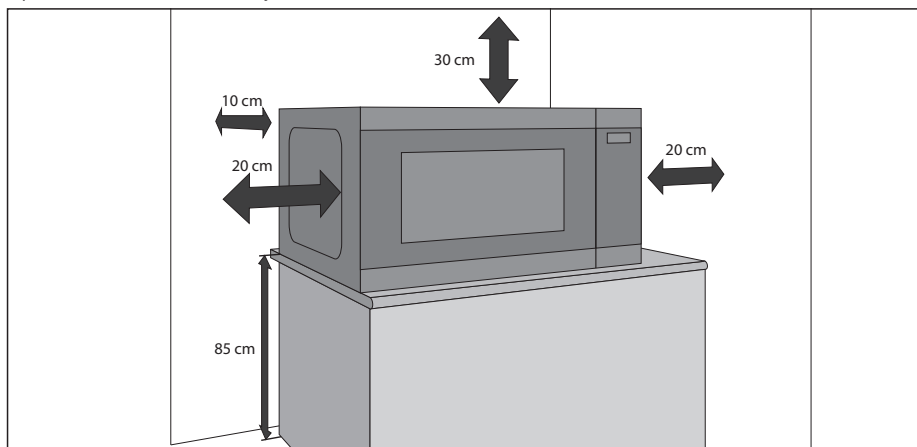
Este eletrodoméstico destina-se a ser usado num ambiente doméstico e aplicações semelhantes, tais como: áreas de cozinha reservadas para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais / quintas / uso de clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial / ambientes do 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. Selecione uma superfície nivelada que forneça espaço aberto suficiente para as aberturas de entrada e/ou saída. A superfície traseira do eletrodoméstico pode ser colocada contra uma parede.
 - O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
 - 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Tomada AC Mains	Dois Pinos EU	Três Pinos UK
Tensão da Linha AC	230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Fusível de linha de distribuição/disjuntor	20 A	20 A
Potência CA requerida	2700 W	2800 W
Potência de saída:	Micro-ondas	1000W
	Grill	1300 W
	Convecção	2700 W
Frequência das micro-ondas	2450 MHz*	2450 MHz*
Dimensões Exteriores (L) x (A) x (P) mm	553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Dimensões da cavidade (L) x (A) x (P) mm	395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Capacidade do Forno	42 litros**	42 litros**
Prateleira Alta (Diâmetro x Altura em mm)	243 x 90	243 x 90
Prateleira Baixa (Diâmetro x Altura em mm)	266 x 30	266 x 30
Tabuleiro de Forno (Diâmetro em mm)	283	283
Prato giratório (diâmetro em mm)	345	345
Peso (kg)	20	20
Lâmpada do forno (de tipo LED)	1,5W	1,5W

*** - Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011.**

Em conformidade com esta norma, este produto é classificado como equipamento do grupo 2 classe B.

O Grupo 2 significa que o equipamento gera intencionalmente energia de radiofrequência sob a forma de radiação eletromagnética para o tratamento térmico de alimentos.

Equipamento de Classe B significa que o equipamento é adequado para ser usado em estabelecimentos domésticos.

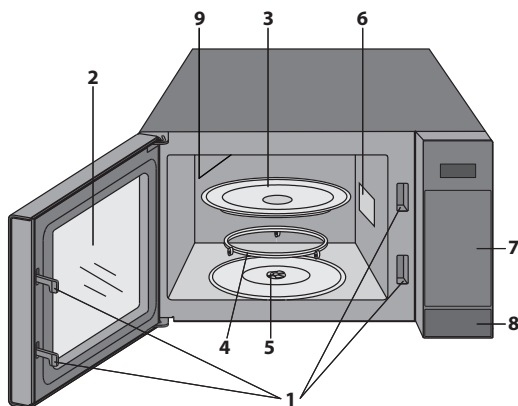
**** - A capacidade interna calcula-se medindo a largura, profundidade e altura máximas. A capacidade real para os alimentos é menor.**

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

Forno e acessórios

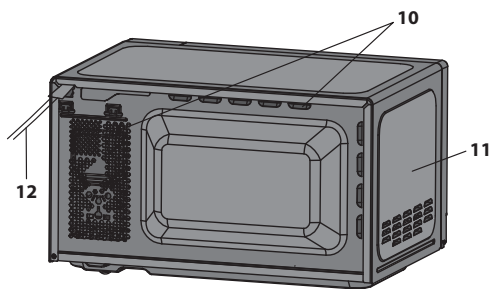
Forno

1. Sistema de bloqueio de segurança da porta
2. Janela do forno
3. Prato Giratório de Vidro
4. Suporte do prato giratório
5. Acoplamento
6. Cobertura do guia de ondas (Não remover)
7. Controlos de potência e tempo
8. Puxador da porta
9. Elemento de aquecimento do grill
10. Aberturas de ventilação
11. Estrutura exterior
12. Cabo de alimentação

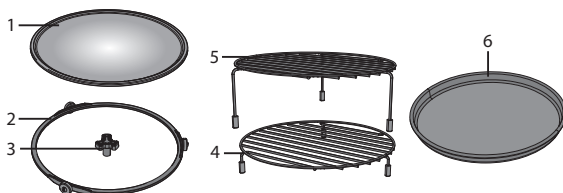


Acessórios fornecidos:

1. Prato Giratório de Vidro
 2. Suporte do prato giratório
 3. Acoplamento
 4. Prateleira baixa
 5. Prateleira alta
 6. Tabuleiro de forno
- As grelhas e a bandeja de assar foram projetadas para uso apenas nos modos de grelha e convecção. NÃO use quaisquer acessórios de metal ao usar a função de micro-ondas.



NOTA: Quando encomendar acessórios, mencione dois itens: nome da peça e nome do modelo.



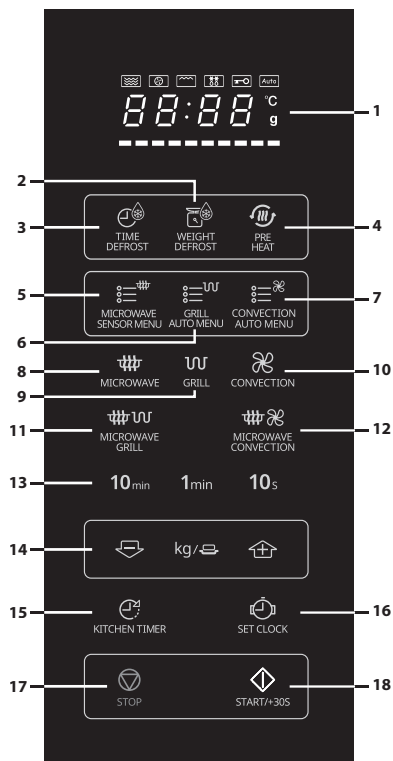
NOTAS:

- 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.



AVISO: A porta, o armário exterior, a cavidade do forno, os acessórios e os pratos ficarão muito quentes durante o funcionamento. Para prevenir queimaduras, use sempre luvas de forno espessas.

Painel de controlo



- 1. DISPLAY DIGITAL** – São apresentados o tempo de cozedura, a potência, os indicadores e a hora.



Indicador [MICRO-ONDAS]



Indicador de [CONVECTION]



Indicador [GRILL]



Indicador [DESCONGELAR]



Indicador [BLOQUEIO DE CRIANÇAS]



Indicador [MENU AUTOMÁTICO]



Indicador de [TEMPERATURE]



Indicador de [PESO]



[PROGRESSO DA TEMPERATURA] indicador

Os segmentos acendem gradualmente para mostrar a temperatura atingida no modo CONVECTION. Cada segmento representa 10°C do nível de temperatura definido (por exemplo, o primeiro indica 140°C e o último 230°C). Quando define a temperatura, o segmento correspondente ilumina-se enquanto os segmentos respectivos à sua esquerda se iluminam um a um durante o processo de pré-aquecimento.

- 2. DESCONGELAR POR PESO** – Pressione uma vez para descongelar com base no peso.
- 3. TIME DEFROST** – Carregue para selecionar a descongelação por tempo.
- 4. PRÉ-AQUECER** – Carregue para pré-aquecer o forno no modo de convecção.
- 5. MENU DO SENSOR DE MICRO-ONDAS** – Carregue para selecionar o menu de cozimento por sensor.
- 6. MENU AUTOMÁTICO DE GRELHA** – Carregue para selecionar os menus de cozinha automática na grelha.
- 7. CONVECTION AUTO MENU** – Carregue para selecionar os menus de cozimento automático por convecção.
- 8. MICROWAVE POWER** – Carregue para selecionar o nível de potência do micro-ondas.
- 9. GRILL** – Carregue para definir o modo de cozedura no grelhador.
- 10. CONVECÇÃO** – Carregue para definir o modo de cozedura por convecção.
- 11. MICRO-ONDAS+GRELHADOR** – Carregue para definir os modos de cozimento combinado de micro-ondas e grelha.
- 12. MICRO-ONDAS+CONVECÇÃO** – Carregue para definir os modos de cozedura combinados de micro-ondas e convecção.
- 13. TIME** – Defina o relógio e o temporizador.
- 14. WEIGHT/PORTION** – Use estes botões para selecionar o peso ou as porções.
- 15. TEMPORIZADOR DE COZINHA** – Pressione para usar como temporizador de minutos, ou para programar o tempo de espera.
- 16. DEFINIR RELÓGIO** – Use para definir a hora do relógio.
- 17. PARE** – Carregue uma vez para pausar a cozedura ou duas vezes para cancelar a operação.
- 18. START/+30s** – Botão Iniciar. Pressione uma vez para cozinhar durante 30 segundos em potência máxima.

Antes da operação

- Ligue o forno à corrente. No mostrador do forno aparecerá: "0:00" e soará um sinal sonoro uma vez.
- Este modelo tem uma função de relógio e o forno que consome menos de 1.0 W em modo de espera. [Para definir o relógio, veja abaixo.]

Configurando o relógio

O seu forno tem um modo de relógio de 12 horas e um de 24 horas.

1. Pressione o botão [SET CLOCK]  uma vez e o visor mostrará 24H. Dentro de 3 segundos, pressione o botão mais uma vez para escolher o modo de relógio 12H ou 24H. Pressione o botão [START/+30S] para confirmar o modo de relógio.
2. Pressione os botões de tempo e introduza a hora atual. Introduza as horas pressionando o botão [10 min] e introduza os minutos pressionando os botões [1 min] e [10 s].
3. Pressione o botão [SET CLOCK]  para terminar a configuração do relógio.

NOTAS:

- Se o relógio estiver acertado, quando terminar a cozedura, o mostrador apresentará a hora correta do dia. Se o relógio não tiver sido acertado, o mostrador apresentará apenas "0:00" quando terminar o funcionamento.
- Para verificar a hora do dia durante um processo de cozimento, pressione o botão [SET CLOCK] e o LED exibirá a hora do dia por 2-3 segundos. Isso não afeta o processo de cozimento.
- Enquanto estiver no modo de configuração do relógio, se o botão [STOP] for pressionado ou se não houver operação num minuto, o forno voltará à configuração anterior.
- Se a corrente elétrica que alimenta o micro-ondas for interrompida, o mostrador apresentará de forma intermitente "0:00"; após a corrente ter sido restaurada. Caso isto aconteça durante a cozedura, o programa será apagado. A hora do dia também será apagada.

Nível de potência do micro-ondas

Nível de potência	Carregue no botão [MICROWAVE POWER] 	Mostrador (porcentagem)
ALTO	x 1	P100
	x2	P90
MÉDIO ALTO	x 3	P80
	x 4	P70
MÉDIO	x 5	P60
	x6	P50
MÉDIO BAIXO (DESCONGELAR)	x7	P40
	x8	P30
BAIXO	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- O seu forno tem 11 níveis de potência, como indicado.
- Para alterar o nível de potência para cozinhar, pressione o botão [MICROWAVE POWER] até que o visor indique o nível desejado. Configure o tempo de cozimento desejado pressionando os botões de tempo. Pressione o botão [START] para iniciar o forno.
- Para verificar o nível de potência durante o cozimento, pressione o botão [MICROWAVE POWER]. Enquanto o seu dedo estiver a pressionar o botão [MICROWAVE POWER], o nível de potência será exibido. O forno continua a contar o tempo, embora o visor mostre o nível de potência.
- Se for selecionado "0P", o forno funcionará com a ventoinha sem potência. Pode usar este nível para eliminar quaisquer odores.

Regra geral, aplicam-se as seguintes recomendações:

P100/P90 - (ALTO) usado para cozinhar rapidamente ou reaquecer, por exemplo, para caçarolas, bebidas quentes, legumes, etc.

P80/P70 - (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 regulações reduzidas, os alimentos serão cozinhados uniformemente sem se queimarem dos lados.

P60/P50 - (MÉDIO) para alimentos densos que requerem um longo tempo de cozedura quando cozinhados de forma convencional, por exemplo, guisado de carne, é aconselhável usar esta configuração de potência para garantir que a carne ficará tenra.

P40/P30 - (MÉDIO BAIXO) para descongelar, selecione esta configuração de potência, para garantir que o prato descongele de maneira uniforme. Esta configuração também é ideal para cozinhar lentamente arroz, massa, dumplings e cozinhar leite-creme.

P20/P10 - (BAIXO) Para descongelamento suave, por exemplo, natas, bolos, ou pastelaria.

Operação manual

Abrir a porta:

Para abrir a porta do forno, carregue no botão de abertura da porta.

Ligar o forno:

Prepare e coloque a comida num recipiente adequado no prato giratório ou coloque diretamente no prato giratório. Feche a porta e pressione o botão [START/+30s] após selecionar o modo de cozimento desejado e o tempo. Pode prolongar o tempo de cozimento desejado durante o cozimento manual pressionando os botões [TIME] ou o botão [START/+30s].

Uma vez que o programa de cozinha foi definido e o botão [START/+30s] não é pressionado em 1 minuto, a configuração será cancelada.

O botão [START/+30s] deve ser pressionado para continuar a cozedura se a porta for aberta durante a cozedura. O sinal sonoro será emitido uma vez quando o botão for pressionado da maneira correta.

Use o botão [STOP] para:

1. Apagar um erro durante a programação.
2. Parar o forno temporariamente durante a cozedura.
3. Para cancelar um programa durante a cozedura, pressione o botão [STOP] duas vezes.
4. Para selecionar e cancelar o bloqueio de crianças.



START/+30S



STOP

NOTA

- Se o micro-ondas não for utilizado por um período de 5 minutos (e a porta estiver fechada), o bloqueio de segurança será ativado automaticamente. Todos os botões deixarão de funcionar no modo de bloqueio de segurança. Para desativar o bloqueio de segurança, basta abrir a porta do micro-ondas e o botão voltará a estar ativo.

Cozimento no micro-ondas

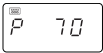
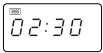
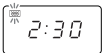
O seu forno pode ser programado até 99 minutos e 50 segundos (99:50).

COZEDURA MANUAL/ DESCONGELAR MANUAL

- Introduza o tempo de cozedura e utilize os níveis de potência do micro-ondas P100 a P10 para cozinhar ou descongelar.
- Mexa ou vire os alimentos, se possível, 2 a 3 vezes durante a cozedura.
- Depois de cozinhar, tape os alimentos e deixe-os ficar, quando recomendado.
- Depois de descongelados, cubra os alimentos com película aderente e deixe ficar até estarem totalmente descongelados.

Exemplo:

Para cozinhar durante 2 minutos e 30 segundos a 70% de potência do micro-ondas.

1. Insira o nível de potência pressionando o botão [MICROWAVE POWER] 4 vezes  x4	2. Introduza o tempo de cozedura pressionando o botão [1 min] duas vezes e depois o botão [10 s] três vezes.	3. Pressione o botão [START/+30s] para iniciar o temporizador. (O visor irá contar decrescentemente através do tempo de cozedura/descongelação definido.)
		

NOTA:

- 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 a porta for aberta durante a cozedura/descongelação para mexer ou virar a comida, o tempo de cozedura no visor para automaticamente. O tempo de cozedura/descongelação começa a contar novamente quando a porta é fechada e o botão [INICIAR] é pressionado.
- Quando a cozedura/descongelação estiver concluída, abra a porta ou pressione o botão [STOP] e a hora do dia reaparecerá no visor, se o relógio tiver sido definido.
- Se deseja saber o nível de potência durante o cozimento, pressione o botão [MICROWAVE POWER]. Enquanto o seu dedo estiver a pressionar o botão [MICROWAVE POWER], o nível de potência será exibido.

IMPORTANTE:

- Feche a porta depois de cozinhar/descongelar. Tenha em conta que a luz permanecerá acesa enquanto a porta estiver aberta. Isto acontece por motivos de segurança, para se lembrar de fechar a porta.
- Se cozinhar alimentos por mais tempo do que o tempo normal (ver tabela abaixo) usando o mesmo modo de cozedura, os mecanismos de segurança do forno são automaticamente ativados. O nível de potência do micro-ondas reduzir-se-á ou então a resistência de aquecimento do grill começará a ligar-se e desligar-se.

Modo de Cozedura	Tempo Máximo de Operação
Micro-ondas 100 P	30 minutos
Cozinhar com o grill	99 min 50 seg, Operação intermitente, temperatura controlada
Cozimento de Micro-ondas + Grelha	99 min 50 seg, Micro-ondas e grelhador alternativo funcionam por tempo
Cozedura por convecção	99 min 50 seg, Operação intermitente, temperatura controlada
Cozimento em Micro-ondas + Convecção	99 min 50 seg, a alternativa Micro-ondas e Convecção funciona por tempo

Cozinhar com o 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.

Exemplo:

Para grelhar durante 20 minutos, usando o botão [GRILL].

1. Pressione o botão [GRILL] uma vez.  x1	2. Introduza o tempo de aquecimento necessário pressionando o botão [10 min] duas vezes. 	3. Pressione o botão [START/+30s] para iniciar o grelhado. (O visor irá contar decrescentemente o tempo definido para grelhar.) 
		

Cozimento combinado de micro-ondas e grelha

Usar o micro-ondas e o grill em conjunto combina a potência do micro-ondas com o grill. Significa cozinhar alternadamente com a potência do micro-ondas e a potência do grill. O nível de potência do micro-ondas para esta função é P100.

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

Há 2 tipos de combinação:

COMBINAÇÃO 1 (Display: C-3)

O forno funcionará num ciclo de 33 segundos. Nos primeiros 18 segundos, o micro-ondas ligar-se-á a 100%, nos próximos 15 segundos o grill ligar-se-á. Este ciclo repete-se até ao fim do tempo de cozedura definido. Use para peixe e gratinados.

COMBINAÇÃO 2 (Display: C-4)

O forno funcionará num ciclo de 33 segundos. Nos primeiros 12 segundos, o micro-ondas ligar-se-á a 100%, nos próximos 21 segundos o grill ligar-se-á. Este ciclo repete-se até ao fim do tempo de cozedura definido. Use para pudins, omeletes e aves.

Exemplo:

Para cozinhar durante 15 minutos, usando [MICRO-ONDAS+GRELHADOR] com 55% do tempo de potência do micro-ondas e 45% de potência do grelhador (C-1).

1. Pressione o botão [MICROWAVE+GRILL] uma vez.  x1	2. Introduza o tempo de aquecimento necessário pressionando o botão [10 min] uma vez e o botão [1 min] 5 vezes. 	3. Carregue no botão [START/+30s] para iniciar a cozedura. (O visor irá contar decrescentemente o tempo de cozedura definido.) 
		

Notas para cozinhar no grelhador e no micro-ondas+grilhador:

- 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 a operação, para permitir a dispersão de fumo ou odores, abra uma janela ou ligue a ventilação da cozinha.

NOTA: Quando usar a função do grill, o grelhador ligar-se-á e desligar-se-á com intervalos regulares para evitar o sobreaquecimento.



ATENÇÃO: 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.

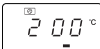
Pré-aquecimento/cozedura por convecção

O cozimento por convecção permite cozinhar os alimentos como num forno tradicional. A temperatura pode ser escolhida de 140°C a 230°C. É recomendado pré-aquecer o forno à temperatura adequada antes de colocar a comida no forno.

1. CONVECÇÃO COM FUNÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO

Exemplo:

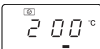
Para cozinhar durante 20 minutos a 200°C, usando o botão [PREHEAT] e o botão [CONVECTION].

1. Carregue no [PREHEAT] pressione o botão 7 vezes.  x7	2. Pressione o botão [START/+30s] para iniciar. Quando a temperatura de pré-aquecimento for atingida, o buzzer irá soar duas vezes.	3. Coloque a comida no forno e feche a porta. Introduza o tempo de aquecimento necessário pressionando o botão [10 min] duas vezes.	4. Carregue no botão [START/+30s] para iniciar a cozedura. (O visor irá contar decrescentemente o tempo de cozedura definido.)
			

2. CONVECTION SEM FUNÇÃO DE PRÉ-AQUECIMENTO

Exemplo:

Cozinhar durante 20 minutos a 200°C, utilizando o botão [CONVECTION].

1. Carregue no Botão [CONVECTION] 7 vezes.  x7	2. Introduza o tempo de aquecimento necessário pressionando o botão [10 min] duas vezes.	3. Carregue no botão [START/+30s] para iniciar a cozedura. (O visor irá contar decrescentemente o tempo de cozedura definido.)
		

Cozedura combinada de micro-ondas e convecção

Usar os modos de micro-ondas e convecção em conjunto combina a potência do micro-ondas com a convecção. Significa cozinhar alternadamente com a potência do micro-ondas e a potência da convecção. O nível de potência do micro-ondas para esta função é P100 e a temperatura da convecção está pré-definida em 165°C. Este modo torna a cozedura mais fácil e rápida, pois usa a cozedura rápida do micro-ondas e a convecção para estalar a comida. Existem 2 opções para a combinação:

COMBINAÇÃO 1 (Mostrador: C-1)

O forno funcionará num ciclo de 29 segundos. Nos primeiros 14 segundos, o micro-ondas ligar-se-á a 100%, nos próximos 15 segundos, o aquecedor de convecção ligar-se-á. Este ciclo repete-se até ao fim do tempo de cozedura definido. Use para carne espessa ou frango inteiro.

COMBINAÇÃO 2 (Mostrador: C-2)

O forno funcionará num ciclo de 29 segundos. Nos primeiros 12 segundos, o micro-ondas ligar-se-á a 100%, nos próximos 17 segundos o aquecedor de convecção ligar-se-á. Este ciclo repete-se até ao fim do tempo de cozedura definido. Use para pedaços finos de carne ou frango.

Exemplo:

Para cozinhar durante 15 minutos, usando [MICROWAVE+CONVECTION] com 18% do tempo de potência do micro-

ondas e 52% de potência do grill (C-1).

1. Pressione o botão [MICROWAVE+CONVECTION] uma vez.  x1	2. Introduza o tempo de aquecimento necessário pressionando o botão [10 min] uma vez e o botão [1 min] 5 vezes.	3. Carregue no botão [START/+30s] para iniciar a cozedura. (O visor irá contar decrescentemente o tempo de cozedura definido.)
		

NOTAS para CONVECTION e MICRO-ONDAS+CONVECÇÃO COZINHAR:

- Pode detetar fumo ou um cheiro a queimado quando usa a convecção pela primeira vez. Isto é normal e não é um sinal de que o forno está avariado. Para evitar este problema, quando usar o forno pela primeira vez, aqueça o forno sem comida durante 20 minutos na convecção a 230°C.

IMPORTANTE: Durante a operação, para permitir a dispersão de fumo ou odores, abra uma janela ou ligue a ventilação da cozinha.

⚠ ATENÇÃO: 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.

Outras funções convenientes

1. COZINHAR EM SEQUÊNCIA

Esta função permite-lhe cozinhar usando até 2 níveis diferentes, que podem incluir tempo e modo de cozedura manual e/ou de descongelar temporizado, bem como a função de descongelar por peso. Uma vez programado, não há necessidade de interferir com a operação de cozedura, pois o forno avançará automaticamente para a fase seguinte. Após a primeira fase um sinal sonoro soará uma vez.

Nota: O menu automático não pode ser definido como uma das múltiplas sequências.

Exemplo: Se quiser descongelar a comida durante 5 minutos, e depois cozinhar com a potência P80 do micro-ondas durante 7 minutos. Os passos são os seguintes:

1. Pressione o botão [TIME DEFROST] uma vez, no visor LED mostrará 00:00.
2. Introduza o tempo de cozedura pressionando o botão [1 min] 5 vezes.
3. Insira o nível de potência (P80) pressionando o botão [MICROWAVE POWER] 3 vezes.
4. Introduza o tempo de cozedura pressionando o botão [1 min] 7 vezes.
5. Carregue uma vez no botão [START] para iniciar a cozedura.

2. FUNCIONAMENTO +30s (Início automático)

O botão [+30s] permite-lhe operar as duas seguintes funções:

a. Início direto

Pode começar a cozinhar diretamente no nível de potência do micro-ondas de 100 P durante 30 segundos, pressionando o botão [+30s].

b. Estenda o tempo de cozedura

Pode prolongar o tempo de cozedura durante a cozedura manual, descongelação por tempo e operação de menu automático em múltiplos de 30 segundos se o botão [+30s] for pressionado enquanto o forno está em funcionamento. Durante a descongelação por peso, o tempo de cozedura não pode ser aumentado.

NOTA: O tempo de cozedura pode ser prolongado até um máximo de 99 minutos e 50 segundos.

3. TEMPORIZADOR DE COZINHA

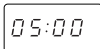
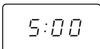
Pode usar o temporizador de cozinha para controlar o tempo quando não estiver a ser utilizada a cozedura no micro-ondas, por exemplo, para controlar o tempo de cozer ovos cozinhados num forno convencional ou para controlar o tempo de espera de alimentos cozinhados/descongelados.

Exemplo:

Para iniciar o temporizador para 5 minutos.



START/+30S

1. Pressione o [KITCHEN TIMER]pressione uma vez do botão. 	2. Introduza o tempo desejado pressionando o botão [1 min] 5 vezes.	3. Pressione o botão [START/+30s] para iniciar o temporizador.	4. Verifique o mostrador. (O visor irá contar decrescentemente o tempo definido para cozedura/descongelação.)
			

Quando a hora do temporizador chegar, irá emitir 2 bipes e o LED mostrará a hora do dia.

Pode introduzir qualquer tempo até 99 minutos, 50 segundos. Para cancelar o KITCHEN TIMER durante a contagem decrescente, basta pressionar o [STOP]botão.

NOTA: A função KITCHEN TIMER não pode ser utilizada enquanto se cozinha.

4. BLOQUEIO INFANTIL

Usado para prevenir operações não supervisionadas do forno por parte de crianças pequenas.

a. Para definir o BLOQUEIO DE CRIANÇAS:

Pressione e segure o botão [STOP] por 3 segundos, um longo bip será ouvido e o visor indicará .

O forno está agora no modo BLOQUEIO INFANTIL.

b. Para cancelar o BLOQUEIO INFANTIL:

Pressione e segure o botão [STOP] por 3 segundos até ouvir um longo som de bip.

Nota: Se o botão não funcionar, abra/feche a porta e tente novamente.

5. MEMÓRIA DE LOCALIZAÇÃO

Esta é uma função onde a localização da comida voltaria ao cozimento original ao terminar de cozinhar.

Pressione o botão [KITCHEN TIMER] por 3 segundos para definir ou cancelar esta função. A configuração padrão é ON.

Quando a função MEMÓRIA DE LOCALIZAÇÃO está activa,  aparecerá no fim da cozedura.

Esta função não funcionará se a porta for aberta ou se a operação for interrompida durante a cozedura.

Descongelar por tempo

Esta função descongela rapidamente os alimentos, permitindo-lhe escolher um período de descongelar adequado, dependendo do

tipo de alimento. Siga o exemplo abaixo para detalhes sobre como operar esta função. O intervalo de tempo é de 0:01 – 99:50.

Exemplo:Para descongelar a comida durante 10 minutos.

1. Selecione o menu necessário pressionando o botão [TIME DEFROST] uma vez.  x1	2. Introduza o tempo de cozedura pressionando o botão [10 min] uma vez.	3. Pressione o botão [START/+30s] para iniciar a descongelação. (O visor irá contar o tempo de descongelação)
		

Notas para o tempo de descongelação:

- Após cozinhar, o sinal audível soará cinco vezes e o LED exibirá a hora do dia, se o relógio tiver sido definido. Se o relógio não tiver sido definido, o visor mostrará apenas "0:00" quando o cozimento estiver concluído.
- O nível de potência pré-definido do micro-ondas é P30 e não pode ser alterado.

Descongelo por peso

O forno micro-ondas está pré-programado com um temporizador e nível de potência para que alimentos como carne ou marisco possam ser facilmente descongelados. A gama de peso para isto é de 0.1kg – 2.0kg.

d-1: Descongelar por peso (geral)

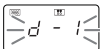
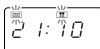
d-2: Descongelar por peso (carne moída)

d-3: Descongelar por peso (marisco)

Siga o exemplo abaixo para detalhes sobre como operar estas funções.

Exemplo: Para descongelar uma peça de carne pesando 1,2kg usando.

Coloque a comida num prato plano ou, alternativamente, numa grelha de descongelação de forno micro-ondas no prato giratório.

1. Selecione o menu necessário pressionando o botão [WEIGHT DEFROST] uma vez.  x1	2. Introduza o peso pressionando os botões [WEIGHT/PORTION] até que o peso desejado seja exibido 	3. Pressione o botão [START/+30s] para iniciar o descongelamento. (O visor irá contar o tempo de descongelamento)
		

Os alimentos congelados são descongelados a partir de -18°C.

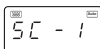
Notas para descongelar por peso:

- Antes de congelar alimentos, verifique que estes são frescos e de boa qualidade.
- O peso dos alimentos deverá ser arredondado para os 0,1kg mais próximos, por exemplo, 0,65kg para 0,7kg.
- Caso necessário, proteja pequenas áreas de carne com película de alumínio. Isto fará com que essas áreas não fiquem quentes durante o descongelar. Certifique-se de que essa película não toca nas paredes do forno.

Cozinhar usando o sensor de micro-ondas

O [O botão [MICROWAVE SENSOR MENU] calcula automaticamente o modo de cozimento correto e o tempo de cozimento dos alimentos. Siga o exemplo abaixo para detalhes sobre como operar esta função.

Exemplo: Para cozinhar duas batatas assadas (0.46kg) utilizando a função do menu do sensor de micro-ondas.

1. Selecione o menu necessário pressionando o [botão [MICROWAVE SENSOR MENU] uma vez.  x1	2. Pressione o botão [START/+30s] para iniciar a cozedura.
	

NOTAS:

- Para alimentos com peso superior ou inferior aos pesos/quantidades indicados no gráfico de cozimento do sensor de micro-ondas, cozinhe manualmente.

Cozinhar usando o menu automático de grelha

O botão [GRILL AUTO MENU] calcula automaticamente o modo de cozedura correto e o tempo de cozedura dos alimentos. Siga o exemplo abaixo para detalhes sobre como operar esta função.

Exemplo: Para cozinhar 500g de pedaços de frango grelhado usando a função do menu automático de grelha.

1. Selecione o menu desejado pressionando o botão [GRILL AUTO MENU] duas vezes e pressione o botão [START/+30s].	2. Pressione os botões [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] para escolher a quantidade necessária. kg /	3. Pressione o [START/+30s] botão para iniciar a cozedura. (O visor irá contar decrescentemente o tempo de cozedura)

NOTAS:

- O peso ou quantidade de comida pode ser introduzido pressionando os botões WEIGHT/PORTION até que o peso/quantidade desejado seja exibido. Introduza apenas o peso da comida. Não inclua o peso do recipiente.
- Para alimentos com peso superior ou inferior aos pesos/quantidades indicados no gráfico de cozimento do menu automático de grelha, cozinhe manualmente.

Cozinhar usando o menu de convecção automática

O botão [CONVECTION AUTO MENU] calcula automaticamente o modo de cozedura correto e o tempo de cozedura dos alimentos. Siga o exemplo abaixo para detalhes sobre como operar esta função.

Exemplo: Para cozinhar 250g de anéis de cebola congelados usando a função do menu automático de convecção.

1. Selecione o menu necessário pressionando o botão [CONVECTION AUTO MENU] 6 vezes e pressione o botão [START/+30s].	2. Pressione os botões [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] para escolher a quantidade necessária. kg /	3. Pressione o botão [START/+30s] para iniciar a cozedura. (O visor irá contar o tempo decrescente de cozedura)

NOTAS:

- O peso ou quantidade de comida pode ser introduzido pressionando os botões WEIGHT/PORTION até que o peso/quantidade desejado seja exibido. Introduza apenas o peso da comida. Não inclua o peso do recipiente.
- Para alimentos com peso superior ou inferior aos pesos/quantidades indicados no gráfico de cozimento do menu de convecção automática, cozinhe manualmente.

Tabela de cozimento do sensor de micro-ondas

Mos-trador	Menu	PESO/DOSE / UTENSÍLIOS	Técnica de confecção
SC-1	Batata Assada	1 - 3 batatas (peças) 1 batata = aprox. 0,23kg (temperatura inicial. tempera- tura ambiente.) Papel de cozinha	• Perfure cada batata com um garfo 6 vezes, espa- çando ao redor da superfície. • Coloque a comida à volta da borda do prato gira- tório forrado com papel de cozinha, pelo menos a 2,5 cm de distância. Não cubra.
SC-2	Pizza Congelada	200 a 400g (temp. inicial -18°C) prato seguro para micro-ondas	• Para aquecer, pizza comprada. Remova toda a embalagem e coloque a comida num prato seguro para micro-ondas no prato giratório.
SC-3	Refeição con- gelada	200 a 600g (temp. inicial -18°C) Caçarola segura para micro- ondas com tampa ou película plástica com furos	• Todos os alimentos devem ser pré-cozinhados. • Aqueça num recipiente seguro para micro-ondas tal como comprado. • Se transferir alimento para um prato, cubra com película plástica perfurada.
SC-4	Legumes Frescos por ex., couves de bruxelas, feijão verde, ervi- lhas, macedónia, brócolos	200 a 600g (temperatura inicial. tempera- tura ambiente.) Caçarola segura para micro- ondas com tampa ou película plástica com furos	• Todas as peças devem ter a mesma medida. • Lave bem, coloque os alimentos numa caçarola segura para micro-ondas e adicione 1 colher de sopa (15 ml) de água por cada ½ chávena (125 ml) de legumes. • Cubra com uma tampa ou película plástica perfurada.
SC-5	Papas	30 - 110g (temp. inicial temp. ambiente) Caçarola segura para micro- ondas com tampa ou película plástica com furos	• Cozinhe aveia e água num recipiente numa proporção de 1:7. • Cubra com uma tampa ou película plástica perfurada.
SC-6	Peixe	200 a 600g (temp. inicial 5 - 10° C) Caçarola segura para micro- ondas com tampa ou película plástica com furos	• Para cozinhar filetes frescos ou bifes de peixe. • Coloque a comida num recipiente de tamanho adequado, adicione 2 colheres de sopa (30 ml) de água. • Cubra com uma tampa ou película plástica perfurada.
SC-7	Frango	200 a 600g (temp. inicial 5° C) Caçarola segura para micro- ondas com tampa ou película plástica com furos	• Para cozinhar um pedaço de frango. • Coloque a comida num recipiente de tamanho adequado, adicione 2 colheres de sopa (30 ml) de água. • Cubra com uma tampa ou película plástica perfurada.
SC-8	Carne	200 a 600g (temp. inicial 5 - 10° C) Caçarola segura para micro- ondas com tampa ou película plástica com furos	• Coloque a comida num recipiente de tamanho adequado, adicione 2 colheres de sopa (30 ml) de água. • Cubra com uma tampa ou película plástica perfurada.
SC-9	Reaquecer automático	200 a 600g (temp. inicial 5° C) Caçarola segura para micro- ondas com tampa ou película plástica com furos	• Todos os alimentos devem ser pré-cozinhados. • Reaqueça num recipiente seguro para micro-on- das tal como comprado. • Se transferir alimento para um prato, cubra com película plástica perfurada.

Notas:

- A temperatura final dos alimentos varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos. Verifique se os alimentos

estão devidamente aquecidos. Caso necessário, pode aumentar o tempo de cozedura manualmente.

- Os resultados ao usar a cozedura automática dependem de variações como a forma e o tamanho da comida e a sua preferência pessoal em relação aos resultados da cozedura. Se não estiver satisfeito com o resultado programado, por favor ajuste o tempo de cozedura para corresponder à sua necessidade.

Tabela de cozimento do menu automático de grelha

Mos-trador	Menu	PESO/DOSE / UTENSÍLIOS	Técnica de confeção
AG-1	Bifes grelhados	200, 300, 400, 500, 600g (temp. inicial temp. ambiente) Tabuleiro de Forno+Prateleira Alta	• Fatie o bife com cerca de 200 - 300g/peça e tempere com óleo, sal e pimenta preta esmagada. • Coloque a comida no tabuleiro de forno na prateleira superior.
AG-2	Pedaços de frango grelhado	200, 300, 400, 500, 600g (temp. inicial temp. ambiente) Tabuleiro de Forno+Prateleira Alta	• Depois de espalhar uniformemente o óleo, sal e pimenta picada no peito de frango, coloque no tabuleiro de forno na prateleira superior.
AG-3	Bifes de Peixe Grelhados	150, 200, 300, 400, 500g (temperatura inicial temp. ambiente) Tabuleiro de Forno+Prateleira Alta	• Depois de espalhar os pimentos picados uniformemente sobre o filete de peixe, coloque no tabuleiro de forno na prateleira superior.
AG-4	Bacon	2 - 4 fatias (temp. inicial 5° C) Tabuleiro de Forno+Prateleira Alta	• Coloque as fatias de bacon no tabuleiro de forno na prateleira superior.
AG-5	Torrada	1 - 3 peças (temp. inicial temp. ambiente) Prateleira alta	• Coloque 50g de fatia de pão na prateleira alta
AG-6	Salsichas	2,4,8 peças (temp. inicial temp. ambiente) Tabuleiro de Forno+Prateleira Alta	• Coloque 50g de pedaço de salsicha no tabuleiro de forno na prateleira alta. • Vire ao 2/3 do tempo total de cozedura quando o forno emitir um sinal sonoro.*1

*1: Quando o apito soar, abra a porta para virar a comida. Se não abrir a porta, a cozedura continuará até ao fim do tempo programado.

Notas:

- A temperatura final dos alimentos varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos. Verifique se os alimentos estão devidamente aquecidos. Caso necessário, pode aumentar o tempo de cozedura manualmente.
- Os resultados ao usar a cozedura automática dependem de variações como a forma e o tamanho da comida e a sua preferência pessoal em relação aos resultados da cozedura. Se não estiver satisfeito com o resultado programado, por favor ajuste o tempo de cozedura para corresponder à sua necessidade.



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

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

Tabela de cozimento do menu de convecção automática

Mos-trador	Menu	PESO/DOSE / UTENSÍLIOS	Técnica de convecção
CA-1	Batatas fritas congeladas para forno	300g (temp. inicial -18°C) Tabuleiro de Forno+Prateleira Alta	• Prepare as batatas fritas congeladas compradas e coloque-as no tabuleiro de forno na prateleira superior. • Vire a comida a 2/3 do tempo total de cozadura quando o forno emitir um sinal sonoro.*1
CA-2	Frango Assado	800, 1000, 1200, 1400g (temperatura inicial. temp. ambiente) Prateleira baixa	• Depois de espalhar óleo, salgue a superfície do frango. • Coloque na prateleira baixa. • Vire a comida a 2/3 do tempo total de cozadura quando o forno emitir um sinal sonoro.*1
CA-3	Carne assada/ borrego	200, 300, 400, 500, 600g (temp. inicial temp. ambiente) Tabuleiro de Forno+Prateleira Alta	• Remova a superfície do lombo de vaca e espalhe óleo, sal, pimenta preta esmagada. • Depois de atar bem com corda de algodão, coloque no tabuleiro de forno na prateleira superior.
CA-4	Peixe	200, 400, 600g (temp. inicial temp. ambiente) Tabuleiro de Forno+Prateleira Alta	• Depois de espalhar óleo e sal no peixe e deixar repousar durante 10 min. • Coloque no tabuleiro de forno na prateleira superior.
CA-5	Nuggets de Frango Congelados	400g (temp. inicial -18°C) Tabuleiro de Forno+Prateleira Alta	• Prepare os nuggets de frango congelados que comprou. • Coloque no tabuleiro de forno na prateleira superior. • Vire a comida a 2/3 do tempo total de cozadura quando o forno emitir um sinal sonoro.*1
CA-6	Anéis de Cebola Congelados	250g (temp. inicial -18°C) Tabuleiro de Forno+Prateleira Alta	• Prepare os anéis de cebola congelados comprados. • Coloque no tabuleiro de forno na prateleira superior. • Vire a comida a 2/3 do tempo total de cozadura quando o forno emitir um sinal sonoro.*1
CA-7	Petiscos congelados	100, 200, 300g (temp. inicial -18°C) Tabuleiro de Forno+Prateleira Alta	• Prepare os snacks congelados comprados, como rolinhos primavera, com peças de 25g. • Coloque no tabuleiro de forno na prateleira superior. • Vire a comida a 2/3 do tempo total de cozadura quando o forno emitir um sinal sonoro.*1

*1: Quando o apito soar, abra a porta para virar a comida. Se não abrir a porta, a cozadura continuará até ao fim do tempo programado.

Notas:

- A temperatura final dos alimentos varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos. Verifique se os alimentos estão devidamente aquecidos. Caso necessário, pode aumentar o tempo de cozadura manualmente.
- Os resultados ao usar a cozadura automática dependem de variações como a forma e o tamanho da comida e a sua preferência pessoal em relação aos resultados da cozadura. Se não estiver satisfeito com o resultado programado, por favor ajuste o tempo de cozadura para corresponder à sua necessidade.



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

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

Louça de forno adequada

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 louça 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 louça como a listada em baixo.

Louça de cozinha	Seguro para Micro-ondas	Grill	Convecção	Combinação	Comentários
Folha de alumínio/ Recipientes de folha	✓ / X	✓	✓	✓ / X	Podem usar-se pequenos pedaços de película de alumínio para evitar que os alimentos se sobreaqueçam. Mantenha a película a pelo menos 2cm 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.
Louça de barro	✓ / X	X	X	X	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	✓ / X	X	✓	✓ (Apenas com Conv.)	Porcelana, cerâmica, painéis de barro e porcelana de ossos em geral podem ser usadas, à exceção daquelas que tiverem decorações metálicas.
Louça de vidro, por ex., Pyrex®	✓	✓	✓	✓	Tenha cuidado se usar louça de vidro sensível, pois este pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
Metal	X	✓	✓	X	Não é recomendado o uso de utensílios de cozinha metálicos ao usar a potência do micro-ondas, pois isso pode gerar faíscas, o que pode levar a um incêndio.
Plástico/Esferovite, por ex., recipientes de fast food	✓	X	✓	✓ / X	Tenha em atenção que alguns recipientes podem deformar-se, derreter ou perder a cor quando expostos a temperaturas elevadas.
Película aderente	✓	X	X	X	Não deve tocar nos alimentos e deve estar furada para deixar sair o vapor.
Sacos de congelar/assar	✓	X	X	X	Deve ser perfurado para permitir a saída de vapor. Certifique-se de que os sacos são adequados para uso em micro-ondas. Não use atilhos de plástico ou metal, pois podem derreter ou pegar fogo devido ao 'arco' metálico.
Pratos/copos de papel e papel de cozinha	✓	X	X	X	Utilize apenas para aquecer ou para absorver humidade. Deve-se ter cuidado, pois o sobreaquecimento pode provocar um incêndio.
Recipientes de palha e madeira	✓	X	X	X	Esteja sempre com atenção ao forno quando usar estes materiais, pois podem sobreaquecer e provocar um incêndio.
Papel reciclado e jornais	X	X	X	X	Podem conter extratos de metal, o que provocará faíscas e pode provocar um incêndio.
Prateleira alta/ Prateleira baixa/ Tábuleiro de forno	X	✓	✓	✓	Não é recomendado o uso de utensílios de cozinha de metal ao usar a potência do micro-ondas, pois isso pode gerar faíscas, o que pode levar a um incêndio. Só devem ser usados conforme indicado no manual do usuário.



AVISO: Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, monitore o forno devido à possibilidade de ignição.

NOTA: Não deixe o seu forno sem vigilância enquanto estiver em uso.

Limpeza e manutenção

ATENÇÃO: NÃO USE PRODUTOS DE LIMPEZA DO FORNO COMERCIAIS, LIMPEZA A VAPOR, PRODUTOS ABRASIVOS OU ÁSPEROS, QUE CONTEÑHAM 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, a condensação pode acumular-se no interior do forno, na face da cavidade e na porta. A quantidade de condensação dependerá da temperatura das superfícies do forno e do conteúdo de humidade da comida que está a ser aquecida no micro-ondas. Certifique-se de que, quando terminar a cozedura, qualquer humidade que se acumule nestas superfícies seja limpa com um pano suave e absorvente de humidade.

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 umedecido apenas com água, limpe suavemente o painel até que fique limpo. Evite usar quantidades excessivas de água. Não utilize nenhum tipo de produto químico ou abrasivo.

Interior do forno

1. Para a limpeza, limpe qualquer respingo ou derramamento com um pano macio ou esponja húmida após cada uso, enquanto o forno ainda estiver 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 sabão suave ou água não penetrem nas pequenas aberturas nas paredes, pois podem causar danos ao forno.

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

4. Aqueça regularmente o seu forno usando o grill e aqueça o forno sem comida durante 20 minutos no grill. Restos de comida ou gordura salpicada podem causar 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: Um embebição excessiva pode causar a desintegração da cobertura 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 prato giratório, suporte do prato giratório, grelhas e tabuleiro de assar devem ser lavados numa solução suave de detergente e secos. Eles são seguros para a máquina de lavar louça.

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 se deve usar um limpa a vapor.

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

Coloque metade de um limão numa tigela, adicione 300 ml de água e aqueça no P100 durante 7 - 8 minutos. Limpe o forno usando um pano suave e seco.

Conselhos para cozinhar no 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.



AVISO: Líquidos e alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados ou frascos/recipientes com tampas, pois a pressão irá acumular-se no interior e pode causar a explosão do frasco/recipiente.

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.



AVISO: Siga as instruções no manual de operação da SHARP em todos os momentos. Se exceder os tempos de cozimento recomendados e usar níveis de potência demasiado altos, a comida pode sobreaquecer, queimar 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 do micro-ondas, pois podem explodir, mesmo após o término do cozimento. Por exemplo, ovos escalfados, fritos, 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



AVISO: Rosto & Mãos: Use sempre luvas de forno para retirar comida ou utensílios de cozinha do forno. Afaste-se ao abrir a porta do forno para permitir que o calor ou o vapor se dispersem. Ao remover coberturas (como película aderente), abrir sacos de assar ou embalagens de pipocas, direcione o vapor para longe do rosto e das mãos.



AVISO: Verifique a temperatura da comida e da bebida, mexa antes de servir. Tenha um cuidado especial ao servir a bebés, crianças ou idosos. O conteúdo de biberões e frascos de comida para bebés deve ser agitado ou mexido e a temperatura verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.

Conselhos para descongelação

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.

Conselho para reaquecimento

Para o reaquecimento de alimentos, siga os conselhos e diretrizes abaixo para garantir que o alimento é completamente reaquecido antes de 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 a comida está bem aquecida antes de 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: Certifique-se de que a carne está completamente 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: Certifique-se de que a ave está bem aquecida 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 a comida está bem aquecida antes de 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.



AVISO: Nunca aqueça líquidos em recipientes de gargalo estreito, pois isso pode resultar no conteúdo a sair do recipiente 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.



AVISO: O conteúdo de biberões e frascos de comida para bebés deve ser agitado ou mexido e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, 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 meia chávena de água na base rotativa e feche a porta. Ajuste o temporizador para cozinhar durante 1 minuto usando o nível de potência P100 do micro-ondas.

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 na chávena está quente?

Retire a chávena de água do forno e feche a porta. Programe o forno para cozinhar durante 3 minutos usando o grill.

5. Após 3 minutos, o elemento de aquecimento do grill fica vermelho?
- Defina o forno para cozinhar durante 3 minutos usando a convecção a 230°C.
6. Após 3 minutos, a cavidade do forno está quente?

Se responder "NÃO" a qualquer pergunta, primeiro verifique se o forno está devidamente ligado e se o fusível não queimou. Se não houver falha em nenhum dos dois, verifique na tabela de resolução de problemas abaixo.



AVISO: Nunca ajuste, repare ou modifique o forno por si mesmo. É perigoso para qualquer pessoa que não seja um engenheiro treinado pela SHARP realizar manutenção ou reparos. Isto é importante, pois pode envolver a remoção de coberturas 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.
 - Acesso à Estrutura Exterior & Lâmpada: Nunca remova a estrutura exterior. Isto é muito perigoso devido às peças de alta tensão no interior que nunca devem ser tocadas, pois isso poderia ser fatal.
- O seu forno não está equipado com uma tampa de acesso à lâmpada. Se a lâmpada falhar, não tente substituí-la por si mesmo, contacte um centro de assistência aprovado pela SHARP.

Tabela de resolução de problemas

Problema	Explicação
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 botão [START/+30s] é pressionado..	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.
Ao usar o forno no modo só de grill, vê-se que a resistência de aquecimento não está ligada o tempo todo.	Isto deve-se ao facto de o elemento do grill ligar e desligar para manter a temperatura do forno num nível pré-definido.
Ao usar o grill no modo combinado, este não parece estar ligado.	Durante o modo de cozedura combinado (micro-ondas e grill), o forno irá alternar entre as duas funções. As funções de micro-ondas e grill não serão ligadas em simultâneo.
O forno de convecção não parece estar a aquecer o suficiente.	A temperatura da cavidade do forno será mantida a +/- 10% do nível definido. A temperatura é medida no centro exato do forno com um dispositivo de medição de temperatura calibrado, usando um termopar tipo K.
Quando acaba de cozinhar, o forno emite um som ou parece continuar a trabalhar.	No fim do ciclo de cozedura, a ventoinha pode continuar em funcionamento durante vários minutos para arrefecer o forno. Isto é normal.
 Aparece no visor quando um botão é pressionado.	Após 30 segundos, o forno entrará no modo bloqueado onde todos os botões não podem ser pressionados. Abra e feche a porta e os botões voltarão a funcionar. Verifique também se a unidade não está no modo bloqueado.

Antes de solicitar assistência

Antes de ligar à assistência técnica verifique cada um dos pontos em baixo:

- Verifique se o forno está ligado à tomada com firmeza. Se não, retire a ficha da tomada, aguarde 10 segundos e volte a ligá-la com firmeza.
- Verifique se algum fusível saltou ou se um disjuntor disparou. Caso pareçam funcionar corretamente, teste a tomada com outro eletrodoméstico.
- Certifique-se de que os manípulos de potência e do temporizador estão devidamente definidos.
- Verifique se a porta está devidamente fechada, acionando o sistema de segurança da porta. Caso contrário, a energia do micro-ondas não fluirá para o forno.

SE NENHUM DOS PONTOS ACIMA CORRIGIR A SITUAÇÃO, CONTACTE UM TÉCNICO QUALIFICADO. NÃO TENHA TENTADO AJUSTAR OU REPARAR O FORNO SOZINHO.



Atenție:

Produsul dumneavoastră este marcat cu acest simbol.

Simbolul indică faptul că produsele electrice și electronice uzate nu trebuie amestecate cu deșeurile menajere. Pentru aceste produse există un sistem de colectare separat.



[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. Informații privind casarea pentru utilizatori (gospodării private)

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 deșeurile să se aplice tratamentul necesar, să fie recuperat sau reciclat.

În acest mod ajutați la prevenirea potențialelor efecte negative asupra mediului sau a sănătății oamenilor, care ar putea apărea prin tratarea necorespunzătoare a deșeurilor.

2. În alte țări din afara UE

Dacă doriți să eliminați acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale și să întrebați care este modul corect de tratare.

Pentru Elveția: echipamentele electrice sau electronice uzate pot fi returnate gratuit furnizorului, chiar dacă nu cumpărați un produs nou. Lista punctelor de colectare poate fi găsită la adresa www.swico.ch sau www.sens.ch.

B. Informații despre 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.

CUPRINS

Instrucțiuni importante de siguranță.....	3
Montare	12
Specificații.....	13
Cuptor și accesorii	14
Panoul de comandă.....	15
Înainte de funcționare	16
Setarea ceasului	16
Nivel putere microunde	17
Funcționare manuală.....	18
Gătit cu microunde.....	19
Gătirea grill	20
Gătit combinat cu microunde și grill.....	20
Preîncălzire/gătit prin convecție.....	21
Gătit combinat cu microunde și convecție.....	21
Alte funcții convenabile	22
Dezghețare după timp	23
Decongelare în funcție de greutate.....	24
Gătit folosind senzorul cu microunde.....	24
Gătit folosind meniul auto grill	25
Gătit folosind meniul de convecție automat.....	25
Tabel de gătit cu senzorul de microunde	26
Tabel de gătit pentru meniu auto grill.....	27
Tabel de gătit pentru meniu auto convecție.....	28
Veselă de cuptor potrivită	29
Curățare și îngrijire.....	30
Sfaturi pentru gătitul cu microunde.....	31
Sfaturi pentru decongelare.....	33
Sfaturi pentru reîncălzire	34
Remediarea problemelor	35
Înainte de a solicita asistență	37

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.

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.

Alimentarea cu curent alternativ trebuie să fie de 230 V, 50 Hz pentru YC-MC422AE-SB, sau 230-240 V, 50 Hz pentru YC-MC422AU-SB, cu un minim de 20 A pentru siguranța liniei de distribuție, sau un minim de 20 A pentru întrerupătorul de circuit de distribuție.

Ar trebui să fie furnizat un circuit separat care să deservească doar 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. Recipientele metalice pentru alimente și băuturi nu sunt permise în timpul modurilor de microunde. Utilizați doar recipiente și ustensile rezistente la microunde atunci când sunt în modurile de microunde. Ustensilele ar trebui verificate pentru a se asigura că sunt potrivite pentru utilizare în cuptoarele cu microunde. 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 avariât 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.

Urmați instrucțiunile pentru "Îngrijire și Curățare" din versiunea completă a Manualului de Utilizare. Neglijarea

menținerii cuptorului într-o stare curată ar putea duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce ar putea afecta negativ durata de viață a aparatului și ar putea rezulta într-o situație periculoasă.

Nu utilizați detergenți abrazivi duri sau răzuitori metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

Aparatul nu trebuie curățat cu un curățător cu aburi.

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 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.

Pentru a evita posibilitatea de explozie și fierbere bruscă:

ATENȚIE: Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente sigilate, deoarece acestea pot exploda.

Încălzirea băuturilor în cuptorul cu microunde poate duce la fierbere eruptivă întârziată; prin urmare, trebuie să fiți atenți când manipulați recipientul.

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. Este recomandat să introduceți un baston de sticlă sau un ustensil similar (nu metalic) în lichid în timp ce îl reîncălziți.
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.

Pentru a evita posibilitatea de a vă arde:

ATENȚIE: Aparatul și părțile sale accesibile se încălzesc în timpul utilizării. Trebuie să aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani trebuie să fie ținuti la distanță, cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod continuu.

Conținutul biberonurilor și borcanelor cu mâncare pentru bebeluși trebuie agitat sau amestecat și temperatura verificată înainte de consum, pentru a evita arsurile.

Utilizați mănuși de cuptor sau suporturi pentru oale atunci când scoateți mâncarea din cuptor, pentru a preveni arsurile.

- În timpul utilizării, aparatul se încălzește. Trebuie să aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- Țineți întotdeauna la distanță de față recipientele, dispozitivele de făcut popcorn, pungile pentru gătire 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 gătite după încălzire pentru a elibera aburul și a evita arsurile.
- Copiii trebuie ținuti la distanță de ușa aparatului pentru a preveni producerea de arsuri.

Pentru a evita utilizarea greșită de către copii:

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 este utilizat în ORICE mod care generează căldură directă (mod aplicabil modelului), copiii ar trebui să folosească cuptorul doar sub supravegherea unui adult, din cauza temperaturii generate.

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 îmbrăcăminții 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 sau ustensile fierbinți pe o plăcuță rotativă/bază de cuptor rece.
- c) Nu așezați alimente reci sau ustensile reci pe o plăcuță rotativă/bază de cuptor fierbinte.

Nu așezați nimic pe carcasa cuptorului în timp ce acesta funcționează.

NOTĂ:

Nu utilizați recipiente din plastic pentru încălzirea în cuptorul cu microunde dacă acesta este încă fierbinte de la utilizarea grătarului, convecției sau a unui mod combinat (în funcție de modelul cuptorului), deoarece acestea se pot topi.

Nu utilizați recipientele din plastic în timpul funcționării

modurilor 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 avarierea cuptorului sau producerea de leziuni în urma nerespectării procedurii de conectare la sursa de alimentare cu energie.

Pe pereții cuptorului sau în jurul garniturii de etanșare se pot forma ocazional vapori de apă. Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o scurgere sau o defecțiune.

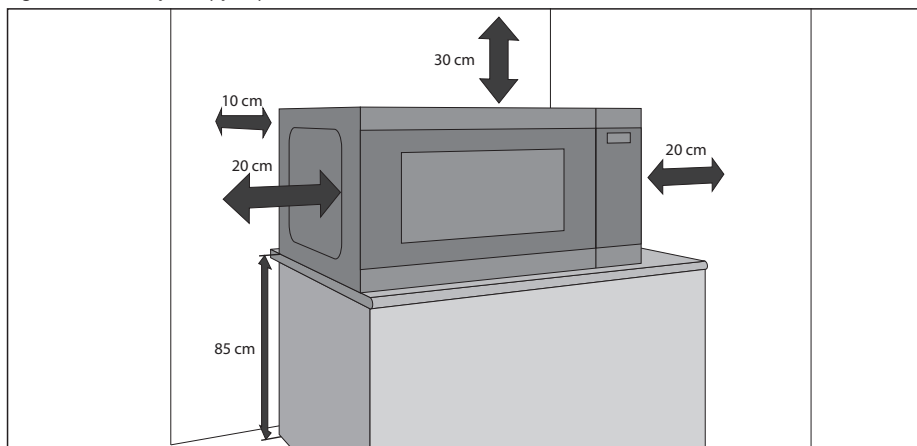
Acest aparat este destinat utilizării în gospodării și alte medii similare, precum: zone de bucătărie rezervate personalului din magazine, birouri și în alte medii profesionale / ferme / utilizare de către clienți ai hotelurilor, motelurilor și alte medii de tip rezidențial / medii de tip bed and breakfast (cazare cu mic dejun).



Acest simbol indică faptul că suprafețele se pot încălzi în timpul utilizării.

Montare

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 plană care să ofere suficient spațiu liber pentru ventilația de admisie și/sau de evacuare. Partea din spate a aparatului poate fi plasată împotriva unui perete.
 - Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
 - 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 ventilație 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Conector AC pentru rețea		EU cu două pini	Trei pini UK
Tensiune c.a.		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Siguranțe / întrerupător de circuit		20 A	20 A
Putere c.a. necesară		2700 W	2800 W
Putere de ieșire:	Microunde	1000 W	1000 W
	Grill	1300 W	1400 W
	Convecție	2700 W	2800 W
Frecvență microunde		2450 MHz*	2450 MHz*
Dimensiuni exterior (L) x (l) x (A) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Dimensiuni interior cuptor (L) x (l) x (A)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Capacitatea cuptorului		42 de litri**	42 de litri**
Raft înalt (Diametru x Înălțime în mm)		243 x 90	243 x 90
Raft inferior (Diametru x Înălțime în mm)		266 x 30	266 x 30
Tavă de copt (Diametru în mm)		283	283
Platou rotativ (Diametru în mm)		345	345
Greutate (kg)		20	20
Bec pentru cuptor (tip LED)		1,5 W	1,5 W

* - Acest produs îndeplinește cerința standardului european EN55011.

În conformitate cu acest standard, acest produs este clasificat ca echipament din grupul 2 clasa B.

Grupul 2 înseamnă că echipamentul generează intenționat energie radio-frecvență sub formă de radiații electromagnetice pentru tratamentul termic al alimentelor.

Echipamentul de clasa B înseamnă că echipamentul este potrivit pentru a fi folosit în instituții domestice.

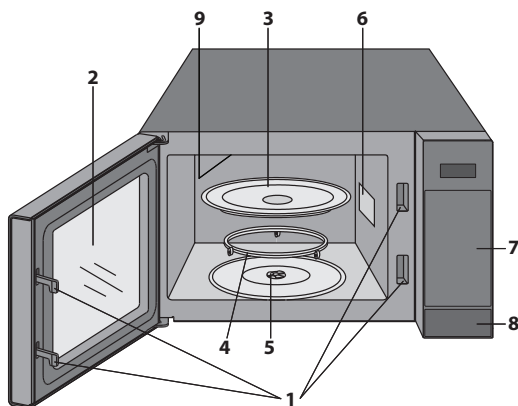
** - Capacitatea internă este calculată prin măsurarea lungimii, adâncimii și înălțimii maxime. Capacitatea reală pentru alimente este mai mică.

DATORITĂ POLITICII DE ÎMBUNĂTĂȚIRE CONTINUĂ, NE REZERVĂM DREPTUL DE A MODIFICA DESIGNUL ȘI SPECIFICAȚIILE FĂRĂ NOTIFICARE PREALABILĂ.

Cuptor și accesorii

Cuptor

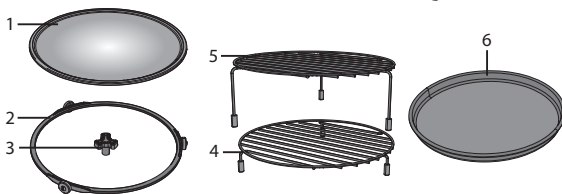
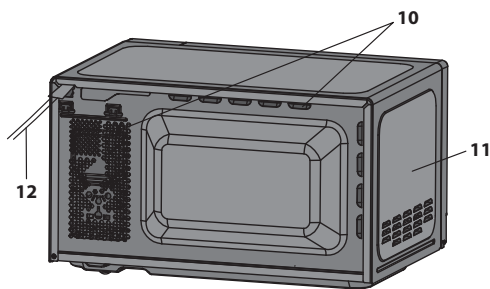
1. Sistem de blocare de siguranță a ușii
2. Fereastra cuptorului
3. Platou de sticlă
4. Suport pentru plată rotativă
5. Acuplare
6. Capacul ghid de undă (Nu îl îndepărtați)
7. Butoanele de control a puterii și timpului
8. Butonul de deschidere a ușii
9. Element de încălzire grill
10. Orificii de ventilare
11. Carcasa exterioră
12. Cablu de alimentare



Accesorii furnizate:

1. Platou de sticlă
 2. Suport pentru plată rotativă
 3. Acuplare
 4. Raft inferior
 5. Raft înalt
 6. Tavă de copt
- Grătarele și tava de copt sunt concepute pentru a fi utilizate doar în modurile grill și convecție. NU utilizați niciun accesoriu metalic atunci când utilizați funcția de microunde.

NOTĂ: Când comandați accesorii, vă rugăm să menționați două elemente: numele piesei și numele modelului.



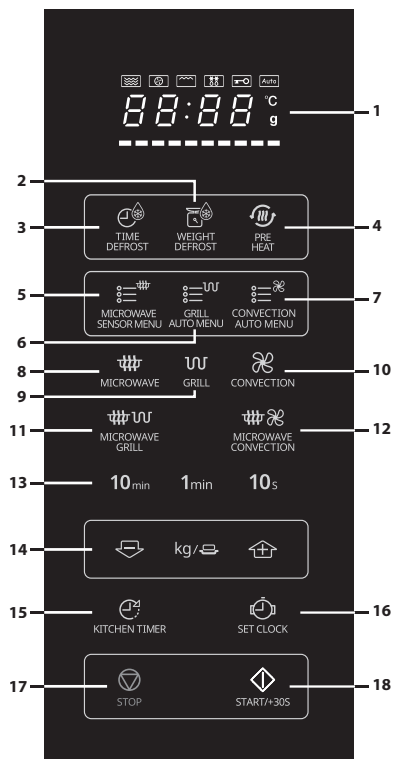
OBSERVAȚII:

- 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.



ATENȚIE: Ușa, carcasa exterioră, cavitatea cuptorului, accesoriile și vasele vor deveni foarte fierbinți în timpul funcționării. Pentru a preveni arsurile, folosiți întotdeauna mănuși de cuptor groase.

Panoul de comandă



- AFIȘAJ DIGITAL** – Sunt afișate timpul de gătit, puterea, indicatoarele și ora.



Indicator [MICROUND]E



Indicator [CONVECTION]



Indicator [GRILL]



Indicator [DECONGELARE]



Indicator [BLOCARE COPII]



Indicator [AUTO MENU]



Indicator [TEMPERATURE]



Indicator [GREUTATE]



Indicator [PROGRES TEMPERATURĂ]

Segmentele se aprind treptat pentru a arăta temperatura atinsă în modul CONVECTION. Fiecare segment reprezintă 10°C din nivelul de temperatură setat (De exemplu, primul indică 140°C și ultimul 230°C). Când setați temperatura, segmentul corespunzător se aprinde, iar segmentele respective din stânga acestuia se aprind respectiv unul câte unul în timpul procesului de preîncălzire.

- DECONGELAREA AUTOMATĂ** – Apăsați o dată pentru a decongela în funcție de greutate.
- TIME DEFROST** – Apăsați pentru a selecta dezghețarea după timp.
- PREÎNCĂLZIȚI** – Apăsați pentru a preîncălzi cuptorul în modul de convecție.
- MENIU SENZOR MICROUNDE** – Apăsați pentru a selecta meniul de gătit cu senzor.
- MENIU AUTO GRILL** – Apăsați pentru a selecta meniurile de gătit automat la grătar.
- CONVECTION AUTO MENU** – Apăsați pentru a selecta meniurile de gătit automat prin convecție.
- MICROWAVE POWER** – Apăsați pentru a selecta nivelul de putere a microundelor.
- GRILL** – Apăsați pentru a seta modul de gătit la grătar.
- CONVECȚIE** – Apăsați pentru a seta modul de gătit prin convecție.
- MICROUND+GRILL** – Apăsați pentru a seta modurile de gătit combinate cu microunde și grill.
- MICROUND+CONVECȚIE** – Apăsați pentru a seta modurile de gătit combinate cu microunde și convecție.
- TIME** – Setează ceasul și cronometrul.
- WEIGHT/PORTION** – Folosiți aceste butoane pentru a selecta greutatea sau porțiile.
- CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE** – Apăsați pentru a utiliza ca minutometru sau pentru a programa timpul de așteptare.
- SETEAZĂ CEASUL** – Utilizați pentru a seta ora ceasului.
- OPRIȚI** – Apăsați o dată pentru a pune pauză la gătit sau de două ori pentru a anula operațiunea.
- START/+30s** – Butoanel Start. Apăsați o dată pentru a găti timp de 30 de secunde la putere maximă.

Înainte de funcționare

- Conectați cuptorul la rețeaua electrică. Afișajul cuptorului va indica „0:00” și se va auzi un semnal acustic.
- Acest model are o funcție de ceas și cuptorul care consumă mai puțin de 1.0 W în modul de așteptare. [Pentru a seta ceasul, vedeți mai jos.]

Setarea ceasului

Cuptorul dumneavoastră are un mod de 12 ore și un mod de 24 de ore pentru ceas.

1. Apăsați butonul [SET CLOCK]  o dată și pe ecran va apărea 24H. În decurs de 3 secunde, apăsați din nou butonul pentru a alege modul de ceas 12H sau 24H. Apăsați butonul [START/+30S] pentru a confirma modul de ceas.
2. Apăsați butoanele de timp și introduceți ora actuală. Introduceți orele apăsând butonul [10 min] și introduceți minutele apăsând butoanele [1 min] și [10 s].
3. Apăsați butonul [SET CLOCK]  pentru a finaliza setarea ceasului.

OBSERVAȚII:

- Dacă ați setat ceasul, când terminați de gătit, afișajul va indica ora corectă. Dacă ceasul nu a fost setat, afișajul va indica numai „0:00” când terminați de gătit.
- Pentru a verifica ora din timpul unui proces de gătit, apăsați butonul [SET CLOCK] și LED-ul va afișa ora zilei timp de 2-3 secunde. Acest lucru nu afectează procesul de gătit.
- În timp ce vă aflați în modul de setare a ceasului, dacă butonul [STOP] este apăsat sau dacă nu se efectuează nicio operațiune în decurs de 1 minut, cuptorul se va întoarce la setarea anterioară.
- Dacă sursa de alimentare electrică a cuptorului dvs. cu microunde se întrerupe, afișajul va indica intermitent „0:00” la repornirea curentului electric. Dacă situația apare în timp ce gătiți, programul va fi șters. De asemenea, se va șterge și ora.

Nivel putere microunde

Nivel putere	Apăsați butonul [MICROWAVE POWER]	Afișaj (Procentaj)
ÎNALT	 x1	P100
	x2	P90
MEDIU ÎNALT	x3	P80
	x4	P70
MEDIU	x5	P60
	x6	P50
MEDIU SCĂZUT (DECONGELARE)	x7	P40
	x8	P30
SCĂZUT	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Cuptorul are 11 niveluri de putere, așa cum se indică alăturat.
- Pentru a schimba nivelul de putere pentru gătit, apăsați butonul [MICROWAVE POWER] până când afișajul indică nivelul dorit. Setati timpul de gătit dorit apăsând butoanele de timp. Apăsați butonul [START] pentru a porni cuptorul.
- Pentru a verifica nivelul de putere în timpul gătitului, apăsați butonul [MICROWAVE POWER]. Cât timp degetul dumneavoastră apasă butonul [MICROWAVE POWER], nivelul de putere va fi afișat. Cuptorul continuă să numere în jos, deși afișajul va arăta nivelul de putere.
- Dacă selectați „OP”, cuptorul va funcționa cu ventilator pentru lipsă de putere. Puteți utiliza acest nivel pentru a elimina mirosurile.

În general, se recomandă următoarele:

P100/P90 - (ÎNALT) folosit pentru gătit rapid sau încălzire, de exemplu pentru tocănițe, băuturi calde, legume etc.

P80/P70 - (MEDIU RIDICAT) utilizat pentru o gătire mai lungă pentru mâncăruri dense cum ar fi fripturi, plăcinte cu carne și mâncăruri semipreparate, dar și pentru mâncărurile pretențioase, cum ar fi prăjiturile. La această setarea redusă, mâncarea se va găti uniform, fără a se arde pe margini.

P60/P50 - (MEDIU) pentru alimentele dense care necesită un timp îndelungat de gătit atunci când sunt gătite convențional, de exemplu tocană de vită, este recomandat să utilizați această setare de putere pentru a vă asigura că carnea va fi fragedă.

P40/P30 - (PUTERE MEDIE SCĂZUTĂ) pentru a dezgheța, selectați această setare de putere, pentru a vă asigura că mâncarea se dezgheață uniform. Această setare este, de asemenea, ideală pentru a fierbe la foc mic orez, paste, găluște și pentru a găti budincă de ouă.

P20/P10 - (SCĂZUT) Pentru decongelare blândă, de exemplu cremă, torturi sau patiserie.

Funcționare manuală

Deschiderea ușii:

Pentru a deschide ușa cuptorului, apăsați butonul de deschidere a ușii.

Pornirea cuptorului:

Pregătiți și așezați mâncarea într-un recipient potrivit pe platoul rotativ sau așezați-o direct pe platoul rotativ. Închideți ușa și apăsați butonul [START/+30s] după ce ați selectat modul de gătit dorit și ați setat timpul. Puteți prelungi timpul de gătit dorit în timpul gătitului manual apăsând butoanele [TIME] sau butonul [START/+30s].

Odată ce programul de gătit a fost setat și butonul [START/+30s] nu este apăsat într-un minut, setarea va fi anulată. Butonul [START/+30s] trebuie apăsat pentru a continua gătirea dacă ușa este deschisă în timpul gătirii. Semnalul sonor va suna o dată când butonul este apăsat în modul corect.

Folosiți butonul [STOP] pentru a:

1. Anula greșelile de programare.
2. Opri temporar cuptorul în timpul gătirii.
3. Pentru a anula un program în timpul gătitului, apăsați de două ori butonul [STOP].
4. Pentru a seta și pentru a anula blocarea pentru copii.



NOTĂ

- Dacă cuptorul cu microunde nu este folosit pentru o perioadă de 5 minute (și ușa este închisă), blocarea de siguranță se va activa automat. Toate butoanele nu vor mai funcționa în modul de blocare de siguranță. Pentru a dezactiva blocarea de siguranță, deschideți pur și simplu ușa cuptorului cu microunde și butonul va deveni din nou activ.

Gătit cu microunde

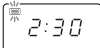
Cuptorul poate fi programat până la 99 minute 50 secunde (99,50).

GĂTIRE MANUALĂ / DECONGELARE MANUALĂ

- Introduceți timpul de gătit și utilizați nivelurile de putere ale microundelor P100 până la P10 pentru a găti sau dezgheța.
- Agitați sau amestecați mâncarea, când este posibil, de 2-3 ori în timpul gătirii.
- După gătire acoperiți mâncarea și lăsați-o pentru un timp.
- După decongelare, acoperiți mâncarea cu o folie și lăsați-o până la decongelarea completă.

Exemplu:

Pentru a găti 2 minute și 30 secunde la putere de 70%.

1. Introduceți nivelul de putere apăsând butonul [MICROWAVE POWER] de 4 ori pentru 70 P.  x4	2. Introduceți timpul de gătit apăsând de două ori butonul [1 min] și apoi de trei ori butonul [10 s]. 	3. Apăsăți butonul [START/+30s] pentru a porni cronometrul. (Afișajul va număra invers timpul setat pentru gătit/descărcare.) 

NOTĂ:

- La pornirea cuptorului, se va aprinde lampa cuptorului, iar platoul rotativ se va roti în direcția acelor ceasului sau invers.
- Dacă ușa este deschisă în timpul gătirii/descuțelării pentru a amesteca sau întoarce mâncarea, timpul de gătire de pe afișaj se oprește automat. Timpul de gătire/descuțelare începe să numere invers din nou când ușa este închisă și butonul [START] este apăsat.
- Când gătitrea/descuțelarea este completă, deschideți ușa sau apăsați butonul [STOP] și ora zilei va reapărea pe afișaj, dacă ceasul a fost setat.
- Dacă doriți să cunoașteți nivelul de putere în timpul gătitului, apăsați butonul [MICROWAVE POWER]. Atâta timp cât degetul dvs. apasă butonul [MICROWAVE POWER], nivelul de putere va fi afișat.

IMPORTANT:

- După gătire / decongelare, închideți ușa. Rețineți că lumina va rămâne aprinsă atâta timp cât ușa este deschisă, din motive de siguranță, pentru a vă aminti să închideți ușa.
- Dacă gătiți alimente la un timp mai mare decât cel standard (vezi graficul de mai jos) utilizând aceeași metodă de gătire, mecanismele de siguranță ale cuptorului se vor activa automat. Nivelul de putere al microundelor se va reduce sau elementul de încălzire a grătarului va porni sau se va opri.

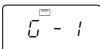
Program de gătire	Timp maxim de funcționare
Microunde 100 P	30 minute
Gătirea grill	99 min 50 sec, Funcționare intermitentă, controlată de temperatură
Gătit cu Microunde + Grill	99 min 50 sec, Funcționarea alternativă a cuptorului cu microunde și grill pe baza timpului
Gătit prin convecție	99 min 50 sec, Funcționare intermitentă, controlată de temperatură
Gătit cu Microunde + Convecție	99 min 50 sec, alternativa Microunde și Convecție funcționează în funcție de timp

Gătirea grill

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 gătire 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.

Exemplu:

Pentru a grătar timp de 20 de minute, folosind butonul [GRILL].

1. Apăsăți o dată butonul [GRILL].  x1	2. Introduceți timpul de încălzire necesar apăsând de două ori butonul [10 min].	3. Apăsăți butonul [START/+30s] pentru a începe grătarul. (Afișajul va număra invers timpul setat pentru grătar.)
		

Gătit combinat cu microunde și grill

Folosirea simultană a microundelor și grătarului combină puterea microundelor cu cea a grătarului. Acest lucru înseamnă că se gătește alternativ cu puterea microundelor și puterea grătarului. Nivelul de putere a microundelor pentru această funcție este P100.

Combinăția puterii microundelor cu cea a grătarului reduce timpul de gătire și oferă un aspect crocant, rumenit mîncării.

Există 2 variante de combinație:

COMBINAȚIA 1 (Afișaj: C-3)

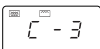
Cuptorul va funcționa într-un ciclu de 33 de secunde. În primele 18 secunde, microundele se vor porni la 100%, iar în următoarele 15 secunde se va porni grătarul. Acest ciclu se repetă până la sfârșitul timpului de gătire setat. Utilizați pentru pește și gratin.

COMBINAȚIA 2 (Afișaj: C-4)

Cuptorul va funcționa într-un ciclu de 33 de secunde. În primele 12 secunde, microundele se vor porni la 100%, iar în următoarele 21 de secunde se va porni grătarul. Acest ciclu se repetă până la sfârșitul timpului de gătire setat. Utilizați pentru omlete cu budincă și carne de pasăre.

Exemplu:

Pentru a găti timp de 15 minute, folosind [MICROWAVE+GRILL] cu 55% putere la microunde și 45% putere la grill (C-1).

1. Apăsăți o dată butonul [MICROWAVE+GRILL].  x1	2. Introduceți timpul necesar de încălzire apăsând o dată butonul [10 min] și de 5 ori butonul [1 min].	3. Apăsăți butonul [START/+30s] pentru a începe gătitul. (Afișajul va număra invers timpul setat pentru gătit.)
		

Note pentru gătitul la grătar și cuptorul cu microunde+grătar:

- Nu este necesară preîncălzirea grătarului.
- Când rumeniți mîncăruri 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 din bucătărie.

NOTĂ: Când folosiți funcția grătar, grătarul va porni și se va opri la intervale regulate pentru a preveni supraîncălzirea.



AVERTIZARE: ușa, carcasa exterioră, interiorul cuptorului, vasele și accesoriile vor deveni foarte fierbinți în timpul utilizării.

Pentru a preveni arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase pentru cuptor.

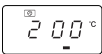
Preîncălzire/gătit prin convecție

Gătitul prin convecție vă permite să gătiți mâncarea ca într-un cuptor tradițional. Temperatura poate fi aleasă între 140°C și 230°C. Se recomandă preîncălzirea cuptorului la temperatura potrivită înainte de a plasa mâncarea în cuptor.

1. CONVECTION CU FUNCȚIA DE PREÎNCĂLZIRE

Exemplu:

Pentru a găti timp de 20 de minute la 200°C, folosind butonul [PREHEAT] și butonul [CONVECTION].

1. Apăsați [PREHEAT] apăsați butonul de 7 ori.  x7 	2. Apăsați butonul [START/+30s] pentru a începe. Când temperatura de preîncălzire este atinsă, alarma va suna de două ori. 	3. Puneți mâncarea în cuptor și închideți ușa. Introduceți timpul de încălzire necesar apăsând de două ori butonul [10 min]. 	4. Apăsați butonul [START/+30s] pentru a începe gătitul. (Afișajul va număra invers timpul setat pentru gătit.) 

2. CONVECTION FĂRĂ FUNCȚIA DE PREÎNCĂLZIRE

Exemplu:

Să gătești timp de 20 de minute la 200°C, folosind butonul [CONVECTION].

1. Apăsați Butonul [CONVECTION] de 7 ori.  x7 	2. Introduceți timpul de încălzire necesar apăsând de două ori butonul [10 min]. 	3. Apăsați butonul [START/+30s] pentru a începe gătitul. (Afișajul va număra invers timpul setat pentru gătit.) 

Gătit combinat cu microunde și convecție

Folosirea modurilor de microunde și convecție împreună combină puterea microundelor cu convecția. Acest lucru înseamnă gătit alternativ cu puterea microundelor și puterea convecției. Nivelul de putere al microundelor pentru această funcție este P100, iar temperatura convecției este presetată la 165°C. Acest mod face gătitul mai ușor și mai rapid, deoarece folosește gătitul rapid cu microunde și convecția pentru a face mâncarea crocantă. Există 2 opțiuni pentru combinație:

COMBINAȚIA 1 (afișaj: C-1)

Cuptorul va funcționa într-un ciclu de 29 de secunde. În primele 14 secunde, microundele se vor porni la 100%, iar în următoarele 15 secunde se va porni încălzitorul prin convecție. Acest ciclu se repetă până la sfârșitul timpului de gătire setat. Utilizați pentru carne groasă sau pui întreg.

COMBINAȚIA 2 (afișaj: C-2)

Cuptorul va funcționa într-un ciclu de 29 de secunde. În primele 12 secunde, microundele se vor porni la 100%, iar în următoarele 17 secunde se va porni încălzitorul prin convecție. Acest ciclu se repetă până la sfârșitul timpului de gătire setat. Utilizați pentru bucăți subțiri de carne sau pui.

Exemplu:

Pentru a găti timp de 15 minute, folosind [MICROWAVE+CONVECTION] cu 18% putere microunde și 52% putere grill (C-1).

1. Apăsați o dată butonul [MICROWAVE+CONVECTION].  x1	2. Introduceți timpul de încălzire necesar apăsând o dată butonul [10 min] și de 5 ori butonul [1 min].	3. Apăsați butonul [START/+30s] pentru a începe gătitul. (Afișajul va număra invers timpul setat pentru gătit.)
		

NOTE pentru CONVECTION și MICROUNE+CONVECTION GĂTIRE:

- S-ar putea să detectați fum sau un miros de ars atunci când utilizați convecția pentru prima dată. Acest lucru este normal și nu indică faptul că cuptorul este defect. Pentru a evita această problemă, când utilizați cuptorul pentru prima dată, încălziți cuptorul fără mâncare timp de 20 de minute la convecție 230°C.

IMPORTANT: În timpul funcționării, pentru a permite dispersarea fumului sau a mirosurilor, deschideți o fereastră sau porniți ventilația din bucătărie.

⚠️ AVERTIZARE: ușa, carcasa exterioră, interiorul cuptorului, vasele și accesoriile vor deveni foarte fierbinți în timpul utilizării.

Pentru a preveni arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase pentru cuptor.

Alte funcții convenabile

1. GĂTIRE SECVENȚĂ MULTIPLĂ

Această funcție vă permite să gătiți utilizând până la 2 etape diferite, care pot include timpul de gătire manual și modul și / sau funcția de decongelare rapidă, precum și cea de decongelare automată. Odată programată, nu mai este necesar să interveniți în procesul de gătire, deoarece cuptorul va trece automat la etapa următoare. După finalizarea primei etape, se va auzi un semnal sonor.

Notă: Meniul auto nu poate fi setat ca una dintre secvențele multiple.

Exemplu: Dacă doriți să decongeleți mâncarea timp de 5 minute, apoi să gătiți cu puterea microundelor P80 timp de 7 minute. Pașii sunt următorii:

- Apăsați o dată butonul [TIME DEFROST], pe afișajul LED se va afișa 00:00.
- Introduceți timpul de gătit apăsând butonul [1 min] de 5 ori.
- Introduceți nivelul de putere (P80) apăsând butonul [MICROWAVE POWER] de 3 ori.
- Introduceți timpul de gătit apăsând butonul [1 min] de 7 ori.
- Apăsați o dată butonul [START] pentru a începe gătitul.

2. FUNCȚIA +30s (Pornire automată)

Butonul [+30s] vă permite să operați următoarele două funcții:

a. Start direct

Puteți începe direct gătitul la nivelul de putere a microundelor de 100 P timp de 30 de secunde apăsând butonul [+30s].

b. Extindeți timpul de gătit

Puteți prelungi timpul de gătire în timpul gătirii manuale, decongelării pe baza de timp și funcționării meniului automat pentru multipli de 30 de secunde dacă butonul [+30s] este apăsat în timp ce cuptorul este în funcțiune. În timpul decongelării pe baza de greutate, timpul de gătire nu poate fi mărit.

NOTĂ: Timpul de gătire poate fi prelungit până la un maxim de 99 de minute și 50 de secunde.

3. CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

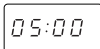
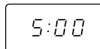
Cronometrul de bucătărie poate fi utilizat în timp ce cuptorul nu funcționează, pentru cronometrarea timpului de fierbere a ouălor pe aragaz sau pentru a monitoriza timpul de lăsare a alimentelor gătite sau decongelate.

Exemplu:

Setarea cronometrului pentru 5 minute.



START/+30S

1. Apăsați pe [KITCHEN TIMER] apăsați o dată butonul. 	2. Introduceți timpul dorit apăsând butonul [1 min] de 5 ori.	3. Apăsați butonul [START/+30s] pentru a porni cronometrul.	4. Verificați afișajul. (Afișajul va număra invers timpul setat pentru gătire/descuțelare.)
			

Când timpul setat pe cronometru ajunge, se va auzi un semnal sonor de 2 ori și LED-ul va afișa ora zilei.

Puteți introduce orice timp până la 99 de minute, 50 de secunde. Pentru a anula CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE în timp ce numără invers, pur și simplu apăsați [STOP] buton.

NOTĂ: Funcția KITCHEN TIMER nu poate fi utilizată în timpul gătitului.

4. BLOCARE DE SIGURANȚĂ

Utilizați această funcție pentru a preveni folosirea nesupravegheată a cuptorului de către copiii mici.

a. Pentru a seta BLOCAREA PENTRU COPII:

Apăsați și mențineți apăsat butonul [STOP] timp de 3 secunde, se va auzi un semnal sonor lung și afișajul va indica .

Cuptorul este acum în modul de blocare pentru COPII.

b. Pentru a anula BLOCAREA PENTRU COPII:

Apăsați și mențineți apăsat butonul [STOP] timp de 3 secunde până când se aude un semnal sonor lung.

Notă: Dacă butonul nu funcționează, deschideți/închideți ușa și încercați din nou.

5. MEMORIE LOCATIE

Aceasta este o funcție în care locația alimentelor ar reveni la gătitul original după finalizarea gătirii.

Apăsați butonul [KITCHEN TIMER] timp de 3 secunde pentru a seta sau anula această funcție. Setarea implicită este ON.

Când funcția MEMORY LOCATION este activată,  va apărea la finalul gătirii.

Această funcție nu va funcționa dacă ușa este deschisă sau dacă operațiunea se oprește în timpul gătitului.

Dezghețare după timp

Această funcție decongelează rapid mâncarea, permițându-vă să alegeți un interval de decongelare adecvat, în funcție de

tipul de mâncare. Urmăriți exemplul de mai jos pentru detalii despre cum să operați această funcție. Intervalul de timp este 0:01 – 99:50.

Exemplu: Pentru a decongela mâncarea timp de 10 minute.

1. Selectați meniul necesar apăsând o dată butonul [TIME DEFROST].  x1	2. Introduceți timpul de gătit apăsând o dată butonul [10 min].	3. Apăsați butonul [START/+30s] pentru a începe dezghețarea. (Afișajul va număra invers timpul de dezghețare)
		

Note pentru dezghețarea pe baza de timp:

- După gătire, semnalul sonor se va auzi de cinci ori și LED-ul va afișa ora zilei, dacă ceasul a fost setat. Dacă ceasul nu a fost setat, afișajul va arăta doar "0:00" când gătitul este completat.
- Nivelul presetat de putere a microundelor este P30 și nu poate fi modificat.

Decongelare în funcție de greutate

Cuptorul cu microunde este pre-programat cu un cronometru și nivel de putere astfel încât alimente precum carnea sau fructele de mare pot fi ușor decongelate. Intervalul de greutate pentru acesta este de la 0.1 kg – 2.0 kg.

d-1: Decongeleți în funcție de greutate (general)

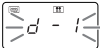
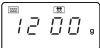
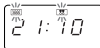
d-2: Decongeleți în funcție de greutate (carne tocată)

d-3: Decongeleți în funcție de greutate (fructe de mare)

Urmați exemplul de mai jos pentru detalii despre cum să operați aceste funcții.

Exemplu: Pentru a decongela o bucată de carne de 1,2 kg folosind.

Așezați mâncarea într-un vas plat sau, alternativ, pe un grătar de dezghețat al cuptorului cu microunde, pe plăcuța rotativă.

1. Selectați meniul necesar apăsând o dată butonul [WEIGHT DEFROST].  x1	2. Introduceți greutatea apăsând butoanele [WEIGHT/PORTION] până când greutatea dorită este afișată 	3. Apăsați butonul [START/+30s] pentru a începe dezghețarea. (Afișajul va număra invers timpul de dezghețare)
		

Mâncărurile congelate se decongelează de la -18 °C.

Note pentru decongelarea automată:

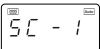
- Înainte de congelarea alimentelor, asigurați-vă că aceasta este proaspătă și de calitate bună.
- Greutatea mâncării trebuie rotunjită la câte 0,1 kg, de exemplu, de la 0,65 kg la 0,7 kg.
- Dacă este necesar, protejați zonele mici de carne sau pui cu bucăți plate de folie de aluminiu. Se va evita astfel încălzirea acestor zone în timpul decongelării. Asigurați-vă că folia nu atinge pereții cuptorului.

Gătit folosind senzorul cu microunde

[Butonul [MICROWAVE SENSOR MENU] calculează automat modul corect de gătit și timpul de gătit al alimentelor.

Urmăriți exemplul de mai jos pentru detalii despre cum să operați această funcție.

Exemplu: Pentru a găti două cartofi coapți (0.46kg) folosind funcția meniului senzorului cu microunde.

1. Selectați meniul necesar apăsând [Apăsați o dată butonul [MENIU SENSOR MICROUND]].  x1	2. Apăsați butonul [START/+30s] pentru a începe gătitul.
	

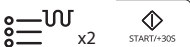
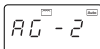
OBSERVAȚII:

- Pentru alimente care cântăresc mai mult sau mai puțin decât greutatea/cantitățile date în tabelul de gătit cu senzorul de microunde, gătiți manual.

Gătit folosind meniul auto grill

Butonul [GRILL AUTO MENU] calculează automat modul corect de gătit și timpul de gătit al alimentelor. Urmăriți exemplul de mai jos pentru detalii despre cum să operați această funcție.

Exemplu: Pentru a găti 500g de bucăți de pui la grătar folosind funcția meniul auto grill.

1. Selectați meniul necesar apăsând de două ori butonul [GRILL AUTO MENU] și apăsați butonul [START/+30s]. 	2. Apăsați butoanele [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] pentru a alege cantitatea necesară. kg /  	3. Apăsați [START/+30s] buton pentru a începe gătitul. (Afișajul va număra invers timpul de gătire)
		

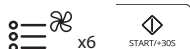
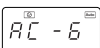
OBSERVAȚII:

- Greutatea sau cantitatea alimentelor poate fi introdusă apăsând butoanele WEIGHT/PORTION până când greutatea/cantitatea dorită este afișată. Introduceți doar greutatea alimentelor. Nu includeți greutatea recipientului.
- Pentru alimente care cântăresc mai mult sau mai puțin decât greutatea/cantitățile date în tabelul de gătit al meniului auto grill, gătiți manual.

Gătit folosind meniul de convecție automat

Butonul [CONVECTION AUTO MENU] calculează automat modul corect de gătit și timpul de gătit al alimentelor. Urmăriți exemplul de mai jos pentru detalii despre cum să operați această funcție.

Exemplu: Pentru a găti 250g de inele de ceapă congelate folosind funcția convection auto menu.

1. Selectați meniul necesar apăsând butonul [CONVECTION AUTO MENU] de 6 ori și apăsați butonul [START/+30s]. 	2. Apăsați butoanele [GREUTATE/PORTIE SUS/JOS] pentru a alege cantitatea necesară. kg /  	3. Apăsați butonul [START/+30s] pentru a începe gătitul. (Afișajul va număra invers timpul de gătit)
		

OBSERVAȚII:

- Greutatea sau cantitatea alimentelor poate fi introdusă apăsând butoanele GREUTATE/PORTIE până când greutatea/cantitatea dorită este afișată. Introduceți doar greutatea alimentelor. Nu includeți greutatea recipientului.
- Pentru alimente care cântăresc mai mult sau mai puțin decât greutatea/cantitățile date în tabelul de gătit al meniului de convecție automată, gătiți manual.

Tabel de gătit cu senzorul de microunde

Afișaj	Meniu	GREUTATE / PORȚIE / USTENSILE	Tehnica de gătire
SC-1	Cartof copt	1 - 3 cartofi (bucăți) 1 cartof = aprox. 0,23 kg (temp. inițială. temp. camerei.) Hârtie de bucătărie	- Înțepați fiecare cartof de 6 ori cu o furculiță, distribuind înțepăturile pe suprafața acestuia. - Plasați mâncarea în jurul marginii plăcii rotative acoperite cu un prosop de hârtie, la cel puțin 2,5 cm distanță. Nu acoperiți.
SC-2	Pizza congelată	200 - 400 g (temp. inițială -18°C) vas sigur pentru cuptorul cu microunde	Pentru încălzire, pizza cumpărată. Îndepărtați toate ambalajele și așezați mâncarea pe un vas rezistent la microunde pe platoul rotativ.
SC-3	Mâncare congelată	200 - 600 g (temp. inițială -18°C) Caserolă rezistentă la microunde cu capac sau folie de plastic perforată	- Toate alimentele trebuie să fie pre-gătite. - Reîncălziți într-un recipient sigur pentru microunde, așa cum a fost cumpărat. - Dacă transferați alimente într-un vas, acoperiți cu o folie de plastic perforată.
SC-4	Legume proaspete de exemplu, varză de Bruxelles, fasole verde, mazăre, mix de legume, broccoli	200 - 600 g (temperatura inițială. temperatura camerei.) Caserolă rezistentă la microunde cu capac sau folie de plastic perforată	- Toate piesele ar trebui să aibă aceeași dimensiune. - Spălați bine, puneți mâncarea într-o caserolă rezistentă la microunde și adăugați 1 lingură (15 ml) de apă la fiecare ½ cană (125 ml) de legume. - Acoperiți cu un capac sau cu o folie de plastic perforată.
SC-5	Pasat	30 - 110g (temp. inițială. temp. camerei.) Caserolă rezistentă la microunde cu capac sau folie de plastic perforată	- Gătiți ovăzul și apa într-un recipient în proporție de 1:7. - Acoperiți cu un capac sau cu o folie de plastic perforată.
SC-6	Pește	200 - 600 g (temp. inițială 5 - 10° C) Caserolă rezistentă la microunde cu capac sau folie de plastic perforată	- Pentru a găti fileuri sau fripturi proaspete de pește. - Așezați mâncarea într-un recipient de dimensiune potrivită, adăugați 2 linguri (30 ml) de apă. - Acoperiți cu un capac sau cu o folie de plastic perforată.
SC-7	Pui	200 - 600 g (temp. inițială 5° C) Caserolă rezistentă la microunde cu capac sau folie de plastic perforată	- Pentru a găti o bucată de pui. - Așezați mâncarea într-un recipient de dimensiune potrivită, adăugați 2 linguri (30 ml) de apă. - Acoperiți cu un capac sau cu o folie de plastic perforată.
SC-8	Carne	200 - 600 g (temp. inițială 5 - 10° C) Caserolă rezistentă la microunde cu capac sau folie de plastic perforată	- Așezați mâncarea într-un recipient de dimensiune potrivită, adăugați 2 linguri (30 ml) de apă. - Acoperiți cu un capac sau cu o folie de plastic perforată.
SC-9	Reîncălzire automată	200 - 600 g (temp. inițială 5° C) Caserolă rezistentă la microunde cu capac sau folie de plastic perforată	- Toate alimentele trebuie să fie pre-gătite. - Reîncălziți într-un recipient sigur pentru microunde, așa cum a fost cumpărat. - Dacă transferați alimentele într-un vas, acoperiți cu o folie de plastic perforată.

Note:

- Temperatura finală va varia în funcție de temperatura inițială a alimentului. Verificați dacă alimentul este fierbinte după încălzire. Dacă este necesar, măriți timpul de gătire manual.
- Rezultatele atunci când utilizați gătirea automată depind de variații precum forma și dimensiunea alimentelor și preferința personală în ceea ce privește rezultatele gătirii. Dacă nu sunteți mulțumit de rezultatul programat, vă rugăm să ajustați timpul de gătire pentru a se potrivi cu cerințele dumneavoastră.

Tabel de gătit pentru meniu auto grill

Afișaj	Meniu	GREUTATE / PORȚIE / USTENSILE	Tehnica de gătire
AG-1	Friptură la grătar	200, 300, 400, 500, 600 g (temp. inițială. temp. cameră.) Tavă de copt+Raft înalt	• Taiăți friptura în bucăți de aproximativ 200 - 300g/ bucată și condimentați cu ulei, sare, piper negru zdrobit. • Puneți mâncarea pe tava de copt, pe grătarul de sus.
AG-2	Bucăți de pui la grătar	200, 300, 400, 500, 600 g (temp. inițială. temp. cameră.) Tavă de copt+Raft înalt	• După ce ați împrăștiat uniform uleiul, sarea, ardeiul tocat pe pieptul de pui, așezați-l pe tava de copt pe grătarul superior.
AG-3	Steak de pește la grătar	150, 200, 300, 400, 500 g (temp. inițială. temp. cameră.) Tavă de copt+Raft înalt	• După ce ați distribuit uniform ardeiul tocat pe fileul de pește, așezați-l pe tava de copt pe grătarul superior.
AG-4	Bacon	2 - 4 felii (temp. inițială 5° C) Tavă de copt+Raft înalt	• Puneți feliile de bacon pe tava de copt, pe grătarul de sus.
AG-5	Pâine prăjită	1 - 3 bucăți (temp. inițială. temp. camerei.) Raft înalt	• Puneți 50g de felie de pâine pe raftul înalt
AG-6	Cârnați	2,4,8 bucăți (temp. inițială. temp. camerei.) Tavă de copt+Raft înalt	• Puneți 50g de bucăți de cârnați pe tava de copt, pe grătarul de sus. • Întoarceți la 2/3 din timpul total de gătire când cuptorul bipăie.*1

*1: Când se aude semnalul sonor, deschideți ușa pentru a întoarce mâncarea. Dacă nu deschideți ușa, gătirea va continua până la sfârșitul timpului programat.

Note:

- Temperatura finală va varia în funcție de temperatura inițială a alimentului. Verificați dacă alimentul este fierbinte după încălzire. Dacă este necesar, măriți timpul de gătire manual.
- Rezultatele atunci când utilizați gătirea automată depind de variații precum forma și dimensiunea alimentelor și preferința personală în ceea ce privește rezultatele gătirii. Dacă nu sunteți mulțumit de rezultatul programat, vă rugăm să ajustați timpul de gătire pentru a se potrivi cu cerințele dumneavoastră.



ATENȚIE: Ușa, carcasa exterioară, cavitatea cuptorului și accesoriile vor deveni foarte fierbinți în timpul funcționării.

Pentru a preveni arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase pentru cuptor.

Tabel de gătit pentru meniul auto convecție

Afișaj	Meniu	GREUTATE / PORȚIE / USTENSILE	Tehnica de gătire
AC-1	Cartofi prăjiți congelați pentru cuptor	300g (temp. inițială -18°C) Tavă de copt+Raft înalt	- Pregătiți cartofii prăjiți congelați cumpărați și așezați-i pe tava de copt, pe grătarul superior. - Întoarceți mâncarea la 2/3 din timpul total de gătit când cuptorul bipăie.*1
AC-2	Pui copt	800, 1000, 1200, 1400g (temp. inițială. temp. camerei.) Raft inferior	- După ce ați uns cu ulei, sărați suprafața puiului. - Plasați pe raftul inferior. - Întoarceți mâncarea la 2/3 din timpul total de gătire când cuptorul bipăie.*1
AC-3	Friptură de vită/ miel	200, 300, 400, 500, 600 g (temp. inițială. temp. camerei.) Tavă de copt+Raft înalt	- Îndepărtați suprafața mușchiului de vită și întindeți ulei, sare, piper negru zdrobit. - După ce ați legat strâns cu sfoara de bumbac, așezați pe tava de copt pe raftul de sus.
AC-4	Pește	200, 400, 600 g (temp. inițială. temp. camerei.) Tavă de copt+Raft înalt	- După ce ați uns peștele cu ulei și sare, lăsați-l timp de 10 min. - Puneți pe tava de copt pe raftul de sus.
AC-5	Pui Nuggets congelat	400g (temp. inițială -18°C) Tavă de copt+Raft înalt	- Pregătiți nuggets de pui congelat achiziționat. - Puneți pe tava de copt pe raftul de sus. - Întoarceți mâncarea la 2/3 din timpul total de gătit când cuptorul bipăie.*1
AC-6	Inele de ceapă congelate	250g (temp. inițială -18°C) Tavă de copt+Raft înalt	- Pregătiți inelele de ceapă congelate achiziționate. - Puneți pe tava de copt pe raftul de sus. - Întoarceți mâncarea la 2/3 din timpul total de gătire când cuptorul bipăie.*1
AC-7	Gustări congelate	100, 200, 300 g (temp. inițială -18°C) Tavă de copt+Raft înalt	- Pregătiți gustările congelate achiziționate, cum ar fi rulourile primăvara, cu bucăți de 25g. - Plasați pe tava de copt pe raftul de sus. - Întoarceți mâncarea la 2/3 din timpul total de gătire când cuptorul bipăie.*1

*1: Când se aude semnalul sonor, deschideți ușa pentru a întoarce mâncarea. Dacă nu deschideți ușa, gătitul va continua până la sfârșitul timpului programat.

Note:

- Temperatura finală va varia în funcție de temperatura inițială a alimentului. Verificați dacă alimentul este fierbinte după încălzire. Dacă este necesar, măriți timpul de gătire manual.
- Rezultatele atunci când utilizați gătitul automat depind de variații precum forma și dimensiunea alimentelor și preferința personală în ceea ce privește rezultatele gătirii. Dacă nu sunteți mulțumit de rezultatul programat, vă rugăm să ajustați timpul de gătit pentru a se potrivi cu cerințele dumneavoastră.



ATENȚIE: Ușa, carcasa exterioră, cavitatea cuptorului și accesoriile vor deveni foarte fierbinți în timpul funcționării.

Pentru a preveni arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase pentru cuptor.

Veselă de cuptor potrivită

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	Rezistent la microunde	Grill	Convecție	Combinare	Comentariu
Folie de aluminiu/Recipienti din folie	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	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	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Doar cu conv.)	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 se recomandă utilizarea vaselor de gătit metalice atunci când se utilizează puterea microundelor, deoarece aceasta va genera scântei, ceea ce poate duce la incendiu.
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	✓	✗	✗	✗	Trebuie perforate pentru a permite aburului să scape. Asigurați-vă că pungile sunt potrivite pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Nu utilizați legături de plastic sau metal, deoarece acestea se pot topi sau pot lua foc din cauza 'arcuirii' metalului.
Hârtie - Farfurii, câni și hârtie de bucătărie	✓	✗	✗	✗	A se utiliza numai pentru încălzire sau pentru a absorbi umiditatea. Atenție: supraîncălzirea poate cauza incendii.
Recipientele de paie și lemn	✓	✗	✗	✗	Supravegheați întotdeauna cuptorul când utilizați aceste materiale deoarece supraîncălzirea poate genera incendii.
Hârtie reciclată și ziare	✗	✗	✗	✗	Poate conține extracte de metal care vor duce la formarea arcului electric și generarea de incendii.
Raft superior/ Raft inferior/ Tavă de copt	✗	✓	✓	✓	Nu se recomandă utilizarea vaselor de gătit metalice atunci când utilizați puterea microundelor, deoarece acestea vor produce scântei, ceea ce poate duce la incendiu. Acestea pot fi utilizate doar atunci când este indicat în manualul de utilizare.



ATENȚIE: Când încălziți mâncarea în recipiente de plastic sau de hârtie, urmăriți cuptorul din cauza posibilității de aprindere.

NOTĂ: Nu lăsați cuptorul nesupravegheat în timp ce este în funcțiune.

Curățare și îngrijire

ATENȚIE: NU UTILIZAȚI SUBSTANȚE COMERCIALE DE CURĂȚAT CUPTOARE, DISPOZITIVE PE BAZĂ DE ABURI, SUBSTANȚE ABRATIVE, DURE, CE CONȚIN HIDROXID DE SODIU SAU DISPOZITIVE DE FRECARE, 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 ÎNDEPĂRȚAȚI RESTURILE ALIMENTARE** – Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la deteriorarea suprafeței care poate afecta durata de viață a aparatului și poate duce la situații periculoase.

NOTĂ: În timpul gătirii, condensul se poate acumula în interiorul cavității cuptorului, pe fața cavității și pe ușă. Cantitatea de condens va depinde de temperatura suprafețelor cuptorului și de conținutul de umiditate al alimentelor care sunt încălzite la microunde. Asigurați-vă că, după ce ați terminat gătirea, orice umiditate care se acumulează pe aceste suprafețe este ștersă cu o cârpă moale, absorbantă pentru umiditate.

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. Trebuie să aveți grijă atunci când curățați panoul de control. Folosind o cârpă umedă doar cu apă, ștergeți ușor panoul până când 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 orice stropi sau vărsări cu o cârpă moale umedă sau un burete după fiecare utilizare, în timp ce cuptorul este încă 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 săpunul blând sau apa nu pătrund prin micile ventilații din pereți, deoarece aceasta poate cauza daune cuptorului.

3. Nu utilizați detergenți de tip spray pentru interiorul cuptorului.

4. Încălziți cu regularitate cuptorul folosind grătarul și încălziți cuptorul fără mâncare timp de 20 de minute pe grătar. Resturile de mâncare sau grăsimea stropită pot cauza fum sau miros neplăcut.

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: Înmuierea excesivă poate cauza dezintegrarea capacului ghid de undă.

Capacul ghidajului de microunde este un accesoriu consumabil și fără o curățare adecvată va trebui înlocuit.

Accesorii

Accesoriile precum plată rotativă, suport pentru plată rotativă, rafturi și tava de copt ar trebui spălate într-o soluție blândă de detergent pentru vase și uscate. Acestea sunt rezistente la 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 trebuie folosit un curățător cu aburi.

Sfat de curățare - Pentru a curăța mai ușor cuptorul:

Puneți jumătate de lămâie într-un bol, adăugați 300 ml (1/2 pint) de apă și încălziți la P100 timp de 7 - 8 minute. Ștergeți cuptorul cu o lavetă uscată și moale.

Sfaturi pentru gătitul cu microunde

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 sigilate sau borcane/recipienți cu capace, deoarece presiunea se va acumula în interior și poate provoca explozia borcanului/recipientului.

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.



ATENȚIE: Urmați întotdeauna instrucțiunile din manualul de operare SHARP. Dacă depășiți timpurile de gătire recomandate și utilizați niveluri de putere prea mari, alimentele se pot supraîncălzi, arde și, în circumstanțe extreme, pot lua foc și 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.

OBSERVAȚIE: Ouăle nu ar trebui încălzite folosind puterea cuptorului cu microunde, deoarece acestea pot exploda, chiar și după ce gătitul s-a încheiat. de exemplu, poșate, prăjite, 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: Față & Mâini: Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate mâncarea sau vasele de gătit din cuptor. Luați un pas înapoi când deschideți ușa cuptorului pentru a permite căldurii sau aburului să se disperseze. Când îndepărtați capacele (cum ar fi folia de plastic), deschideți pungile de friptură sau ambalajele de popcorn, îndreptați aburul departe de față și mâini.



ATENȚIE: Verificați temperatura mâncării și a băuturii, amestecați înainte de servire. Aveți grijă specială atunci când serviți bebelușilor, copiilor sau persoanelor în vârstă. Conținutul biberonurilor și borcanelor cu mâncare pentru bebeluși trebuie agitat sau amestecat și temperatura 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 sfaturile și îndrumările de mai jos pentru a vă asigura să vă încălziți alimentul 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 alimentul este încălzit temeinic 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 carnea este încălzită complet 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 piul este încălzit temeinic 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.

OBSERVAȚIE: Asigurați-vă că alimentul este încălzit temeinic 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 niciodată lichide în recipiente cu gât îngust, deoarece acest lucru ar putea duce la erupția conținutului din recipient și poate provoca 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 biberonurilor și borcanelor cu mâncare pentru bebeluși trebuie agitat sau amestecat și temperatura trebuie verificată înainte de consum, pentru a evita arsurile.

Remedierea problemelor

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 simplu de rezolvat.

Urmați pașii simplii de verificare de mai jos:

Puneți jumătate de cană cu apă pe platoul rotativ și închideți ușa. Reglați cronometrul să gătească timp de 1 minut folosind nivelul de putere P100 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. Este apa din ceașcă fierbinte?

Scoateți cana cu apă din cuptor și închideți ușa. Setează cuptorul să gătească timp de 3 minute folosind grătarul.

5. După 3 minute, elementul de încălzire al grill-ului devine roșu?

Setați cuptorul să gătească timp de 3 minute folosind convecția la 230°C.

6. După 3 minute, cavitatea cuptorului este fierbinte?

Dacă răspundeți "NU" la orice întrebare, verificați mai întâi că cuptorul este conectat corect și că siguranța nu a sărit.

Dacă nu există nicio defecțiune la niciunul dintre acestea, verificați în funcție de tabelul de depanare de mai jos.



ATENȚIE: Niciodată nu reglați, reparați sau modificați cuptorul singuri. Este periculos pentru oricine altcineva în afara unui inginer instruit de SHARP să efectueze servicii de întreținere sau reparații. Acest lucru este important deoarece poate implica îndepărtarea coperților care oferă protecție 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 exterioară și la lampă: Nu îndepărtați niciodată carcasa exterioară. Acest lucru este foarte periculos din cauza părților cu tensiune înaltă din interior care nu trebuie niciodată atinse, deoarece acest lucru ar putea fi fatal.

Cuptorul dumneavoastră nu este echipat cu un capac de acces pentru lampă. Dacă lampa se defectează, nu încercați să înlocuiți lampa singuri, apelați la un centru de service aprobat de SHARP.

Tabel de depanare

Problemă	Explicație
Curenții de aer circulă în jurul ușii.	Când cuptorul funcționează, aerul circulă în interiorul acestuia. Ușa nu formează un sigiliu etanș; așadar, este posibil ca aerul să iasă pe lângă ușă.
Se formează condens în cuptor și se poate scurge pe lângă ușă.	Interiorul cuptorului va fi, în mod normal, mai rece decât alimentele gătite, 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 platou rotativ sau într-un vas rezistent la căldură sau o tavă similară.
Cuptorul nu funcționează când butonul [START/+30s] este apăsat..	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 exterioară este fierbinte.	Carcasa se poate încălzi la atingere - feriți copii.
Când utilizați cuptorul doar în modul grill, elementul de încălzire pare să nu fie pornit tot timpul.	Acest lucru se întâmplă deoarece elementul grătarului se aprinde și se stinge pentru a menține temperatura cuptorului la un nivel presetat.
Când funcția grill este utilizată în modul combinat, aceasta nu pare a fi pornită.	În modul de gătire combinată (microunde și grill), cuptorul va comuta între cele două funcții. Funcțiile microunde și grill nu vor fi pornite deodată.
Cuptorul cu convecție nu pare să se încălzească suficient.	Temperatura cavității cuptorului va fi menținută la +/- 10% din nivelul setat. Temperatura este măsurată în centrul mort al cuptorului cu un dispozitiv de măsurare a temperaturii calibrat, folosind un termocuplu de tip K.
După gătire, cuptorul face un zgomot sau pare să funcționeze în continuare.	La finalul ciclului de gătire, ventilatorul poate rămâne pornit câteva minute pentru a răci cuptorul. Acest lucru este normal.
 Apare în afișaj când este apăsat un buton.	După 30 de secunde, cuptorul va intra în modul de blocare, unde toate butoanele nu pot fi apăsat. Deschideți și închideți ușa și butoanele vor funcționa din nou. Asigurați-vă și că unitatea nu este în modul de blocare.

Înainte de a solicita 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 închisă în siguranță, angajând sistemul de blocare a siguranței ușii. Altfel, 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.



Upozornenie:

Váš výrobok je označený týmto symbolom.

Znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nemôžu vhadzovať 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 vybrané a likvidované oddelene podľa miestne platných nariadení. Riadnou likvidáciou prispějete k náležitému zberu, spracovaniu, opätovnému využitiu a recyklácii odpadových zariadení. Zabraňuje sa tak možným škodlivým vplyvom na životné prostredie a zdravie v dôsledku nevhodnej likvidácie.

2. V iných krajinách mimo EÚ

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

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

B. Informácie o likvidácii pre podnikateľov

1. V Európskej únii

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

Obráťte sa na svojho predajcu produktov SHARP, ktorý vás informuje o vrátení produktu. Možno budete musieť niesť náklady za vrátenie a recykláciu. Malé produkty (v malom množstve) môžu byť možno odovzdané vo vašom miestnom zbernom mieste.

Pre Španielsko: ohľadom vrátenia vašich použitých výrobkov sa informujte na zavedený systém zberu u svojej obecnej správy.

2. V iných krajinách mimo EÚ

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

OBSAH

Dôležité bezpečnostné pokyny	3
Inštalácia	11
Technické údaje	12
Rúra a príslušenstvo	13
Ovládací panel	14
Pred prevádzkou	15
Nastavenie hodín	15
Stupeň mikrovlnného výkonu	16
Ručná prevádzka	17
Varenie v mikrovlnke	18
Varenie s grilom	19
Kombinované varenie mikrovlnou a grilom	19
Predhrievanie/konvekčné varenie	20
Kombinované varenie mikrovlnou a konvekciou	20
Iné praktické funkcie	21
Odstraňovanie mrazu podľa času	22
Rozmrazenie podľa hmotnosti	22
Varenie pomocou mikrovlnného senzora	23
Varenie pomocou automatického menu gril	23
Varenie pomocou automatického režimu CONVECTION MENU	24
Tabuľka varenia s mikrovlnným senzorom	25
Tabuľka pre varenie v automatickom režime GRILL MENU	26
Tabuľka pre varenie v automatickom režime CONVECTION MENU	27
Vhodné pečiacie nádoby	28
Čistenie a starostlivosť	29
Rady pre varenie v mikrovlnnej rúre	30
Rady na rozmrazovanie	32
Rady pri opätovnom ohreve	33
Riešenie problémov	34
Predtým, ako zavoláte o pomoc	36

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.

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.

Napájanie AC musí byť 230 V, 50 Hz pre YC-MC422AE-SB, alebo 230-240 V, 50 Hz pre YC-MC422AU-SB, s minimom 20 A poistky distribučnej linky, alebo minimom 20 A distribučného ističa.

Pre tento spotrebič by mal byť poskytnutý samostatný obvod.

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.

Metalickej nádoby na jedlo a nápoje nie sú povolené počas mikrovlnných režimov.

Používajte iba nádoby a príbory vhodné pre mikrovlnné

rúry pri použití mikrovlnných režimov. Prístroje by sa mali skontrolovať, či sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre. 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.

Dodržiavajte pokyny pre "Starostlivosť a čistenie" v plnej verzii používateľskej príručky. Nedodržiavanie čistoty rúry môže viesť k poškodeniu povrchu, čo by mohlo negatívne ovplyvniť životnosť spotrebiča a možno by mohlo viesť k nebezpečnej situácii.

Na čistenie skla dverí rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla.

Spotrebič by sa nemal čistiť parným čističom.

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 natiect' 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.
- 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.

Aby ste predišli možnosti výbuchu a náhlej varu:

UPOZORNENIE: Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože existuje riziko ich výbuchu. Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené výbuchové varenie; preto je potrebné pri manipulácii s nádobou postupovať opatrne.

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. Odporúča sa vložiť do tekutiny sklenenú tyčinku alebo podobný nástroj (nie kovový) počas opätovného ohrevu.
4. Po ohreve ponechajte tekutiny ešte aspoň 20 sekúnd stáť v zariadení, aby ste sa vyvarovali oneskorenému vykypeniu.

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.

Aby ste predišli možnosti popálenia:

UPOZORNENIE: Počas používania sa prístroj a jeho dostupné časti zohrievajú. Mali by ste sa vyhnúť dotyku s ohrievacími prvkami. Deti mladšie ako 8 rokov by mali byť na bezpečnom mieste, pokiaľ nie sú neustále dohliadané. Obsah fľaštičiek na kŕmenie a pohárov s detskou výživou musí byť pred konzumáciou premiešaný alebo pretrepaný a musí sa skontrolovať jeho teplota, aby sa predišlo popáleninám. Pri vyberaní jedla z rúry používajte podložky pod hrnce alebo rukavice na rúru, aby ste predišli popáleninám.

- Počas používania sa spotrebič zohrieva. Mali by ste sa vyhnúť dotyku s ohrievacími prvkami vo vnútri rúry.
- 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 udržiavajte 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.

Aby ste predišli zneužitiu deťmi:

VÝSTRAHA: Deti smú zariadenie používať bez dohľadu až od 8 rokov a keď dostali dostatočné pokyny na bezpečné použitie, a keď rozumejú nebezpečenstvám vznikajúcim v dôsledku nesprávneho použitia.

Keď je spotrebič prevádzkovaný v AKOMKOL'VEK režime, ktorý generuje priamy teplo (režim platný pre model), deti by mali rúru používať len pod dohľadom dospelých kvôli vytváranému teplu.

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 prikrývkov jedál. Dávajte pozor najmä na obaly, ktoré zaisťujú chrumkavosť potravín (napr. špeciálne materiály na zhnednutie pokrmu), pretože sa veľmi zahrievajú.

Iné upozornenia

Nikdy zariadenie žiadnym spôsobom neupravujte.

Nepohybujte zariadením počas prevádzky.

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 otáčací podnos/rúru nekladte horúce jedlá ani horúce náradie.
- c) Na horúcu otočnú plochu/rúru nekladte studené potraviny ani studené náradie.

Na vonkajšok zariadenia počas jeho prevádzky nič nepokladajte.

POZNÁMKA:

Nepoužívajte plastové nádoby na mikrovlnné varenie, ak je rúra stále horúca z použitia grilu, konvekcie alebo kombinovaného režimu (závisí od modelu rúry), pretože sa môžu roztopiť.

Pri vyššie uvedených režimoch nesmiete používať umelohmotné nádoby, pokiaľ výrobca nádoby neuvádza, že je na také účely vhodná.

Ak máte otázky k pripojeniu zariadenia, obráťte sa na autorizovaného elektrikára.

Ani výrobca ani predajca nemôžu prevziať žiadnu zodpovednosť za poškodenia zariadenia alebo zranenia osôb, ktoré vzniknú v dôsledku nesprávneho elektrického pripojenia.

Na stenách vo vnútornom priestore, príp. okolo tesnenia dvierok a tesniacich plôch sa môže tvoriť vodná para a kvapky. To je normálne a nie je to žiadnym príznakom výstupu mikrovln alebo inej chybnéj funkcie.

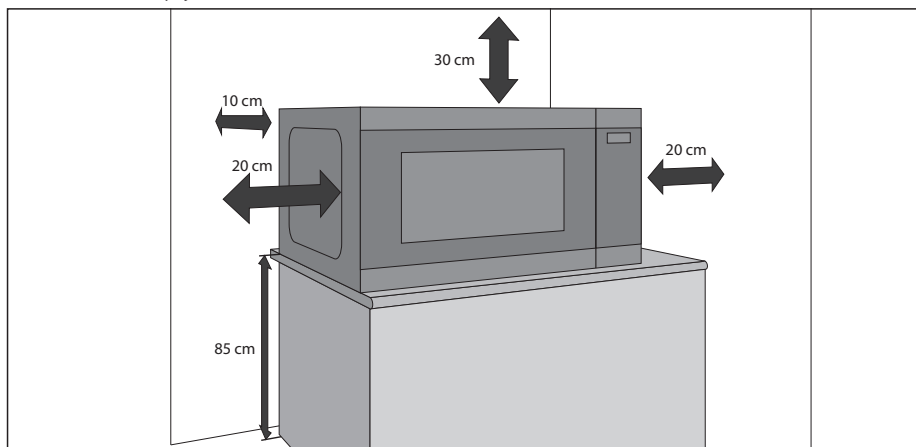
Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných aplikáciách, ako napríklad kuchynské priestory vyhradené pre pracovníkov v obchodoch, kanceláriách a iných profesionálnych prostrediach/na farmách/používanie klientmi v hoteloch, motelloch a iných typoch ubytovacích prostredí/prostredí lôžkového 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 rovný povrch, ktorý poskytuje dostatočný otvorený priestor pre prívodné a/alebo výfukové otvory. Zadná strana spotrebiča môže byť umiestnená proti stene.
 - Spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívnymi dverami, aby sa predišlo prehriatiu.
 - Minimálna inštalácia 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Zástrčka AC		EU dvojpólová zástrčka	UK trojpinový
Sieťové napätie		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Poistka/istič		20 A	20 A
Príkon		2700 W	2800 W
Výkon:	Vhodné do	1000 W	1000 W
	Poznámky	1300 W	1400 W
	Konvekcia	2700 W	2800 W
Mikrovlnná frekvencia		2450 MHz*	2450 MHz*
Vonkajšie rozmery (Š) x (V) x (H) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Rozmery vnútorného priestoru (Š) x (V) x (H)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Objem vnútorného priestoru		42 litrov**	42 litrov**
Vysoký stojan (Priemer x Výška v mm)		243 x 90	243 x 90
Nízky stojan (Priemer x Výška v mm)		266 x 30	266 x 30
Plech na pečenie (Priemer v mm)		283	283
Otočný tanier (priemer v mm)		345	345
Hmotnosť (kg)		20	20
Žiarovka v rúre (typ LED)		1,5 W	1,5 W

* - Tento produkt spĺňa požiadavky európskeho štandardu EN55011.

V súlade s týmto štandardom je tento výrobok zaradený do skupiny 2, triedy B.

Skupina 2 znamená, že zariadenie úmyselne generuje rádiový frekvenčnú energiu vo forme elektromagnetického žiarenia na tepelné spracovanie potravín.

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

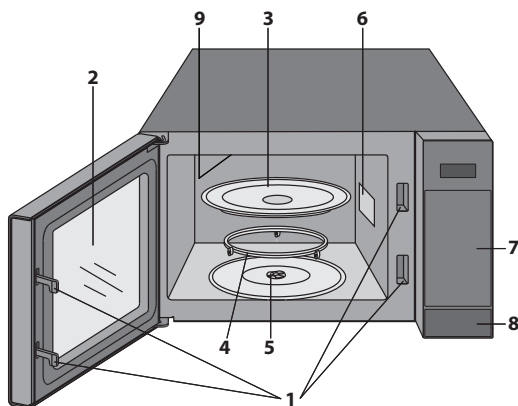
** - Vnútorný priestor sa vypočítava na základe max. nameranej šírky, hĺbky a výšky. Skutočná kapacita pre potraviny je však menšia.

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

Rúra a príslušenstvo

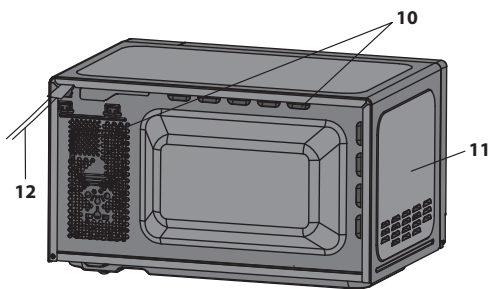
Rúra

1. Systém bezpečnostného zámku dverí
2. Okno rúry
3. Sklenený otáčací tanier
4. Podpora prenosky
5. Spojenie
6. Kryt vlnovodu (Nenáhodou odstraňovať)
7. Ovládanie výkonu a času
8. Tlačidlo otvárania dvierok
9. Grilovací prvok
10. Vetracie otvory
11. Vonkajší kabinet
12. Sieťový kábel

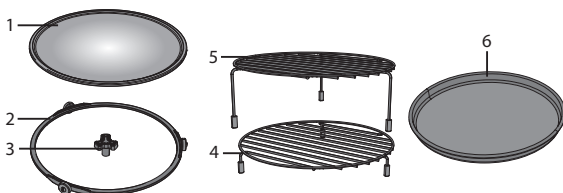


Dodané príslušenstvo:

1. Sklenený otáčací tanier
 2. Podpora prenosky
 3. Spojenie
 4. Nízky stojan
 5. Vysoký stojan
 6. Plech na pečenie
- Mriežky na grilovanie a pekáč sú určené na použitie iba pri grilovaní a v konvekčných režimoch. NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové príslušenstvo pri použití funkcie mikrovlnnej rúry.



POZNÁMKA: Keď objednáвате príslušenstvo, uveďte dve položky: názov dielu a názov modelu.



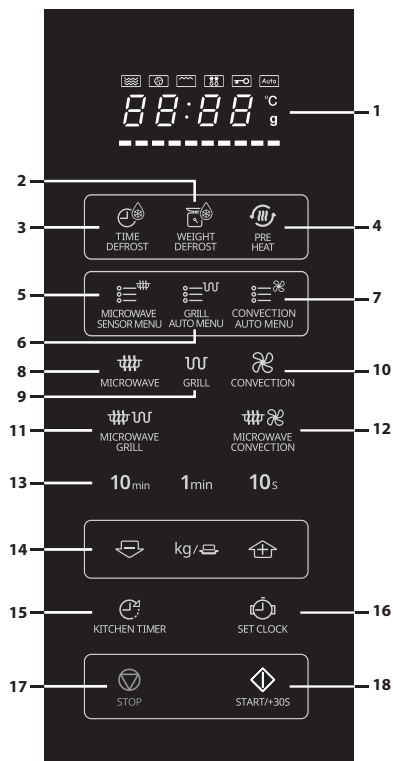
POZNÁMKY:

- 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 správnym 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.



UPOZORNENIE: Dvere, vonkajší kabinet, vnútorný priestor rúry, príslušenstvo a riady sa počas prevádzky veľmi zahrievajú. Aby ste predišli popáleninám, vždy používajte hrubé rukavice na rúru.

Ovládací panel



- 1. DIGITÁLNE ZOBRAZENIE** – zobrazí sa doba prípravy jedla, výkon, indikátory a čas hodín.



Indikátor [MIKROVLNA]



Indikátor [CONVECTION]



Indikátor [GRILL]



Indikátor [PREVÁDZKA ROZMRAZOVANIA]



Indikátor [Detská zámka]



Indikátor [AUTO MENU]



Indikátor [TEMPERATURE]



Indikátor [WEIGHT]



[POKROK TEPLoty] indikátor

Segmenty sa postupne rozsvietia, aby ukázali dosiahnutú teplotu v režime CONVECTION. Každý segment predstavuje 10°C nastavenej teploty (napríklad prvý indikuje 140°C a posledný 230°C). Keď nastavíte teplotu, príslušný segment sa rozsvieti, zatiaľ čo príslušné segmenty vľavo od neho sa postupne rozsvietia počas procesu predhrievania.

- 2. ROZMRAZENIE PODĽA HMOTNOSTI** – Stlačte raz pre rozmrazenie podľa hmotnosti.
- 3. TIME DEFROST** – Stlačením vyberte rozmrazovanie podľa času.
- 4. ROZOHRIAT'** – Stlačením predhrejete rúru v konvekčnom režime.
- 5. MENU MIKROVLNÉHO SENZORA** – Stlačením vyberte menu senzorového varenia.
- 6. AUTOMATICKÉ MENU GRILL** – Stlačením vyberte menu automatického varenia na grile.
- 7. CONVECTION AUTO MENU** – Stlačením vyberte menu automatického varenia s konvekciou.
- 8. MICROWAVE POWER** – Stlačením vyberte stupeň mikrovlnného výkonu.
- 9. GRIL** – Stlačením nastavte režim grilovania.
- 10. KONVEKCIA** – Stlačením nastavte režim varenia konvekciou.
- 11. MIKROVLNÁ + GRIL** – Stlačením nastavte kombinované režimy varenia mikrovlnnou a grilom.
- 12. MIKROVLNÁ+KONVEKCIA** – Stlačením nastavte kombinované režimy varenia mikrovlnnou a konvekciou.
- 13. TIME** – Nastavte hodiny a časovač.
- 14. WEIGHT/PORTION** – Použite tieto tlačidlá na výber hmotnosti alebo porcií.
- 15. KUCHYNSKÝ ČASOVAČ** – Stlačte pre použitie ako minútový časovač, alebo na naprogramovanie doby státia.
- 16. NASTAVIŤ HODINY** – Použite na nastavenie času hodín.
- 17. ZASTAVTE** – Stlačte raz pre pozastavenie varenia alebo dvakrát pre zrušenie operácie.
- 18. START/+30s** – Tlačidlo Start. Stlačte raz, aby ste varili 30 sekúnd na plný výkon.

Pred prevádzkou

- Zapojte rúru. Na rúre sa objaví: „0:00“ a raz zaznie zvukový signál.
- Tento model má funkciu hodín a rúry, ktorá v pohotovostnom režime spotrebuje menej ako 1,0 W. [Ako nastaviť hodiny, pozrite nižšie.]

Nastavenie hodín

Váša rúra má 12-hodinový a 24-hodinový režim hodín.

1. Stlačte tlačidlo [SET CLOCK]  raz a na displeji sa zobrazí 24H. Do 3 sekúnd stlačte tlačidlo ešte raz, aby ste vybrali režim hodín 12H alebo 24H. Tlačidlo [START/+30S] stlačte na potvrdenie režimu hodín.
2. Stlačte tlačidlá času a zadajte aktuálny čas. Hodiny zadáte stlačením tlačidla [10 min] a minúty zadáte stlačením tlačidiel [1 min] a [10 s].
3. Stlačte tlačidlo [SET CLOCK]  na dokončenie nastavenia hodín.

POZNÁMKY:

- Ak sú hodiny nastavené, po dokončení varenia sa na displeji zobrazí správny čas. Ak hodiny nie sú nastavené, na displeji sa po dokončení varenia zobrazí len „0:00“.
- Ak chcete počas varenia skontrolovať aktuálny čas, stlačte tlačidlo [SET CLOCK] a LED zobrazí aktuálny čas na 2-3 sekundy. Toto neovplyvní proces varenia.
- Kým je rúra v režime nastavovania hodín, ak je stlačené tlačidlo [STOP] alebo ak sa nevykoná žiadna operácia do 1 minúty, rúra sa vráti späť k predchádzajúcemu nastaveniu.
- Ak sa preruší prívod prúdu do mikrovlnnej rúry, po opätovnom spustení prívodu prúdu na displeji zabliká nápis „0:00“. Ak sa to stane počas varenia, program sa zruší. Zruší sa aj čas na hodinách.

Stupeň mikrovlnného výkonu

Stupeň výkonu	Stlačte tlačidlo [MICROWAVE POWER]	Displej (Percentá)
		
VYSOKÝ	x1	P100
	x2	P90
STREDNE VYSOKÝ	x3	P80
	x4	P70
STREDNÝ	x5	P60
	x6	P50
STREDNE NÍZKY (ROZMRAZOVANIE)	x7	P40
	x8	P30
NÍZKY	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Vaša rúra má 11 stupňov výkonu.
- Ak chcete zmeniť úroveň výkonu pre varenie, stlačte tlačidlo [MICROWAVE POWER] až kým displej neukáže požadovanú úroveň. Nastavte požadovaný čas varenia stlačením tlačidiel času. Stlačte tlačidlo [START] na spustenie rúry.
- Ak chcete počas varenia skontrolovať stupeň výkonu, stlačte tlačidlo [MICROWAVE POWER]. Pokiaľ stlačíte tlačidlo [MICROWAVE POWER], zobrazí sa stupeň výkonu. Rúra pokračuje v odpočítavaní, aj keď displej ukazuje stupeň výkonu.
- Ak vyberiete „0P“, rúra spustí ventilátor bez mikrovlnného výkonu. Tento stupeň môžete použiť na odstránenie pachov.

Všeobecne platia nasledujúce odporúčania:

P100/P90 - (VYSOKÁ) používa sa na rýchle varenie alebo opätovný ohrev, napríklad pre dusené mäso, horúce nápoje, zeleninu atď.

P80/P70 - (STREDNE VYSOKÝ výkon) 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.

P60/P50 - (STREDNÝ) pre husté potraviny, ktoré vyžadujú dlhú dobu varenia pri klasickom varení, napr. hovädzí guláš, je vhodné použiť toto nastavenie výkonu, aby bol mäso mäkké.

P40/P30 - (STREDNE NÍZKY) na rozmrazenie, vyberte toto nastavenie výkonu, aby ste zabezpečili rovnomerné rozmrazenie jedla. Toto nastavenie je tiež ideálne na pomalé varenie ryže, cestovín, knedlíkov a varenie vaječného krému.

P20/P10 - (NÍZKY) Na jemné rozmrazenie, napr. smotany, torty alebo pečiva.

Ručná prevádzka

Otvorenie dvierok:

Na otvorenie dvierok rúry stlačte tlačidlo otvorenia dvierok.

Spustenie rúry:

Prípravte jedlo a umiestnite ho do vhodnej nádoby na otáčaciu plošinu alebo ho umiestnite priamo na otáčaciu plošinu. Zatvorte dvere a po výbere požadovaného režimu varenia a nastavení času stlačte tlačidlo [START/+30s]. Požadovaný čas varenia môžete počas manuálneho varenia predĺžiť stlačením tlačidiel [TIME] alebo tlačidla [START/+30s].

Ak je nastavený program varenia a tlačidlo [START/+30s] nie je stlačené do 1 minúty, nastavenie sa zruší.

Tlačidlo [START/+30s] musí byť stlačené na pokračovanie varenia, ak sú dvere otvorené počas varenia. Ak je tlačidlo stlačené správnym spôsobom, ozve sa zvukový signál.

Použite tlačidlo [STOP] na:

1. Zmazanie chybného zadania pri programovaní.
2. Dočasné prerušenie bežiackej prevádzky.
3. Ak chcete zrušiť program počas varenia, stlačte tlačidlo [STOP] dvakrát.
4. Na nastavenie a zrušenie detského zámku.

POZNÁMKA:

- Ak sa mikrovlnka nepoužíva po dobu 5 minút (a dvere sú zatvorené), bezpečnostná poistka sa automaticky aktivuje. Všetky tlačidlá už nebudú fungovať v režime bezpečnostnej poistky. Ak chcete bezpečnostnú poistku vypnúť, jednoducho otvorte dvere mikrovlnky a tlačidlo sa znova aktivuje.



Varenie v mikrovlnke

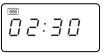
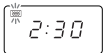
Rúru môžete naprogramovať na maximálnu dobu úpravy 99 minút 50 sekúnd (99,50).

MANUÁLNE VARENIE/MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE

- Zadajte čas varenia a na varenie alebo rozmrazenie použite stupne mikrovlnného výkonu P100 až P10.
- Ak je to možné, premiešajte alebo otočte pokrm 2 až 3-krát počas varenia.
- Po varení prikryte jedlo a v prípade, že sa to odporúča, nechajte ho odstáť.
- Po rozmrazovaní prikryte jedlo fóliou a nechajte až do úplného rozmrazenia odstáť.

Príklad:

Varenie po dobu 2 minúty a 30 sekúnd s mikrovlnným výkonom 70 %.

1. Zadajte stupeň výkonu stlačením tlačidla [MICROWAVE POWER] 4 krát pre 70 P.  x4	2. Zadajte čas varenia stlačením tlačidla [1 min] dvakrát a potom tlačidla [10 s] trikrát.	3. Stlačte tlačidlo [START/+30s] na spustenie časovača. (Displej bude odpočítavať nastavený čas varenia/rozmrazovania.)
		

POZNÁMKA:

- Po spustení rúry sa rozsvieti svetlo v rúre a otočný tanier sa bude otáčať v smere hodinových ručičiek alebo proti smeru hodinových ručičiek.
- Ak sú dvere otvorené počas prípravy jedla/rozmrazovania na premiešanie alebo obrátenie jedla, čas varenia na displeji sa automaticky zastaví. Čas prípravy jedla/rozmrazovania začne znova odpočítavať, keď sú dvere zatvorené a stlačíte tlačidlo [START].
- Keď je varenie/rozmrazovanie dokončené, otvorte dvere alebo stlačte tlačidlo [STOP] a na displeji sa znovu zobrazí aktuálny čas, ak boli hodiny nastavené.
- Ak chcete počas varenia vedieť stupeň výkonu, stlačte tlačidlo [MICROWAVE POWER]. Pokiaľ bude váš prst stlačiť tlačidlo [MICROWAVE POWER], stupeň výkonu sa zobrazí.

DÔLEŽITÉ

- Po varení/rozmrazovaní zatvorte dverka. Pamätajte si, že ak necháte dverka otvorené, svetlo zostane svietiť. To je z bezpečnostných príčin na to, aby ste vedeli, že máte zatvoriť dverka.
- Ak jedlo varíte dlhšie ako je štandardná doba prípravy (pozrite si tabuľku nižšie) pomocou rovnakého režimu varenia, automaticky sa aktivuje bezpečnostný mechanizmus rúry. Zníži sa mikrovlnný výkon alebo sa zapne a vypne ohrevné teleso grilu.

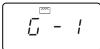
Režim varenia	Maximálny čas prevádzky
Mikrovlnný výkon 100 P	30 minút
Varenie s grilom	99 min 50 sek, prerušovaná prevádzka, teplotne riadená
Varenie mikrovlnou + gril	99 min 50 sek, Alternatíva mikrovlny a grilu funguje podľa času
Konvekčné varenie	99 min 50 sek, prerušovaná prevádzka, teplotne riadená
Varenie v mikrovlnnej rúre + konvekcia	99 min 50 sek, alternatíva Mikrovlna a Konvekcia funguje podľa času

Varenie 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.

Príklad:

Na grilovanie po dobu 20 minút použite tlačidlo [GRILL].

1. Stlačte tlačidlo [GRILL] raz.  x1	2. Zadajte požadovaný čas ohrevu stlačením tlačidla [10 min] dvakrát.	3. Stlačte tlačidlo [START/+30s] na spustenie grilovania. (Displej bude odpočítavať nastavený čas grilovania.)
		

Kombinované varenie mikrovlnou a grilom

Použitie mikrovlnky a grilu spolu kombinuje mikrovlnný výkon s grilom. To znamená, že sa varenie strieda medzi mikrovlnným výkonom a výkonom grilu. Stupeň mikrovlnného výkonu pre túto funkciu je P100. Kombináciou mikrovlnného výkonu s grilom môžete znížiť dobu prípravy a získať chrumkavý a hnedý povrch jedla. Môžete si vybrať z 2 kombinácií:

KOMBINÁCIA 1 (Displej: C-3)

Rúra bude pracovať v 33-sekundovom cykle. Počas prvých 18 sekúnd bude mikrovlnná rúra zapnutá na 100 %, nasledujúcich 15 sekúnd sa zapne gril. Tento cyklus sa opakuje až do konca nastaveného času varenia. Použite na ryby a au gratin.

KOMBINÁCIA 2 (Displej: C-4)

Rúra bude pracovať v 33-sekundovom cykle. Počas prvých 12 sekúnd bude mikrovlnná rúra zapnutá na 100 %, nasledujúcich 21 sekúnd bude zapnutý gril. Tento cyklus sa opakuje až do konca nastaveného času varenia. Použite na pudingové omelety a hydinu.

Príklad:

Na varenie po dobu 15 minút, použite [MICROWAVE+GRILL] s 55% výkonom mikrovlny a 45% výkonom grilu (C-1).

1. Stlačte tlačidlo [MICROWAVE+GRILL] raz.  x1	2. Zadajte požadovaný čas ohrevu stlačením tlačidla [10 min] raz a tlačidla [1 min] 5 krát.	3. Stlačte tlačidlo [START/+30s] na spustenie varenia. (Displej bude odpočítavať nastavený čas varenia.)
		

Poznámky pre varenie na grile a mikrovlnke+grile:

- Pred varením nie je potrebné predhriať gril.
- Pri zapakaní 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, pre rozptýlenie dymu alebo zápachu otvorte okno alebo zapnite kuchynskú ventiláciu.

POZNÁMKA: Pri používaní funkcie grilu sa gril zapne a vypne v pravidelných intervaloch, aby sa zabránilo prehriatiu.



VÝSTRAHA: Počas prevádzky sa dvierka, vonkajšok a vnútro rúry a príslušenstvo veľmi zahrievajú.

Aby ste sa nepopálili, používajte vždy hrubé rukavice na pečenie.

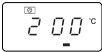
Predhrievanie/konvekčné varenie

Konvekčné varenie umožňuje variť jedlo ako v tradičnej rúre. Teplotu je možné vybrať od 140°C do 230°C. Odporúča sa predhriať rúru na príslušnú teplotu pred vložení jedla do rúry.

1. KONVEKCIA S FUNKCIOU PREDHRIEVANIA

Príklad:

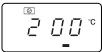
Na varenie po dobu 20 minút pri 200°C použite tlačidlo [PREHEAT] a tlačidlo [CONVECTION].

1. Stlačte [PREHEAT] stlačte tlačidlo 7 krát.  x7 	2. Stlačte tlačidlo [START/+30s] na spustenie. Keď je dosiahnutá predhrievacia teplota, bzučiak zaznie dvakrát. 	3. Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvere. Požadovaný čas ohrevu zadajte stlačením tlačidla [10 min] dvakrát. 	4. Stlačte tlačidlo [START/+30s] na spustenie varenia. (Displej bude odpočítavať nastavený čas varenia.) 

2. KONVEKCIA BEZ FUNKCIE PREDHRIEVANIA

Príklad:

Variť 20 minút pri 200°C, použitím tlačidla [CONVECTION].

1. Stlačte Tlačidlo [CONVECTION] 7-krát.  x7 	2. Zadajte požadovaný čas ohrevu stlačením tlačidla [10 min] dvakrát. 	3. Stlačte tlačidlo [START/+30s] na spustenie varenia. (Displej bude odpočítavať nastavený čas varenia.) 

Kombinované varenie mikrovlnou a konvekciou

Použitie mikrovlnného a konvekčného režimu spolu kombinuje výkon mikrovlnnej rúry s konvekciou. To znamená, že sa varenie striedavo uskutočňuje pomocou mikrovlnnej energie a konvekčnej energie. Úroveň výkonu mikrovlnnej rúry pre túto funkciu je P100 a teplota konvekcie je prednastavená na 165°C. Tento režim uľahčuje a urýchľuje varenie, pretože využíva rýchle mikrovlnné varenie a konvekciu na opečenie jedla. Pre kombináciu sú k dispozícii 2 možnosti:

KOMBINÁCIA 1 (zobrazenie: C-1)

Rúra bude pracovať v 29-sekundovom cykle. Počas prvých 14 sekúnd bude mikrovlnná rúra zapnutá na 100 %, nasledujúcich 15 sekúnd sa zapne konvekčný ohrievač. Tento cyklus sa opakuje až do konca nastaveného času varenia. Použite na hrubé mäso alebo celé kurča.

KOMBINÁCIA 2 (zobrazenie: C-2)

Rúra bude pracovať v 29-sekundovom cykle. Počas prvých 12 sekúnd bude mikrovlnná rúra zapnutá na 100 %, nasledujúcich 17 sekúnd sa zapne konvekčný ohrievač. Tento cyklus sa opakuje až do konca nastaveného času varenia. Použite na tenké mäso alebo kus kurčťa.

Príklad:

Na varenie po dobu 15 minút, použite [MICROWAVE+CONVECTION] s 18% časom mikrovlnného výkonu a 52% výkonom grilu (C-1).

1. Stlačte tlačidlo [MICROWAVE+CONVECTION] raz.  x1 	2. Zadajte požadovaný čas ohrevu stlačením tlačidla [10 min] raz a tlačidla [1 min] 5 krát. 	3. Stlačte tlačidlo [START/+30s] na spustenie varenia. (Displej bude odpočítavať nastavený čas varenia.) 

POZNÁMKY pre KONVEKCIU a MIKROVLNA+CONVECTION VARENIE:

- Môžete zaznamenať dym alebo pach horiaceho pri prvom použití konvekcie. To je normálne a nie je to znakom, že rúra je chybná. Aby ste sa tomuto problému vyhli, pri prvom použití rúry, predhrejte rúru bez jedla 20 minút v konvekčnom režime pri 230°C.

DÔLEŽITÉ Počas prevádzky, pre rozptýlenie dymu alebo zápachu otvorte okno alebo zapnite kuchynskú ventiláciu.



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

Iné praktické funkcie

1. SEKVENČNÁ TEPELNÁ ÚPRAVA

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

Poznámka: Auto menu nemôže byť nastavené ako jedna z viacerých sekvencií.

Príklad: Ak chcete rozmraziť jedlo na 5 minút, potom variť s mikrovlnným výkonom P80 na 7 minút. Postup je nasledovný:

- Stlačte tlačidlo [TIME DEFROST] raz, na LED displeji sa zobrazí 00:00.
- Zadajte čas varenia stlačením tlačidla [1 min] 5 krát.
- Zadajte stupeň výkonu (P80) stlačením tlačidla [MICROWAVE POWER] 3 krát.
- Zadajte čas varenia stlačením tlačidla [1 min] 7-krát.
- Stlačte tlačidlo [START] raz pre štart varenia.

2. FUNKCIA +30s (Automatický štart)

Tlačidlo [+30s] vám umožňuje ovládať nasledujúce dve funkcie:

a. Priamy štart

Môžete priamo začať variť na úrovni mikrovlnného výkonu 100 P na dobu 30 sekúnd stlačením tlačidla [+30s].

b. Predĺžte dobu prípravy jedla

Môžete predĺžiť dobu varenia počas manuálneho varenia, časového rozmrazenia a automatickej prevádzky menu o násobky 30 sekúnd, ak je tlačidlo [+30s] stlačené, zatiaľ čo je rúra v prevádzke. Počas rozmrazenia podľa hmotnosti sa doba varenia nemôže zvýšiť.

POZNÁMKA: Doba varenia môže byť predĺžená až na maximálne 99 minút 50 sekúnd.

3. KUCHYNSKÝ ČASOVAČ

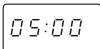
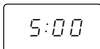
Časovač môžete napríklad použiť na načasovanie vtedy, keď v programe nie je zahrnuté varenie s mikrovlnnou rúrou, alebo na načasovanie varených vajec varených na konvenčnom variči alebo na sledovanie doby odstátia vareného/rozmrazeného jedla.

Príklad:

Načasovanie časovača na 5 minút



START/+30S

1. Stlačte [KITCHEN TIMER] stlačte raz tlačidlo. 	2. Zadajte požadovaný čas stlačením tlačidla [1 min] 5 krát.	3. Stlačte tlačidlo [START/+30s] na spustenie časovača.	4. Skontrolujte zobrazenie. (Displej bude odpočítavať nastavený čas varenia/ rozmrazovania.)
			

Keď nastane čas nastavený na časovači, zariadenie zapíše 2-krát a na LED displeji sa zobrazí aktuálny čas. Môžete zadať akýkoľvek čas až do 99 minút, 50 sekúnd. Ak chcete zrušiť KITCHEN TIMER počas odpočítavania, jednoducho stlačte tlačidlo [STOP] tlačidlo.

POZNÁMKA: Funkciu KITCHEN TIMER nie je možné používať počas varenia.

4. DETSKÝ ZÁMOK

Túto funkciu použite na zabránenie prevádzky rúry deťmi bez dohľadu.

a. Na nastavenie Detského zámku:

Stlačte a podržte tlačidlo [STOP] po dobu 3 sekúnd, ozve sa dlhé pípnutie a na displeji sa zobrazí . Rúra je teraz v režime Detská poistka.

b. Ako zrušiť Detskú poistku:

Stlačte a držte tlačidlo [STOP] po dobu 3 sekúnd, kým nezaznie dlhý pípnutie.

Poznámka: Ak tlačidlo nefunguje, otvorte/zatvorte dvere a skúste to znova.

5. PAMÄŤ LOKALITY

Toto je funkcia, pri ktorej sa poloha jedla vráti na pôvodné miesto varenia po dokončení varenia.

Stlačte tlačidlo [KITCHEN TIMER] na 3 sekundy na nastavenie alebo zrušenie tejto funkcie. Predvolené nastavenie je ON.

Keď je funkcia LOKÁCIA PAMÄŤE aktivovaná,  sa objaví na konci varenia.

Táto funkcia nebude fungovať, ak sa dvierka otvoria alebo ak sa prevádzka zastaví počas varenia.

Odstraňovanie mrazu podľa času

Pomocou tejto funkcie môžete rýchlo rozmraziť jedlo, môžete vybrať vhodnú dobu rozmrazovania v závislosti od typ jedla. Postupujte podľa príkladu nižšie pre detaily o obsluhu tejto funkcie. Časový rozsah je 0:01 – 99:50.

Príklad: Na rozmrazenie jedla na 10 minút.

1. Vyberte požadované menu stlačením tlačidla [TIME DEFROST] raz.  x1	2. Zadajte čas varenia stlačením tlačidla [10 min] raz.	3. Stlačte tlačidlo [START/+30s] na spustenie rozmrazovania. (Displej bude odpočítavať čas rozmrazovania)
		

Poznámky pre časové rozmrazenie:

- Po varení sa zvukový signál ozve päťkrát a LED zobrazí aktuálny čas, ak bol nastavený hodiny. Ak hodiny neboli nastavené, displej po skončení varenia zobrazí iba "0:00".
- Prednastavený stupeň mikrovlnného výkonu je P30 a nemôže byť zmenený.

Rozmrazenie podľa hmotnosti

Mikrovlnná rúra je prednastavená s časovačom a stupňom mikrovlnného výkonu, takže potraviny ako mäso alebo morské plody môžu byť ľahko rozmrazené. Rozsah hmotnosti pre toto je od 0,1 kg – 2,0 kg.

d-1: Rozmrazenie podľa hmotnosti (všeobecné)

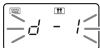
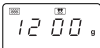
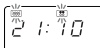
d-2: Rozmrazenie podľa hmotnosti (mleté mäso)

d-3: Rozmrazenie podľa hmotnosti (morské plody)

Nasledujte nižšie uvedený príklad pre dePodrobnosti o tom, ako tieto funkcie ovládať.

Príklad: Na rozmrazenie kusu mäsa vážiaceho 1,2 kg použite.

Jedlo umiestnite na plochý tanier alebo alternatívne na mriežku na rozmrazovanie mikrovlnnej rúry na otáčacom podnose.

1. Vyberte požadované menu stlačením tlačidla [WEIGHT DEFROST] raz.  x1	2. Zadajte hmotnosť stlačením tlačidiel [WEIGHT/PORTION], kým sa nezobrazí požadovaná hmotnosť kg/  	3. Stlačte tlačidlo [START/+30s] na spustenie rozmrazovania. (Displej bude odpočítavať čas rozmrazovania)
		

Zmrazené jedlá sa rozmrazujú z teploty -18 °C.

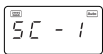
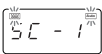
Poznámky k rozmrazeniu podľa hmotnosti:

- Pred zmrazením jedla sa uistite, či je čerstvé a kvalitné.
- Hmotnosť jedla by ste mali zaokrúhliť k najbližšej hodnote s odchýlkou do 0,1 kg, napríklad 0,65 kg na 0,7 kg.
- V prípade potreby prekryte malé oblasti mäsa alebo hydiny malými plochými kúskami alobalu. Tak zabránite zohriatiu oblastí počas rozmrazovania. Uistite sa, či sa alobal nedotýka stien rúry.

Varenie pomocou mikrovlnného senzora

Znak [Tlačidlo [MICROWAVE SENSOR MENU] automaticky určí správny režim varenia a čas varenia jedál. Postupujte podľa nižšie uvedeného príkladu, aby ste zistili, ako túto funkciu ovládať.

Príklad: Na upečenie dvoch pečených zemiakov (0,46 kg) pomocou funkcie menu mikrovlnného senzora.

1. Vyberte požadované menu stlačením [Stlačte tlačidlo [MICROWAVE SENSOR MENU] raz.  x1	2. Stlačte tlačidlo [START/+30s] na spustenie varenia.
	

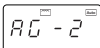
POZNÁMKY:

- Pre potraviny vážiace viac alebo menej ako hmotnosti/množstvá uvedené v tabuľke varenia mikrovlnného senzora, varte manuálne.

Varenie pomocou automatického menu gril

Tlačidlo [GRILL AUTO MENU] automaticky vypočíta správny režim varenia a čas varenia jedál. Postupujte podľa nižšie uvedeného príkladu, aby ste zistili, ako túto funkciu ovládať.

Príklad: Na varenie 500g grilovaných kúskov kurčťa použite funkciu automatického menu gril.

1. Vyberte požadované menu stlačením tlačidla [GRILL AUTO MENU] dvakrát a stlačte tlačidlo [START/+30s].  x2 	2. Stlačte tlačidlá [HMOTNOSŤ/PORCIA HORE/DOLE] na výber požadovaného množstva. kg/  	3. Stlačte tlačidlo [START/+30s] tlačidlo na spustenie varenia. (Displej bude odpočítavať čas varenia)
		

POZNÁMKY:

- Hmotnosť alebo množstvo jedla môžete zadať stlačením tlačidiel HMOTNOSŤ/PORCIA, až kým sa nezobrazí

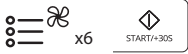
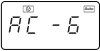
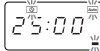
požadovaná hmotnosť/množstvo. Zadajte iba hmotnosť jedla. Nehrajte do úvahy hmotnosť nádoby.

- Pre potraviny s hmotnosťou väčšou alebo menšou ako hmotnosti/množstvá uvedené v tabuľke pre varenie v automatickom režime grilovacieho menu, varte manuálne.

Varenie pomocou automatického režimu CONVECTION MENU

Tlačidlo [CONVECTION AUTO MENU] automaticky vypočíta správny režim varenia a čas varenia jedál. Postupujte podľa nižšie uvedeného príkladu, aby ste zistili, ako túto funkciu ovládať.

Príklad: Na varenie 250g mrazených cibulových krúžkov pomocou funkcie automatického menu konvekcie.

1. Vyberte požadované menu stlačením tlačidla [CONVECTION AUTO MENU] 6 krát a stlačte tlačidlo [START/+30s]. 	2. Stlačte tlačidlá [HMOTNOSŤ/ PORCIA HORE/DOLE] na výber požadovaného množstva. kg /  	3. Stlačte tlačidlo [START/+30s] na spustenie varenia. (Displej bude odpočítavať čas varenia)
		

POZNÁMKY:

- Hmotnosť alebo množstvo jedla môžete zadať stlačením tlačidiel HMOTNOSŤ/PORCIA, až kým sa nezobrazí požadovaná hmotnosť/množstvo. Zadajte iba hmotnosť jedla. Nevzťahujte sa na hmotnosť nádoby.
- Pre jedlo, ktoré váži viac alebo menej ako hmotnosti/množstvá uvedené v tabuľke pre varenie v automatickom režime CONVECTION MENU, varte manuálne.

Tabuľka varenia s mikrovlnným senzorom

Displej	Menu	HMOTNOSŤ/ PORCIA / RIAD	Technika varenia
SC-1	Pečený zemiak	1 - 3 zemiaky (kusy) 1 zemiak = pribl. 0,23 kg (počiatočná tepl. izbová tepl.) Kuchynský papier	- Do každého zemiaku urobte vidličkou 6 dierok, rovnomerne rozmiestnených po povrchu. - Umietťe jedlo okolo okraja prenosky vyloženej papierovým uterákom, aspoň 2,5 cm od seba. Neprikryte.
SC-2	Mrazená Pizza	200 - 400 g (počiatočná teplota -18°C) miska vhodná do mikrovlnnej rúry	Na ohrievanie, zakúpená pizza. Odstráňte všetko balenie a jedlo umiestnite na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry na otočný stôl.
SC-3	Mrazené jedlo	200 až 600 g (počiatočná teplota -18°C) Nádoba vhodná pre mikrovlnnú rúru s pokrievkou alebo plastovou fóliou s prepichnutými	- Všetky potraviny musia byť predvarené. - Opätovne ohrievajte v mikrovlnne odolnej nádobe, ako bolo zakúpené. - Ak prenášate jedlo na tanier, prikryte ho dierkovanou plastovou fóliou.
SC-4	Čerstvá zelenina napr. ružičkový kel, zelené fazuľky, hrášok, zmiešaná zelenina, brokolica	200 až 600 g (počiatočná tepl. izbová tepl.) Nádoba vhodná pre mikrovlnnú rúru s pokrievkou alebo prikrytá plastovou fóliou s dierkami	- Všetky kusky by mali byť rovnakej veľkosti. - Dobre umyte, jedlo umiestnite do nádoby vhodnej pre mikrovlnnú rúru a pridajte 1 polievkovú lyžicu (15 ml) vody na ½ šálky (125 ml) zeleniny. - Pokryte vekom alebo prepichnutou plastovou fóliou.
SC-5	Ovsená kaša	30 - 110g (počiatočná tepl. izbová tepl.) Nádoba vhodná pre mikrovlnnú rúru s pokrievkou alebo plastovou fóliou s prepichnutými	- Varíme ovsenú kašu a vodu v nádobe v pomere 1:7. - Pokryte vekom alebo prepichnutou plastovou fóliou.
SC-6	Ryba	200 až 600 g (počiatočná teplota 5 - 10° C) Nádoba vhodná pre mikrovlnnú rúru s pokrievkou alebo plastovou fóliou s dierkami	- Na varenie čerstvých filé alebo stejkov z ryby. - Umiestnite jedlo do nádoby vhodnej veľkosti, pridajte 2 polievkové lyžice (30 ml) vody. - Pokryte vekom alebo prepichnutou plastovou fóliou.
SC-7	Kura	200 až 600 g (počiatočná teplota 5 °C) Nádoba vhodná pre mikrovlnnú rúru s pokrievkou alebo plastovou fóliou s dierkami	- Na varenie kusov kurčata. - Umiestnite jedlo do nádoby vhodnej veľkosti, pridajte 2 polievkové lyžice (30 ml) vody. - Pokryte vekom alebo prepichnutou plastovou fóliou.
SC-8	Mäso	200 až 600 g (počiatočná teplota 5 - 10° C) Nádoba vhodná pre mikrovlnnú rúru s pokrievkou alebo plastovou fóliou s prepichnutými	- Umiestnite jedlo do nádoby vhodnej veľkosti, pridajte 2 polievkové lyžice (30 ml) vody. - Pokryte vekom alebo prepichnutou plastovou fóliou.
SC-9	Automatický opätovný ohrev	200 až 600 g (počiatočná teplota 5 °C) Nádoba vhodná pre mikrovlnnú rúru s pokrievkou alebo prebode- nou plastovou fóliou	- Všetky potraviny musia byť predvarené. - Opätovne ohrievajte v mikrovlnne bezpečnej nádobe, ako bolo zakúpené. - Ak prenášate jedlo na tanier, zakryte ho prepichnutou plastovou fóliou.

Poznámky:

- Konečná teplota sa môže líšiť v závislosti od počiatočnej teploty jedla. Po varení skontrolujte, či je jedlo horúce. V prípade potreby môžete manuálne predĺžiť dobu varenia.
- Výsledky pri použití automatického varenia závisia od rôznych faktorov, ako je tvar a veľkosť jedla a vaše osobné preferencie týkajúce sa výsledkov varenia. Ak nie ste spokojní s programovaným výsledkom, prosím, upravte čas varenia podľa svojich požiadaviek.

Tabuľka pre varenie v automatickom režime

GRILL MENU

Displej	Menu	HMOTNOSŤ/ PORCIA / RIAD	Technika varenia
AG-1	Grilovaný steak	200, 300, 400, 500, 600 g (počiatočná tepl. izbová tepl.) Plech na pečenie+Vysoký rošt	- Steak nakrájajte na kúsky približne 200 - 300g/ks a ochuťte olejom, soľou, drveným čiernym korením. - Umiestte jedlo na plech na pečenie na vysoký rošt.
AG-2	Grilované kúsky kurata	200, 300, 400, 500, 600 g (počiatočná tepl. izbová tepl.) Plech na pečenie+Vysoký rošt	Po rovnomernom rozložení oleja, soli, nasekaného korenia na kuracích prsiach, umiestnite na plech na pečenie na vyššiu mriežku.
AG-3	Grilovaný rybí steak	150, 200, 300, 400, 500 g (počiatočná tepl. izbová tepl.) Plech na pečenie+Vysoký rošt	Po rovnomernom rozložení nasekaných papriek na filet z ryby, umiestnite na plech na pečenie na vyššiu mriežku.
AG-4	Slanina	2 - 4 plátky (počiatočná teplota 5 °C) Plech na pečenie+Vysoký rošt	Umiestnite plátky slaniny na plech na pečenie na vysoký rošt.
AG-5	Tost	1 - 3 kusy (počiatočná teplota. izbová teplota.) Vysoký stojan	Umiestnite 50g plátku chleba na vysoký stojan
AG-6	Klobásy	2,4,8 ks (počiatočná tepl. izbová tepl.) Plech na pečenie+Vysoký rošt	- Umiestnite 50g kúska klobásy na plech na pečenie na vyššiu mriežku. - Otočte jedlo na druhú stranu, keď sa po 2/3 celkového času varenia ozve pípnutie rúry.*1

*1: Keď sa ozve pípnutie, otvorte dverka a obráťte jedlo. Ak dverka neotvoríte, varenie bude pokračovať až do konca naprogramovaného času.

Poznámky:

- Konečná teplota sa môže líšiť v závislosti od počiatočnej teploty jedla. Po varení skontrolujte, či je jedlo horúce. V prípade potreby môžete manuálne predĺžiť dobu varenia.
- Výsledky pri použití automatického varenia závisia od rôznych faktorov, ako je tvar a veľkosť jedla a vaše osobné preferencie týkajúce sa výsledkov varenia. Ak nie ste spokojní s programovaným výsledkom, prosím, upravte čas varenia podľa svojich požiadaviek..



UPOZORNENIE: Dvere, vonkajší kabinet, vnútro rúry a príslušenstvo sa počas prevádzky veľmi zahrievajú.

Aby ste sa nepopálili, používajte vždy hrubé rukavice na pečenie.

Tabuľka pre varenie v automatickom režime

CONVECTION MENU

Displej	Menu	HMOTNOSŤ/ PORCIA / RIAD	Technika varenia
AC-1	Mrazené francúzske hranolky v rúre	300g (počiatočná teplota -18°C) Plech na pečenie+Vysoký rošt	• Pripravte zakúpené mrazené hranolčky a umiestnite ich na plech na pečenie na vysoký rošt. • Otočte jedlo na 2/3 celkového času varenia, keď sa ozve pípnutie rúry.*1
AC-2	Pečené kura	800, 1000, 1200, 1400g (počiatočná tepl. izbová tepl.) Nízky stojan	• Po rozotrení oleja, posolte povrch kurčáta. • Umieť na nízky stojan. • Otočte jedlo na 2/3 celkového času varenia, keď sa ozve pípnutie rúry.*1
AC-3	Pečené hovädzie/ jahňacie	200, 300, 400, 500, 600 g (počiatočná tepl. izbová tepl.) Plech na pečenie+Vysoký rošt	• Odstráňte povrch hovädzieho sviečkového a rozotrite olej, soľ, drvený čierny korenie. • Po pevnom zviazaní bavlneným povrazom položte na plech na pečenie na vysoký rošt.
AC-4	Ryba	200, 400, 600 g (počiatočná tepl. izbová tepl.) Plech na pečenie+Vysoký rošt	• Po nanesení oleja a soli na rybu a nechajte ju 10 min. • Umiestnite na plech na pečenie na horný rošt.
AC-5	Mrazené kuracie nugetky	400g (počiatočná teplota -18°C) Plech na pečenie+Vysoký rošt	• Pripravte zakúpené mrazené kuracie nugetky. • Umiestnite na plech na pečenie na horný rošt. • Otočte jedlo na 2/3 celkového času varenia, keď sa ozve pípnutie rúry.*1
AC-6	Mrazené cibuľové krúžky	250g (počiatočná teplota -18°C) Plech na pečenie+Vysoký rošt	• Pripravte zakúpené mrazené cibuľové krúžky. • Umiestnite na plech na pečenie na vyššiu mriežku. • Otočte jedlo na 2/3 celkového času varenia, keď sa ozve pípnutie rúry.*1
AC-7	Mrazené snacky	100, 200, 300 g (počiatočná teplota -18°C) Plech na pečenie+Vysoký rošt	• Pripravte zakúpené mrazené občerstvenie, ako sú jarné rolky, s kúskami o hmotnosti 25g. • Umiestnite na plech na pečenie na horný rošt. • Otočte jedlo na 2/3 celkového času varenia, keď sa ozve pípnutie rúry.*1

*1: Keď sa ozve pípnutie, otvorte dverka a obráťte jedlo. Ak dverka neotvoríte, varenie bude pokračovať až do konca naprogramovaného času.

Poznámky:

- Konečná teplota sa môže líšiť v závislosti od počiatočnej teploty jedla. Po varení skontrolujte, či je jedlo horúce. V prípade potreby môžete manuálne predĺžiť dobu varenia.
- Výsledky pri použití automatického varenia závisia od rôznych faktorov, ako je tvar a veľkosť jedla a vaše osobné preferencie týkajúce sa výsledkov varenia. Ak nie ste spokojní s programovaným výsledkom, prosím, upravte čas varenia podľa svojich požiadaviek.



UPOZORNENIE: Dvere, vonkajší kabinet, priestor rúry a príslušenstvo sa počas prevádzky veľmi zahrievajú.

Aby ste sa nepopálili, používajte vždy hrubé rukavice na pečenie.

Vhodné pečiacie nádoby

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	Mikrovlnne bezpečné	Poznámky	Konvekcia	Kombinácia	Komentár
Hliniková fólia/ Fóliové nádoby	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Malé kúsky alobalu môžete použiť na ochranu jedla pred prehriatím. Alobal dajte aspoň 2 cm od stien rúry, inak môže dôjsť k iskreniu. Pokiaľ to výrobca neodporúča, nepoužívajte fóliové nádoby (napr. fóliu Microfoil®). Dodržiavajte pokyny výrobcu.
Riad vhodný na zhnedenie pokrmu	✓ / ✗	✗	✗	✗	Vždy dodržiavajte pokyny výrobcu. Neprekračujte uvedené doby ohrevu. Dajte si pozor, pretože sa tieto nádoby môžu veľmi zahrievať.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Len s konvekciou)	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	✗	✓	✓	✗	Nie je odporúčané používať kovové riadu pri použití mikrovlnného výkonu, pretože to môže viesť k vzniku oblúka, 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	✓	✗	✗	✗	Musi byť prepichnuté, aby unikla para. Uistite sa, že vrecká sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte plastové alebo kovové sväzky, pretože sa môžu roztopiť alebo vznietiť v dôsledku kovového 'oblúkovania'.
Papierové tanieri/šálky a kuchynský papier	✓	✗	✗	✗	Používajte ich len pri zohrievaní alebo na absorpciu vlhkosti. Treba dávať pozor, prehriatie môže spôsobiť požiar.
Slamenné a drevené nádoby	✓	✗	✗	✗	Pri použití týchto materiálov vždy dozerajte na rúru, prehriatie totiž môže spôsobiť požiar.
Recyklovaný papier a noviny	✗	✗	✗	✗	Môže obsahovať výťažky z kovov, čo spôsobí iskrenie a môže viesť k požiaru.
Vysoký stojan/ Nízky stojan/ Pečiaca panvica	✗	✓	✓	✓	Nie je odporúčané používať kovové nádobie pri použití mikrovlnnej energie, pretože to môže viesť k vzniku oblúka, čo môže spôsobiť požiar. Môže sa používať iba v prípadoch uvedených v užívateľskej príručke.



UPOZORNENIE: Pri ohrievaní jedla v plastových alebo papierových nádobách sledujte rúru kvôli možnosti vznietenia.

POZNÁMKA: Neponechávajte svoju rúru bez dozoru počas používania.

Čistenie a starostlivosť

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

Pred čistením sa uistite, či je vnútro a vonkajšok rúry, dvierka a príslušenstvo chladné. **RÚRU ČISTITE V PRAVIDELNÝCH INTERVALOCH A 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 varení sa môže vo vnútri rúry, na povrchu rúry a na dverách tvoriť kondenzácia. Množstvo kondenzácie závisí od teploty povrchov rúry a obsahu vlhkosti v mikrovlnke pripravovaného jedla. Uistite sa, že keď skončíte s varením, akákoľvek vlhkosť, ktorá sa na týchto povrchoch zhromažďuje, sa utrie mäkkou, vlhkoušou pohlcujúcou handričkou.

Vonkajšok zariadenia

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

Ovládací panel

Otvorte dvere pred čistením, aby ste deaktivovali ovládací panel. Mali by ste byť opatrní pri čistení ovládacieho panela. Použite len vlhkú handričku a jemne utrite panel, kým nebude čistý.

Nepoužívajte príliš veľa vody. Nepoužívajte žiadne chemické ani abrazívne čističe.

Vnútrošný priestor zariadenia

1. Na čistenie utrite akékoľvek škvrny alebo rozliate tekutiny mäkkou vlhkou handričkou alebo špongiou po každom použití, kým je rúra ešte teplá.

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 iskríť. Neodstraňujte ochranu proti postriekaniu vlnovodu.

2. Uistite sa, že jemné mydlo alebo voda nepreniknú malými otvormi vo stenách, čo by mohlo poškodiť rúru.

3. Na čistenie vnútra rúry nepoužívajte sprejové čistiace prostriedky.

4. Pravidelne ohrievajte svoju rúru pomocou grilu a ohrievajte rúru bez jedla na grile po dobu 20 minút. Zostatky jedla alebo rozstrekovaný tuk môžu spôsobiť dym alebo zlý zápach.

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 rozpad pokrytia vlnovodu.

Kryt vlnovodu je spotrebný tovar a bez pravidelného čistenia ho bude treba vymeniť.

Príslušenstvo

Príslušenstvo ako prenoska, podpora prenosky, stojany a pekáč by mali byť umyté v jemnom roztoku na umývanie riadu a vysušené. Sú vhodné 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: Nemal by sa používať parný čistič.

Tip ohľadom čistenia – na jednoduchšie čistenie vašej rúry:

Do misky vložte polovicu citróna, pridajte 300 ml (1/2 pinty) vody a zahrejte na P100 po dobu 7 - 8 minút.

Vytrite rúru pomocou jemnej suchej handričky.

Rady pre varenie 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.



UPOZORNENIE: Tekutiny a potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách alebo pohároch/nádobách s vekom, pretože sa v nich vytvára tlak, ktorý môže spôsobiť výbuch nádoby/pohára.

RADY OHLADOM 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.



UPOZORNENIE: Vždy dodržiavajte pokyny v prevádzkovom manuáli SHARP. Ak prekročíte odporúčané časy varenia a použijete príliš vysoké výkonnostné úrovne, 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 pokrmy umiestnené smerom von z taniera bude pôsobiť viac energie, takže sa uvaria rýchlejšie ako časti umiestnené v strede.

Prikrytie

Niektoré pokrmy je lepšie počas varenia v mikrovlnnej rúre prikryť.

Používajte vetraný príľnavý 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 môžu explodovať, dokonca aj po skončení varenia. napr. pošované, vyprážané, natvrdo uvarené.

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.



UPOZORNENIE: Na tvár a ruky: Pri vyberaní jedla alebo riadu z rúry vždy používajte rukavice na rúru. Pri otváraní dverí rúry sa postavte dozadu, aby sa teplo alebo para rozptýlili. Pri odstraňovaní obalov (ako je príľnavá fólia), otváraní vrecúšok na pečenie alebo obalov na popcorn, smerujte paru preč od tváre a rúk.



UPOZORNENIE: Skontrolujte teplotu jedla a nápojov, premiešajte pred podávaním. Buďte obzvlášť opatrní pri podávaní dojčiatom, deťom alebo starším ľuďom. Obsah fláštichiek na kŕmenie a pohárov s detskou výživou musí byť pred konzumáciou premiešaný alebo pretrepaný a musí sa skontrolovať jeho teplota, aby sa predišlo popáleninám.

Rady na rozmrazovanie

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. Prikrýte 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 pri opätovnom ohreve

Pre opätovné ohrevy jedál dodržiavajte nasledujúce rady a pokyny uistite sa, že jedlo je pred podávaním dôkladne prehriate.

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: Uistite sa, že jedlo je pred podávaním dôkladne prehriate.

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: Uistite sa, že mäso je pred podávaním dôkladne prehriate.

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: Uistite sa, že hydina je pred podávaním dôkladne prehriata.

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: Uistite sa, že jedlo je pred podávaním dôkladne prehriate.

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.



UPOZORNENIE: Nikdy neohrievajte tekutiny v nádobách s úzkym hrdlom, pretože to môže spôsobiť výbuch obsahu z nádoby a 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.



UPOZORNENIE: Obsah flaštičiek na kŕmenie a pohárov s detskou výživou musí byť pred konzumáciou premiešaný alebo pretrepaný a musí sa skontrolovať jeho teplota, aby sa predišlo popáleninám.

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 otáčací podnos umiestnite pol šálky vody a zatvorte dvere. Nastavte časovač na varenie na 1 minútu s využitím stupňa mikrovlnného výkonu P100.

1. Svieta 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 pohári horúca?

Vyberte šálku s vodou z rúry a zatvorte dvere. Nastavte rúru na varenie na 3 minúty pomocou grilu.

5. Po 3 minútach sa ohrievací prvok grilu stane červeným?

Nastavte rúru na varenie na 3 minúty v konvekčnom režime na 230°C.

6. Je dutina rúry horúca po troch minútach?

Ak na akúkoľvek otázku odpoviete „NIE“, najprv skontrolujte, či je rúra správne zapojená a či nevyhorela poistka. Ak nie je chyba ani v jednom, porovnajte so schémou riešenia problémov nižšie.



UPOZORNENIE: Nikdy neupravujte, nereparujte ani nemodifikujte rúru sami. Je nebezpečné, aby niekto iný ako inžinier vyškolený spoločnosťou SHARP vykonával servis alebo opravy. Toto je dôležité, pretože môže zahŕňať 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.
- Prístup k vonkajšiemu kabinetu a lampám: Nikdy neodstraňujte vonkajší kabinet. Je to veľmi nebezpečné kvôli vysokonapäťovým súčiastkam vo vnútri, ktoré sa nikdy nesmú dotknúť, pretože to môže byť smrteľné. Vaša rúra nie je vybavená krytom prístupu k lampe. Ak lampa zlyhá, nepokúšajte sa ju vymeniť sami, zavolajte servisné stredisko schválené spoločnosťou SHARP.

Tabuľka riešenia problémov

Problém	Vysvetlenie
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.	Zaistite, aby boli zo zemiakov odstránené všetky „očká“ a že sú zemiaky poprepichované, dajte ich priamo na otočný tanier alebo do teplovzdorného riadu alebo podobne.
Rúra nefunguje, keď tlačidlo [START/+30s] je stlačené..	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 – udržiajte mimo dosahu detí.
Pri používaní rúry v režime iba grilovania si môžete všimnúť, že ohrevné teleso sa nezdá byť stále zapnuté.	To je preto, že grilovací prvok sa zapína a vypína, aby udržiaval teplotu rúry na prednastavenej úrovni.
Pri používaní grilu v kombinovanom režime sa nezdá, že je zapnutý.	Počas režimu kombinovaného varenia (mikrovlny a gril) rúra prepína medzi týmito dvoma funkciami. Funkcie mikrovlnnej rúry a grilu nebudú zapnuté súčasne.
Zdá sa, že konvekčná rúra nedosahuje dostatočnú teplotu.	Teplota v rúre bude udržiavaná na +/- 10% nastavenej úrovne. Teplota sa meria v mŕtvom strede rúry kalibrovaným teplomerom s K-typom termočlánku.
Po skončení varenia rúra hučí alebo sa zdá, že je stále v prevádzke.	Na konci cyklu varenia môže ventilátor zostať zapnutý niekoľko minút, aby sa rúra ochladila. Je to normálne.
 zobrazí sa na displeji, keď je stlačené tlačidlo.	Po 30 sekundách vstúpi rúra do režimu uzamknutia, kde sa nedajú stlačiť žiadne tlačidlá. Otvorte a zatvorte dvere a tlačidlá budú opäť fungovať. Skontrolujte tiež, či jednotka nie je v režime uzamknutia.

Predtým, ako zavoláte o pomoc

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 dvierka bezpečne zatvorené a aktivovaný je systém bezpečnostného zámku dverí. Inak sa mikrovlnná energia nedostane do rúry.

AK ŽIADNE VYŠŠIE NAVRHNUTÉ RIEŠENIA NENAPRAVIA SITUÁCIU, POTOM KONTAKTUJTE KVALIFIKOVANÉHO TECHNIKA. NEPOKOUŠAJTE SA SAMI RÚRU UPRAVOVAŤ ANI OPRAVOVAŤ.



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 obravi, 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.

VSEBINA

Pomembna varnostna navodila.....	3
Namestititev.....	11
Specifikacije.....	12
Pečica in dodatki.....	13
Nadzorna plošča.....	14
Pred delovanjem.....	15
Nastavitev ure.....	15
Nivo moči mikrovalov.....	16
Ročno delovanje.....	17
Kuhanje z mikrovalovi.....	18
Priprava jedi s funkcijo žar.....	19
Kombinirano kuhanje z mikrovalovi in žarom.....	19
Predgrevanje/kuhanje s konvekcijo.....	20
Kuhanje z mikrovalovi in konvekcijo.....	20
Druge priročne funkcije.....	21
Odtaljevanje po času.....	22
Odtajevanje glede na težo.....	22
Kuhanje z uporabo senzorja mikrovalov.....	23
Kuhanje z uporabo menija za avtomatsko pečenje na žaru.....	23
Kuhanje z uporabo avtomatskega menija konvekcije.....	24
Tabela kuhanja s senzorjem mikrovalov.....	25
Tabela kuhanja za meni avtomatskega pečenja na žaru.....	26
Kuharska tabela avtomatskega menija konvekcije.....	27
Primerna pečica.....	28
Čiščenje in nega.....	29
Nasveti za kuhanje z mikrovalovi.....	30
Nasveti za odtaljevanje.....	32
Nasveti za ponovno segrevanje.....	33
Odpravljanje težav.....	34
Preden pokličete za pomoč.....	36

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.

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.

Napajanje z izmeničnim tokom mora biti 230 V, 50 Hz za YC-MC422AE-SB, ali 230-240 V, 50 Hz za YC-MC422AU-SB, z najmanjšo 20 A varovalko na distribucijski liniji, ali najmanjšim 20 A odklopnikom na distribucijskem tokokrog.

Za ta aparat bi moral biti zagotovljen ločen tokokrog.

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.

Uporaba kovinskih posod za hrano in pijačo ni dovoljena v mikrovalovnih načinih.

Uporabljajte samo posode in pribor, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici, ko so v načinu mikrovalov. Pribor je treba preveriti, ali je primeren za uporabo v mikrovalovnih pečicah.

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 odprtin.

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 uporabljate 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 odvit.

- 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 za "Negovanje in čiščenje" v celotni različici uporabniškega priročnika. Neupoštevanje vzdrževanja pečice v čistem stanju bi lahko privedlo do poslabšanja površine, kar bi lahko negativno vplivalo na življenjsko dobo aparata in morda povzročilo nevarno situacijo.

Ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje stekla pečice, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razbitje stekla.

Aparata ne smete čistiti s parnim čistilcem.

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 zunanega 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 potapljajte 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.
- 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

Da bi se izognili možnosti eksplozije in nenadnega vrenja:

OPOZORILO: Tekočin in druga živila se ne smejo segrevati v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo. Segrevanje pijač v mikrovalovni pečici lahko povzroči zamudo pri vrelišču, zato je treba biti previden pri ravnanju s posodo.

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. Priporočljivo je, da med ponovnim segrevanjem v tekočino vstavite stekleno palico ali podoben pripomoček (ne iz kovine).
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 beljak, sicer lahko jajce eksplodira. Trdo kuhana jajca pred pogrevanjem v mikrovalovni pečici olupite in narežite.

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

Da bi se izognili možnosti opeklin:

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Paziti je treba, da se ne dotikate grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti na varni razdalji, razen če so neprestano nadzorovani.

Vsebinske stekleničke za hranjenje in kozarce za otroško hrano je treba pred zaužitjem premešati ali pretresti in preveriti temperaturo, da se preprečijo opekline. Pri odstranjevanju hrane iz pečice uporabite rokavice za pečico ali podstavke, da preprečite opekline.

- Med uporabo se aparat segreje. Paziti je treba, da se ne dotikate grelnih elementov znotraj pečice.
- 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.

Da preprečite zlorabo s strani otrok:

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.

Ko se aparat uporablja v KATEREMKOLI načinu, ki ustvarja neposredno toploto (način, ki velja za model), bi morali otroci pečico uporabljati le pod nadzorom odrasle osebe zaradi nastale temperature.

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.

Druga 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)** Ne postavljajte vroče hrane ali vročih pripomočkov na hladno vrtilno ploščo/pečico.
- c)** Ne postavljajte hladne hrane ali hladnih pripomočkov na vročo vrtilno ploščo/pečico.

Med delovanjem pečice nanjo ničesar ne postavljajte.

OPOMBA:

Plastičnih posod ne uporabljajte za mikrovalovno pečenje, če je pečica še vedno vroča od uporabe žara, konvekcije ali kombiniranega načina (odvisno od modela pečice), saj se lahko stopijo.

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.

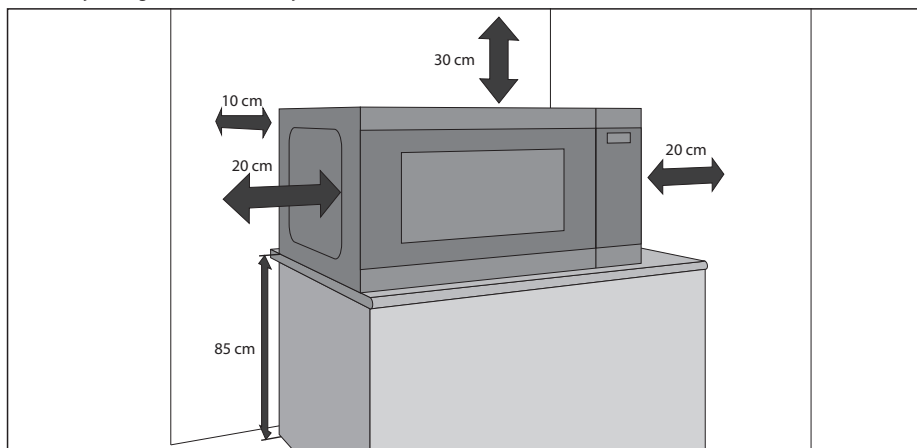
Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvih in podobnih okoljih, kot so: kuhinjske površine v prodajalnah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; kmečke hiše, v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih; v gostinstvu in turizmu.



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 vhodne in/ali izhodne odprtine. Zadnja površina aparata se lahko postavi ob steno.
 - Aparata ne smete namestiti za dekorativna vrata, da bi se izognili pregrevanju.
 - 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Vtič izmeničnega toka		EU dva pina	UK trije pini
Napajanje z izmeničnim tokom		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Varovalka na napajalnem kablu/tokovno prekinjalo		20 A	20 A
Potrebno napajanje		2700 W	2800 W
Izhodna moč:	Mikrovalovi	1000 W	1000 W
	Žar	1300 W	1400 W
	Konvekcija	2700 W	2800 W
Frekvenca mikrovalov		2450 MHz*	2450 MHz*
Zunanje dimenzije (Š) x (V) x (G) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Dimenzije prostora za kuhanje (Š) x (V) x (G)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Prostornina pečice		42 litrov**	42 litrov**
Visoka stojala (Premer x Višina v mm)		243 x 90	243 x 90
Nizek pladenj (Premer x Višina v mm)		266 x 30	266 x 30
Pečica za peko (Premer v mm)		283	283
Vrtljivi krožnik (premer v mm)		345	345
Teža (kg)		20	20
Žarnica pečice (LED)		1,5 W	1,5 W

* - Ta izdelek izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN55011.

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

Skupina 2 pomeni, da oprema namerno ustvarja radiofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja za toplotno obdelavo hrane.

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

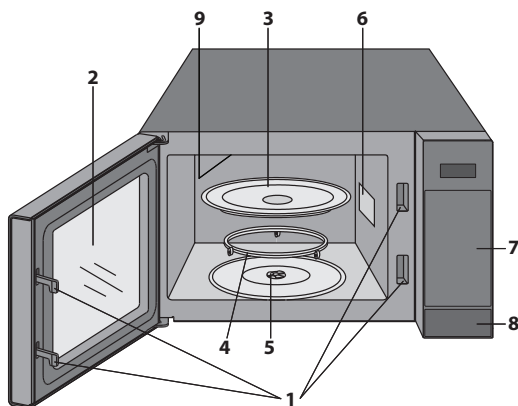
** - Notranja prostornina je izračunana z izmero največje širine, globine in višine. Dejanska kapaciteta, na voljo za hrano, je manjša.

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

Pečica in dodatki

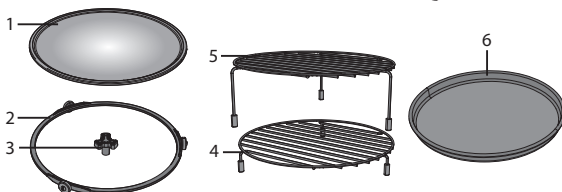
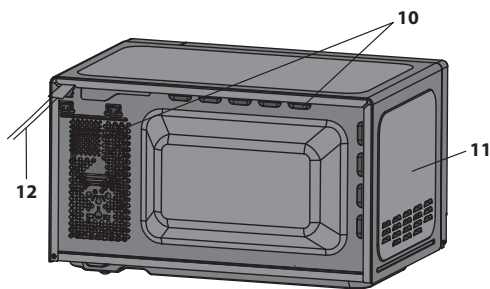
Pečica

1. Sistem varnostne ključavnice
2. Okno pečice
3. Steklena vrtilna plošča
4. Podpora za gramofonsko ploščo
5. Spojka
6. Pokrov vodnika valov (Ne odstranjujte)
7. Krmilniki za napajanje in čas
8. Gumb za odpiranje vrat
9. Grelni element za žar
10. Odprtine za zračenje
11. Ohišje pečice
12. Napajalni kabel



Priloženi dodatki:

1. Steklena vrtilna plošča
 2. Podpora za gramofonsko ploščo
 3. Spojka
 4. Nizek pladenj
 5. Visoka stojala
 6. Pečica za peko
- Žarilne rešetke in pekač so namenjeni za uporabo samo pri žaru in konvekcijskih načinih. NE uporabljajte nobenih kovinskih dodatkov pri uporabi funkcije mikrovalov.



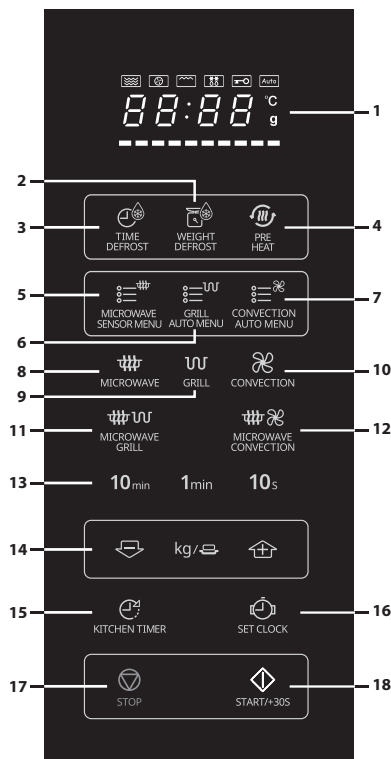
OPOMBE:

- 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 vrtiljivi krožnik in podstavek krožnika pravilno nameščena. To občasno preverite tudi med samim kuhanjem. Slabo nameščen vrtiljivi krožnik lahko opleta, se ne vrti pravilno in lahko poškoduje pečico.
- Vso hrano in posode s hrano vedno postavite na vrtiljivi 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: Vrata, zunanji ohišje, notranjost pečice, dodatki in posode se med delovanjem zelo segrejejo. Da preprečite opekline, vedno uporabljajte debele rokavice za pečico.

Nadzorna plošča



1. **DIGITALNI ZASLON** – Prikazano: čas kuhanja, moč, indikatorji in ura.

Indikator [MIKROVALOVNA]

Indikator [CONVECTION]

Indikator [GRILL]

Indikator [ODMRZOVANJE]

Indikator [CHILD LOCK]

Indikator [AUTO MENI]

Indikator [TEMPERATURE]

Indikator [TEŽA]

[INDIKATOR NAPREDKA] temperature

Segmenti se postopoma osvetlijo, da prikažejo doseženo temperaturo v načinu CONVECTION. Vsak segment predstavlja 10°C nastavljene temperature (na primer, prvi označuje 140°C, zadnji pa 230°C). Ko nastavite temperaturo, se ustrezen segment osvetli, medtem ko se ustrezni segmenti levo od njega postopoma osvetlijo med procesom predgrevanja.

- 2. ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO** – Pritisnite enkrat za odtajevanje glede na težo.
- 3. TIME DEFROST** – Pritisnite za izbiro odtajevanja po času.
- 4. PREDGREJANJE** – Pritisnite za predgrevanje pečice v konvekcijskem načinu.
- 5. MENI SENZORJA MIKROVALOV** – Pritisnite za izbiro menija za kuhanje s senzorjem.
- 6. MENI ZA AVTOMATSKO PEČENJE NA ŽARU** – Pritisnite za izbiro avtomatskih menijev za pečenje na žaru.
- 7. CONVECTION AUTO MENU** – Pritisnite za izbiro menijev za avtomatsko kuhanje s konvekcijo.
- 8. MICROWAVE POWER** – Pritisnite za izbiro nivoja moči mikrovalov.
- 9. GRILL** – Pritisnite za nastavitev načina kuhanja na žaru.
- 10. KONVEKCIJA** – Pritisnite za nastavitev načina kuhanja s konvekcijo.
- 11. MIKROVALOVI+ŽAR** – Pritisnite za nastavitev kombiniranih načinov kuhanja z mikrovalovi in žarom.
- 12. MIKROVALOVI+KONVEKCIJA** – Pritisnite za nastavitev načinov kuhanja z mikrovalovi in konvekcijo.
- 13. TIME** – Nastavi uro in časovnik.
- 14. WEIGHT/PORTION** – Uporabite te gumbе za izbiro teže ali porcij.
- 15. KUHINJSKI ČASOVNIK** – Pritisnite za uporabo kot minutni časovnik ali za programiranje časa mirovanja.
- 16. NASTAVI URO** – Uporabite za nastavitev časa ure.
- 17. USTAVI** – Pritisnite enkrat za začasno ustavitev kuhanja ali dvakrat za preklic operacije.
- 18. START/+30s** – Gumb za začetek. Pritisnite enkrat, da kuhate 30 sekund na polni moči.

Pred delovanjem

- Vključite pečico. Prikazano bo sledeče: "0:00", zvočni signal se bo oglasil enkrat.
- Ta model ima funkcijo ure in pečico, ki v stanju pripravljenosti porabi manj kot 1,0 W. [Za nastavitev ure glejte spodaj.]

Nastavitev ure

Vaša pečica ima 12-urni in 24-urni način prikaza ure.

1. Pritisnite gumb [SET CLOCK]  enkrat in na zaslonu se bo prikazalo 24H. V treh sekundah pritisnite gumb še enkrat, da izberete način ure 12H ali 24H. Pritisnite gumb [START/+30S], da potrdite način ure.
2. Pritisnite gumbe za čas in vnesite trenutni čas. Ure vnesite s pritiskom na gumb [10 min] in minute vnesite s pritiskom na gumba [1 min] in [10 s].
3. Pritisnite gumb [SET CLOCK] , da zaključite nastavitev ure.

OPOMBE:

- Če imate pravilno nastavljen čas, se bo po končanem kuhanju prikazoval točen čas dneva. Če ure niste nastavili, se bo po končanem kuhanji na zaslonu prikazovalo "0:00"
- Za preverjanje trenutnega časa med kuhanjem pritisnite gumb [SET CLOCK] in LED bo za 2-3 sekunde prikazal trenutni čas. To ne vpliva na postopek kuhanja.
- Medtem ko ste v načinu nastavitve ure, bo pečica, če je pritisnjen gumb [STOP] ali če v 1 minuti ni opravljena nobena operacija, prešla nazaj na prejšnjo nastavitev.
- Če pride do napake v napajanju mikrovalovne pečice, se bo po ponovni vzpostavitvi napajanja na zaslonu izmenično prikazovalo »0:00«. Če se napajanje prekine med kuhanjem, se bo nastavljeni program kuhanja izbrisal. Izbrisali se bosta tudi nastavitvi dneva in ure.

Nivo moči mikrovalov

Nivo moči	Pritisnite gumb [MICROWAVE POWER] 	Zaslon (odstotek)
VISOKO	x1	P100
	x2	P90
SREDNJE VISOKO	x3	P80
	x4	P70
SREDNJE	x5	P60
	x6	P50
SREDNJE NIZKO (ODTAJEVANJE)	x7	P40
	x8	P30
NIZKO	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Vaša pečica ima 11 nivojev moči, kot prikazano.
- Za spremembo stopnje moči za kuhanje pritisnite gumb [MICROWAVE POWER], dokler prikaz ne pokaže želene stopnje. Nastavite želeni čas kuhanja s pritiskom na gumbe za čas. Pritisnite gumb [START], da začnete s pečenjem v pečici.
- Za preverjanje nivoja moči med kuhanjem pritisnite gumb [MICROWAVE POWER]. Dokler pritiskate gumb [MICROWAVE POWER], se bo prikazovala raven moči. Pečica še naprej odšteva, čeprav zaslon prikazuje raven moči.
- Če je izbrano »0P«, bo pečica delovala z ventilatorjem ter brez moči. Ta nivo lahko uporabite za odstranitev vonjav.

Načeloma veljajo naslednja priporočila:

P100/P90 - (VISOKO) uporablja se za hitro kuhanje ali segrevanje, na primer za enolončnice, vroče pijače, zelenjavo itd.

P80/P70 - (SREDNJE VISOKO) se uporablja pri daljšem kuhanju čvrstješe 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.

P60/P50 - (SREDNJE) za goste jedi, ki zahtevajo dolg čas kuhanja pri običajnem kuhanju, npr. goveji golaž, je priporočljivo uporabiti to nastavitev moči, da bo meso mehko.

P40/P30 - (SREDNJE NIZKA) za odtaljevanje izberite to moč, da se jed enakomerno odtaja. Ta nastavitev je tudi idealna za počasno kuhanje riža, testenin, cmokov in pripravo jajčne kreme.

P20/P10 - (NIZKO) Za nežno odtajanje, npr. smetane, tort, ali peciva.

Ročno delovanje

Odpiranje vrat:

Vrata pečice odprete tako, da pritisnete gumb za odpiranje vrat.

Zagon pečice:

Pripravite in postavite hrano v primerno posodo na vrtilno ploščo ali jo neposredno postavite na vrtilno ploščo. Zaprite vrata in po izbiri zelenega načina kuhanja in nastavitvi časa pritisnite gumb [START/+30s]. Zeleni čas kuhanja lahko med ročnim kuhanjem podaljšate s pritiskom na gumbe [TIME] ali gumb [START/+30s].

Ko je kuhalni program nastavljen in gumb [START/+30s] ni pritisnjen v 1 minuti, bo nastavev preklicana.

Gumb [START/+30s] je treba pritisniti, če želite nadaljevati s kuhanjem, če so vrata med kuhanjem odprta. Zvočni signal se bo oglasil enkrat, ko bo gumb pravilno pritisnjen.

Uporabite gumb [STOP] za:

1. Brisanje napake pri programiranju.
2. Začasno zaustavitev pečice med kuhanjem.
3. Za preklic programa med kuhanjem dvakrat pritisnite gumb [STOP].
4. Za nastavev in preklic varnostnega zaklepanja.

OPOMBA

- Če mikrovalovne pečice ne uporabljate 5 minut (in je vrata zaprta), se bo varnostna ključavnica samodejno aktivirala. Vsi gumbi v načinu varnostne ključavnice ne bodo več delovali. Da izklopite varnostno ključavnico, preprosto odprite vrata mikrovalovne pečice in gumbi bodo spet postali aktivni.



Kuhanje z mikrovalovi

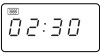
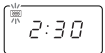
Pečico lahko nastavite do 99 minut 50 sekund (99,50).

ROČNO KUHANJE/ROČNO ODTAJEVANJE

- Vnesite čas kuhanja in uporabite nivoje moči mikrovalov P100 do P10 za kuhanje ali odtajevanje.
- Živila med kuhanjem 2-3 krat obrnite ali premešajte, kadar je to mogoče.
- Ko je hrana kuhana, jo po potrebi pokrijte in pustite nekaj časa stati.
- Po končanem odtajevanju pokrijte hrano s folijo in jo pustite stati, dokler se temeljito ne odtali.

Primer:

Za kuhanje 2 minuti in 30 sekund pri 70 % moči mikrovalov.

1. Vnesite nivo moči s štirikratnim pritiskom na gumb [MICROWAVE POWER] za 70 P.  x4	2. Vnesite čas kuhanja s pritiskom na gumb [1 min] dvakrat in nato na gumb [10 s] trikrat.	3. Pritisnite gumb [START/+30s], da začnete s časovnikom. (Prikazovalnik bo odšteval nastavljen čas kuhanja/odmrzovanja.)
		

OPOMBA:

- Ko se pečica zažene, se bo v njej prižgala lučka, vrtljivi krožnik pa se bo začel vrteti v eno od smeri.
- Če se vrata med kuhanjem/odmrzovanjem odprejo za mešanje ali obračanje hrane, se čas kuhanja na zaslonu samodejno ustavi. Čas kuhanja/odmrzovanja se začne znova odštevati, ko so vrata zaprta in je pritisnjen gumb [START].
- Ko je kuhanje/odmrzovanje končano, odprite vrata ali pritisnite gumb [STOP] in čas dneva se bo ponovno prikazal na zaslonu, če je bila ura nastavljena.
- Če želite med kuhanjem vedeti nivo moči, pritisnite gumb [MICROWAVE POWER]. Dokler pritisnete gumb [MICROWAVE POWER], bo nivo moči prikazan.

POMEMBNO:

- Po kuhanju/odtajanju zaprite vrata. Prosimo pomnite, da bo pri odprtih vratih lučka ostala prižgana, kar je varnostni postopek za zapiranje vrat.
- Če kuhate hrano dlje od standardno predpisanega časa (glejte tabelo) v istem načinu kuhanja, se bodo samodejno aktivirali varnostni mehanizmi pečice. Nivo moči mikrovalov se bo znižal, oziroma se bo grelni element žara vklopil in izklopil.

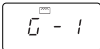
Način kuhanja	Najdaljši čas delovanja
Mikrovalovi 100 P	30 minut
Priprava jedi s funkcijo žar	99 min 50 sek, občasno delovanje, temperaturno nadzorovano
Kuhanje z mikrovalovi + žar	99 min 50 sek, alternativa mikrovalov in žara deluje po času
Kuhanje s konvekcijo	99 min 50 sek, občasno delovanje, temperaturno nadzorovano
Kuhanje z mikrovalovi + konvekcija	99 min 50 sek, alternativa Mikrovalovi in Konvekcija deluje po času

Priprava jedi s funkcijo žar

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

Primer:

Za peko na žaru 20 minut uporabite gumb [GRILL].

1. Pritisnite gumb [GRILL] enkrat.  x1	2. Vnesite zahtevani čas ogrevanja s pritiskom na gumb [10 min] dvakrat.	3. Pritisnite gumb [START/+30s], da začnete z žarjenjem. (Prikazovalnik bo odšteval nastavljen čas žarjenja.)
		

Kombinirano kuhanje z mikrovalovi in žarom

Uporaba mikrovalov in žara skupaj združuje moč mikrovalov z žarom. To pomeni, da se kuha z izmenično uporabo moči mikrovalov in moči žara. Nivo moči mikrovalov za to funkcijo je P100.

Kombinacija mikrovalov z žarom skrajša čas priprave jedi in zagotovi hrustljivo, porjavelo skorjo.

Na voljo imate 2 možnosti:

KOMBINACIJA 1 (Prikaz: C-3)

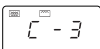
Pečica bo delovala v 33-sekundnem ciklu. Prvih 18 sekund bo mikrovalovna pečica delovala pri 100%, naslednjih 15 sekund pa se bo vklopil žar. Ta cikel se ponavlja do konca nastavljenega časa kuhanja. Uporabite za ribe in jedi gratinirane.

KOMBINACIJA 2 (Prikaz: C-4)

Pečica bo delovala v 33-sekundnem ciklu. Prvih 12 sekund bo mikrovalovna pečica delovala pri 100%, naslednjih 21 sekund pa se bo vklopil žar. Ta cikel se ponavlja do konca nastavljenega časa kuhanja. Uporabite za puding omlete in perutnino.

Primer:

Za kuhanje 15 minut, uporabite [MICROWAVE+GRILL] z 55% močjo mikrovalov in 45% močjo žara (C-1).

1. Pritisnite gumb [MIKROVALOVI+ŽAR] enkrat.  x1	2. Vnesite zahtevan čas ogrevanja s pritiskom na gumb [10 min] enkrat in gumb [1 min] petkrat.	3. Pritisnite gumb [START/+30s], da začnete s kuhanjem. (Prikazovalnik bo odšteval nastavljen čas kuhanja.)
		

Opombe za kuhanje na žaru in mikrovalovni pečici+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, da omogočite razpršitev dima ali vonjav, odprite okno ali vklopite kuhinjsko ventilacijo.

OPOMBA: Ko uporabljate funkcijo žara, se bo žar v rednih presledkih vključil in izključil in s tem preprečil pregrevanje.



OPOZORILO: Med obratovanjem se vrata, zunanje ohišje, notranjost pečice in pripomočki zelo segrejejo.

Da preprečite opekline, vedno uporabljajte debele kuhinjske rokavice.

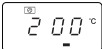
Predgrevanje/kuhanje s konvekcijo

Kuhanje s konvekcijo omogoča kuhanje hrane kot v tradicionalni pečici. Temperaturo je mogoče izbrati od 140°C do 230°C. Priporočljivo je, da pečico pred vstavitvijo hrane v pečico predgrejete na ustrezno temperaturo.

1. KONVEKCIJA S FUNKCIJO PREDGREVANJA

Primer:

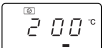
Za kuhanje 20 minut pri 200°C uporabite gumb [PREHEAT] in gumb [CONVECTION].

1. Pritisnite [PREHEAT] pritisnite gumb 7-krat.  x7 	2. Pritisnite gumb [START/+30s] za začetek. Ko je dosežena predhodna temperatura, bo zvočnik zazvonil dvakrat. 	3. Hrano vstavite v pečico in zaprite vrata. Zahtevani čas segrevanja vnesite s pritiskom na gumb [10 min] dvakrat. 	4. Pritisnite gumb [START/+30s], da začnete s kuhanjem. (Prikazovalnik bo odšteval nastavljen čas kuhanja.) 

2. KONVEKCIJA BREZ FUNKCIJE PREDGREVANJA

Primer:

Kuhanje 20 minut pri 200°C, z uporabo gumba [CONVECTION].

1. Pritisnite Pritisnite gumb [CONVECTION] 7-krat.  x7 	2. Vnesite zahtevani čas ogrevanja s pritiskom na gumb [10 min] dvakrat. 	3. Pritisnite gumb [START/+30s], da začnete s kuhanjem. (Prikazovalnik bo odšteval nastavljen čas kuhanja.) 

Kuhanje z mikrovalovi in konvekcijo

Uporaba mikrovalovnega in konvekcijskega načina skupaj združuje moč mikrovalov z konvekcijo. To pomeni, da se kuhanje izmenjuje med močjo mikrovalov in konvekcijo. Moč mikrovalov za to funkcijo je P100, temperatura konvekcije pa je vnaprej nastavljena na 165°C. Ta način kuhanja olajša in pospeši kuhanje, saj uporablja hitro kuhanje z mikrovalovi in konvekcijo za hrustljivost hrane. Na voljo sta 2 možnosti za kombinacijo:

KOMBINACIJA 1 (Prikaz: C-1)

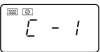
Pečica bo delovala v 29-sekundnem ciklu. Prvih 14 sekund bo mikrovalovna pečica delovala pri 100%, naslednjih 15 sekund se bo vklopil konvekcijski grelec. Ta cikel se ponavlja do konca nastavljenega časa kuhanja. Uporabite za debelo meso ali celo piščanca.

KOMBINACIJA 2 (Prikaz: C-2)

Pečica bo delovala v 29-sekundnem ciklu. Prvih 12 sekund bo mikrovalovna pečica delovala pri 100%, naslednjih 17 sekund pa se bo vklopil konvekcijski grelec. Ta cikel se ponavlja do konca nastavljenega časa kuhanja. Uporabite za tanke kose mesa ali piščanca.

Primer:

Za kuhanje 15 minut, uporabite [MICROWAVE+CONVECTION] z 18% časovno močjo mikrovalov in 52% močjo žara (C-1).

1. Pritisnite gumb [MICROWAVE+CONVECTION] enkrat.  x1	2. Vnesite zahtevani čas ogrevanja s pritiskom na gumb [10 min] enkrat in na gumb [1 min] petkrat.	3. Pritisnite gumb [START/+30s], da začnete s kuhanjem. (Prikazovalnik bo odšteval nastavljen čas kuhanja.)
		

OPOMBE za KONVEKCIJO in MIKROVALOVNA+KONVEKCIJA KUHANJE:

- Ob prvem uporabi konvekcije lahko zaznate dim ali vonj po gorenju. To je normalno in ni znak, da je pečica pokvarjena. Da bi se izognili tej težavi, pečico ob prvem uporabi segrejte brez hrane 20 minut na konvekciji 230°C.
- POMEMBNO:** Med delovanjem, da omogočite razpršitev dima ali vonjav, odprite okno ali vklopite kuhinjsko ventilacijo.

⚠ OPOZORILO: Med obratovanjem se vrata, zunanje ohišje, notranjost pečice in pripomočki zelo segrejejo.
Da preprečite opekline, vedno uporabljajte debele kuhinjske rokavice.

Druge priročne funkcije

1. SEKVENČNO KUHANJE

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

Opomba: Avto meni ni mogoče nastaviti kot ena izmed več zaporedij.

Primer: Če želite odtaliti hrano 5 minut, nato pa kuhati z močjo mikrovalov P80 7 minut. Postopki so naslednji:

1. Pritisnite gumb [TIME DEFROST] enkrat, na LED zaslonu se bo prikazalo 00:00.
2. Vnesite čas kuhanja s pritiskom na gumb [1 min] 5-krat.
3. Vnesite nivo moči (P80) s pritiskom na gumb [MICROWAVE POWER] 3-krat.
4. Vnesite čas kuhanja s pritiskom na gumb [1 min] sedemkrat.
5. Pritisnite gumb [START] enkrat, da začnete kuhati.

2. FUNKCIJA +30s (Samodejni zagon)

Gumb [+30s] vam omogoča upravljanje naslednjih dveh funkcij:

a. Neposredni začetek

Kuhanje lahko neposredno začnete na nivoju moči mikrovalov 100 P za 30 sekund s pritiskom na gumb [+30s].

b. Podaljšajte čas kuhanja

Čas kuhanja lahko med ročnim kuhanjem, odtajevanjem po času in samodejnim delovanjem menija podaljšate za večkratnike 30 sekund, če je gumb [+30s] pritisnjen, medtem ko je pečica v obratovanju. Med odtajevanjem po teži časa kuhanja ni mogoče podaljšati.

OPOMBA: Čas kuhanja se lahko podaljša do največ 99 minut in 50 sekund.

3. KUHINJSKI ČASOVNIK

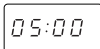
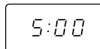
Kuhinjski časovnik lahko uporabljate za merjenje časa, če ne uporabljate kuhanja z mikrovalovi, na primer če kuhate jajca na običajni kuhalni plošči ali za spremljanje časa kuhanja/odtajevanja hrane.

Primer:

Za nastavitev časovnika za 5 minut.



START/+30S

1. Pritisnite [KITCHEN TIMER] enkrat pritisnite gumb. 	2. Vnesite želeni čas s pritiskom na gumb [1 min] 5-krat.	3. Pritisnite gumb [START/+30s], da začnete s časovnikom.	4. Preverite zaslon. (Prikazovalnik bo odšteval nastavljen čas kuhanja/odmrzovanja.)
			

Ko pride čas nastavljen na časovniku, se bo oglasil dvojni pisk in LED bo prikazal trenutni čas.

Vnesete lahko kateri koli čas do 99 minut, 50 sekund. Če želite preklicati KITCHEN TIMER med odštevanjem, preprosto pritisnite [STOP] gumb.

OPOMBA: Funkcija KITCHEN TIMER ni mogoče uporabljati med kuhanjem.

4. OTROŠKA ZAKLEPA

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

a. Za nastavitev OTROŠKE ZAKLEPE:

Pritisnite in držite gumb [STOP] 3 sekunde, slišal se bo dolg pisk in na zaslonu se bo prikazalo .

Pečica je zdaj v načinu OTROŠKA ZAKLEPA.

b. Za preklic otroške zaklepanja:

Pritisnite in držite gumb [STOP] 3 sekunde, dokler ne slišite dolgega piska.

Opomba: Če gumb ne deluje, odprite/zaprite vrata in poskusite znova.

5. SPOMIN LOKACIJE

To je funkcija, pri kateri se bo lokacija hrane po končanem kuhanju vrnila na izvorno mesto kuhanja.

Pritisnite gumb [KITCHEN TIMER] za 3 sekunde, da nastavite ali prekličete to funkcijo. Privzeta nastavitev je VKLOPLJENO.

Ko je funkcija LOKACIJSKI SPOMIN aktivirana, se bo  pojavil ob koncu kuhanja.

Ta funkcija ne bo delovala, če se vrata odprejo ali če se med kuhanjem ustavi delovanje.

Odtaljevanje po času

Ta funkcija hitro odtaja hrano in vam pri tem omogoča, da izberete ustrezno časovno obdobje odtajevanja, glede na vrsto hrane. Sledite spodnjemu primeru za podrobnosti o uporabi te funkcije. Časovno območje je 0:01 – 99:50.

Primer: Za odtajanje hrane 10 minut.

1. Izberite želeni meni s pritiskom na gumb [TIME DEFROST] enkrat.  x1	2. Vnesite čas kuhanja s pritiskom na gumb [10 min] enkrat.	3. Pritisnite gumb [START/+30s], da začnete s postopkom odtajevanja. (Na zaslonu se bo prikazoval odštevalnik časa odtajevanja)
		

Opombe za časovno odtajevanje:

- Po kuhanju se bo slišni signal oglasil petkrat in LED bo prikazal čas dneva, če je bila ura nastavljena. Če ura ni bila nastavljena, bo zaslon ob koncu kuhanja prikazal samo "0:00".
- Prednastavljena raven moči mikrovalov je P30 in je ne morete spremeniti.

Odtajevanje glede na težo

Mikrovalovna pečica je predprogramirana s časovnikom in nivojem moči, tako da lahko enostavno odmrznete živila, kot so meso ali morski sadeži. Obseg teže za to je od 0,1 kg – 2,0 kg.

d-1: Odtajajte glede na težo (splošno)

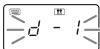
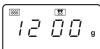
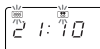
d-2: Odtajajte glede na težo (mleto meso)

d-3: Odtajajte glede na težo (morska hrana)

Sledite spodnjemu primeru za depodrobnosti o uporabi teh funkcij.

Primer: Za odtajanje kosa mesa, ki tehta 1,2 kg, uporabite.

Hrano postavite v ravno posodo ali alternativno na odtaljevalno rešetko mikrovalovne pečice na vrtilno ploščo.

1. Izberite želeni meni s pritiskom na gumb [WEIGHT DEFROST] enkrat. 	2. Vnesite težo s pritiskanjem gumbov [WEIGHT/PORTION], dokler se ne prikaže zelena teža kg /  	3. Pritisnite gumb [START/+30s], da začnete s postopkom odtaljevanja. (Na zaslonu se bo prikazoval odštevalnik časa odtaljevanja)
		

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

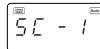
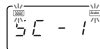
Opombe za odtajevanje glede na težo:

- Pred zamrzovanjem preverite, če je živilo sveže in v dobrem stanju.
- Težo mesa zaokrožite na 0,1 kg, npr. 0,65 kg na 0,7 kg.
- Če je potrebno, prekrijte manjše dele mesa ali perutnine z aluminijasto folijo. To bo preprečilo prekomerno segrevanje. Poskrbite, da se folija ne bo dotikala sten pečice.

Kuhanje z uporabo senzorja mikrovalov

[Gumb [MICROWAVE SENSOR MENU] samodejno določi pravilen način kuhanja in čas kuhanja živil. Sledite spodnjemu primeru za podrobnosti o uporabi te funkcije.

Primer: Za kuhanje dveh pečenih krompirjev (0.46kg) uporabite funkcijo menija senzorja mikrovalov.

1. Izberite želeni meni s pritiskom na [Pritisnite gumb [MENI SENZORJA MIKROVALOV] enkrat. 	2. Pritisnite gumb [START/+30s], da začnete s kuhanjem.
	

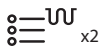
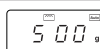
OPOMBE:

- Za hrano, ki tehta več ali manj kot teže/količine, navedene v tabeli kuhanja z mikrovalovnim senzorjem, kuhajte ročno.

Kuhanje z uporabo menija za avtomatsko pečenje na žaru

Gumb [GRILL AUTO MENU] samodejno izračuna pravilen način kuhanja in čas kuhanja živil. Sledite spodnjemu primeru za podrobnosti o uporabi te funkcije.

Primer: Za pripravo 500g piščančjih kosov na žaru z uporabo funkcije meni za avtomatsko pečenje na žaru.

1. Izberite želeni meni s pritiskom na gumb [GRILL AUTO MENU] dvakrat in pritisnite gumb [START/+30s].  	2. Pritisnite gume [WEIGHT/PORTION UP/DOWN], da izberete zahtevano količino. kg /  	3. Pritisnite [START/+30s] gumb za začetek kuhanja. (Prikazovalnik bo odšteval čas kuhanja)
		

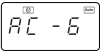
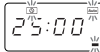
OPOMBE:

- Težo ali količino hrane lahko vnesete s pritiskom na gumb TEŽA/PORCIJA, dokler se ne prikaže zelena teža/količina. Vnesite samo težo hrane. Ne vključujte teže posode.
- Za hrano, ki tehta več ali manj kot teže/količine, navedene v tabeli za kuhanje z avtomatskim menijem za pečenje na žaru, kuhajte ročno.

Kuhanje z uporabo avtomatskega menija konvekcije

Gumb [CONVECTION AUTO MENU] samodejno izračuna pravi način kuhanja in čas kuhanja živil. Sledite spodnjemu primeru za podrobnosti o uporabi te funkcije.

Primer: Za kuhanje 250g zamrznjenih čebulnih obročkov z uporabo funkcije avtomatskega menija konvekcije.

1. Izberite želeni meni s pritiskom na gumb [CONVECTION AUTO MENU] 6-krat in pritisnite gumb [START/+30s]. 	2. Pritisnite gumb [TEŽA/PORCIJA GOR/DOL], da izberete zahtevano količino. kg /  	3. Pritisnite gumb [START/+30s], da začnete s kuhanjem. (Prikazovalnik bo odšteval čas kuhanja)
		

OPOMBE:

- Težo ali količino hrane lahko vnesete s pritiskom na gumb TEŽA/PORCIJA, dokler se ne prikaže zelena teža/količina. Vnesite samo težo hrane. Ne vključujte teže posode.
- Za hrano, ki tehta več ali manj kot teže/količine, navedene v tabeli za kuhanje z avtomatskim menijem konvekcije, kuhajte ročno.

Tabela kuhanja s senzorjem mikrovalov

Zaslon	Meni	TEŽA/PORCIJA/POSODE	Tehnika kuhanja
SC-1	Popečen krompir	1 - 3 krompirji (kosov) 1 krompir = pribl. 0,23 kg (začetna temp. sobna temp.) Kuhinjski papir	- Vsak krompir prebodite s vilicami 6-krat, enakomerno razporejeno po površini. - Hrano postavite ob rob papirnato brisačo obložene vrtilne plošče, vsaj 2,5 cm narazen. Ne pokrivajte.
SC-2	Zamrznjena pica	200 - 400 g (začetna temp. -18°C) posoda, primerna za mikrovalovno pečico	Za pogrevanje kupljene pizze odstranite vso embalažo in postavite hrano na krožnik, ki je primeren za uporabo v mikrovalovni pečici, na vrtilno ploščo.
SC-3	Zamrznjen obrok	200 do 600 g (začetna temp. -18°C) Posoda za pečenje, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, z pokrovom ali plastično folijo z luknjami	- Vsa živila morajo biti predhodno kuhana. - Ponovno segrejte v posodi, ki je varna za mikrovalovno pečico, kot ste jo kupili. - Če prenašate živilo na krožnik, ga pokrijte z luknjasto plastično folijo.
SC-4	Sveža zelenjava npr. brstičnega ohrovt, stročje-ga fižola, graha, mešane zelenjave, brokolijs	200 do 600 g (začetna temp. sobna temp.) Posoda za pečenje, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, z pokrovom ali prebodenim plastičnim ovojem	- Vse kose mora biti enake velikosti. - Temeljito operite, hrano postavite v posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, in dodajte 1 žlico (15 ml) vode na ½ skodelice (125 ml) zelenjave. - Pokrijte s pokrovom ali prebodenim plastičnim ovojem.
SC-5	Kaša	30 - 110g (začetna temp. sobna temp.) Posoda za pečenje, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, z pokrovom ali prebodenim plastičnim ovojem	- Kuhajte ovseno kašo in vodo v posodi v razmerju 1:7. - Pokrijte s pokrovom ali prebodenim plastičnim ovojem.
SC-6	Ribe	200 do 600 g (začetna temp. 5 - 10° C) Posoda za mikrovalovno pečico, ki je varna za uporabo, z pokrovom ali plastično folijo z luknjami	- Za kuhanje svežih filejev ali zrezkov ribe. - Postavite hrano v primerno veliko posodo, dodajte 2 žlici (30 ml) vode. - Pokrijte s pokrovom ali prebodenim plastičnim ovojem.
SC-7	Piščanec	200 - 600 g (začetna temp. 5 °C) Posoda za pečenje, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, s pokrovom ali prebodenim plastičnim ovojem	- Za kuhanje kosov piščanca. - Postavite hrano v primerno veliko posodo, dodajte 2 žlici (30 ml) vode. - Pokrijte s pokrovom ali prebodenim plastičnim ovojem.
SC-8	Meso	200 do 600 g (začetna temp. 5 - 10° C) Posoda za pečenje, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, z pokrovom ali prebodenim plastičnim ovojem	- Postavite hrano v primerno veliko posodo, dodajte 2 žlici (30 ml) vode. - Pokrijte s pokrovom ali prebodenim plastičnim ovojem.
SC-9	Samodejno pogrevanje	200 do 600 g (začetna temp. 5 °C) Posoda za pečenje, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, z pokrovom ali plastično folijo z luknjami	- Vsa živila morajo biti predhodno kuhana. - Ponovno segrejte v posodi, ki je varna za mikrovalovno pečico, kot ste jo kupili. - Če prenašate živilo na krožnik, ga pokrijte z luknjasto plastično folijo.

Opombe:

- Končna temperatura je odvisna od začetne temperature hrane. Preverite, da je hrana po koncu kuhanja resnično vroča. Po potrebi lahko čas kuhanja ročno podaljšate.
- Rezultati pri uporabi avtomatskega kuhanja so odvisni od razlik, kot so oblika in velikost hrane ter vaše osebne preference glede rezultatov kuhanja. Če niste zadovoljni s programiranim rezultatom, prilagodite čas kuhanja svojim potrebam.

Tabela kuhanja za meni avtomatskega pečenja na žaru

Zaslon	Meni	TEŽA/PORCIJA/POSODE	Tehnika kuhanja
AG-1	Popečen zrezek	200, 300, 400, 500, 600 g (začetna temp. sobna temp.) Pečica za peko+Visoka rešetka	• Zrezek narežite na približno 200 - 300g/kos in ga začinite z oljem, soljo, zdrobljenim črnim poprom. • Hrano postavite na pečico za peko na zgornji rešetki.
AG-2	Popečeni kosi piščanca	200, 300, 400, 500, 600 g (začetna temp. sobna temp.) Pečica za peko+Visoka rešetka	• Po enakomernem razporeditvi olja, soli, sesekljane popra na piščančjem prsih, jih postavite na pečico za peko na zgornji rešetki.
AG-3	Popečen ribji zrezek	150, 200, 300, 400, 500 g (začetna temp. sobna temp.) Pečica za peko+Visoka rešetka	• Po enakomernem razporeditvi nasekljanih paprik na file ribe, postavite na pečico za peko na zgornjo rešetko.
AG-4	Slanina	2 - 4 rezine (začetna temp. 5° C) Pečica za peko+Visoka rešetka	• Postavite rezine slanine na pečico za peko na zgornji rešetki.
AG-5	Tost	1 - 3 kosi (začetna temp. sobna temp.) Visoka stojala	• Na visoko stojalo postavite 50g rezine kruha
AG-6	Klobase	2,4,8 kos (začetna temp. sobna temp.) Pečica za peko+Visoka rešetka	• Na pečico za peko na visokem rešetku postavite 50g kosa klobase. • Ob zvočnem signalu pečice, ko je pretečena 2/3 celotnega časa kuhanja, obrnite.*1

*1: Ko se oglasi pisk, odprite vrata, da obrnete hrano. Če vrat ne odprete, bo kuhanje nadaljevalo do konca programiranega časa.

Opombe:

- Končna temperatura je odvisna od začetne temperature hrane. Preverite, da je hrana po koncu kuhanja resnično vroča. Po potrebi lahko čas kuhanja ročno podaljšate.
- Rezultati pri uporabi avtomatskega kuhanja so odvisni od razlik, kot so oblika in velikost hrane ter vaše osebne preference glede rezultatov kuhanja. Če niste zadovoljni s programiranim rezultatom, prilagodite čas kuhanja svojim potrebam..



OPOZORILO: Vrata, zunanje ohišje, notranjost pečice in dodatki se med delovanjem močno segrejejo. Da preprečite opekline, vedno uporabljajte debele kuhinjske rokavice.

Kuharska tabela avtomatskega menija konvekcije

Zaslon	Meni	TEŽA/PORCIJA/POSODE	Tehnika kuhanja
AC-1	Zamrznjeni francoski krompirček za pečico	300g (začetna temp. -18°C) Pečica za peko+Visoka rešetka	- Pripravite kupljene zamrznjene francoske krompirčke in jih postavite na pečico za peko na visoko rešetko. - Ob zvočnem signalu pečice obrnite hrano na 2/3 celotnega časa kuhanja.*1
AC-2	Pečen piščanec	800, 1000, 1200, 1400g (začetna temp. sobna temp.) Nizek pladenj	- Po nanosu olja, solite površino piščanca. - Postavite na nizek pladenj. - Ob zvočnem signalu pečice, ko je pretečena 2/3 celotnega časa kuhanja, obrnite hrano.*1
AC-3	Pečena govedina/jagnjetina	200, 300, 400, 500, 600 g (začetna temp. sobna temp.) Pečica za peko+Visoka rešetka	- Odstranite površino govejega fileja in razporedite olje, sol, zdrobljen črni poper. - Po tem, ko tesno zavežete z bombažno vrvico, postavite na pečico za peko na zgornjo rešetko.
AC-4	Ribe	200, 400, 600 g (začetna temp. sobna temp.) Pečica za peko+Visoka rešetka	- Po tem, ko ste ribo namazali z oljem in soljo, jo pustite 10 min. - Postavite na pečico za peko na zgornjo rešetko.
AC-5	Zamrznjeni piščančji nuggeti	400g (začetna temp. -18°C) Pečica za peko+Visoka rešetka	- Pripravite kupljene zamrznjene piščančje kose. - Postavite na pečico za peko na zgornjo rešetko. - Ob zvočnem signalu pečice, ko je pretečena 2/3 celotnega časa kuhanja, obrnite hrano.*1
AC-6	Zamrznjeni čebulni obročki	250g (začetna temp. -18°C) Pečica za peko+Visoka rešetka	- Pripravite kupljene zamrznjene čebulne obročke. - Postavite na pečico za peko na zgornjo rešetko. - Ob zvočnem signalu pečice, ko je pretečena 2/3 celotnega časa kuhanja, obrnite hrano.*1
AC-7	Zamrznjeni prigrizki	100, 200, 300 g (začetna temp. -18°C) Pečica za peko+Visoka rešetka	- Pripravite kupljene zamrznjene prigrizke, kot so zavitki, s 25g kosov. - Postavite na pečico za peko na zgornjo rešetko. - Ob zvočnem signalu pečice, ko je pretečena 2/3 celotnega časa kuhanja, obrnite hrano.*1

*1: Ko se oglasi pisk, odprite vrata, da obrnete hrano. Če vrat ne odprete, bo kuhanje nadaljevalo do konca programiranega časa.

Opombe:

- Končna temperatura je odvisna od začetne temperature hrane. Preverite, da je hrana po koncu kuhanja resnično vroča. Po potrebi lahko čas kuhanja ročno podaljšate.
- Rezultati pri uporabi avtomatskega kuhanja so odvisni od razlik, kot so oblika in velikost hrane ter vaše osebne preference glede rezultatov kuhanja. Če niste zadovoljni s programiranim rezultatom, prilagodite čas kuhanja svojim potrebam.



OPOZORILO: Vrata, zunanje ohišje, notranjost pečice in dodatki se med delovanjem močno segrejejo. Da preprečite opekline, vedno uporabljajte debele kuhinjske rokavice.

Primerna pečica

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	Varno za mikrovalovno pečico	Žar	Konvekcija	Kombinacija	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 iskenj. Posode iz folije ne priporočamo, razen, če jo priporoča proizvajalec, npr. Microfoil®, pozorno 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	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Samo s konvekcijo)	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	✗	✓	✓	✗	Uporaba kovinske posode pri uporabi moči mikrovalov ni priporočljiva, saj lahko povzroči iskenje, kar lahko vodi 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 omogoči izhod pari. Prepričajte se, da so vrečke primerne za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte plastičnih ali kovinskih vezi, saj se lahko stopijo ali vžgejo zaradi 'loka' kovine.
Papirnati krožniki/posode in papir za peko	✓	✗	✗	✗	Uporabite le za pogrevanje ali vsrkavanje vlage. Zaradi pregrevanja se lahko jed zažge.
Slamnat in lesene posode	✓	✗	✗	✗	Če uporabljate te materiale, lahko pride do pregrevanja, zato bodite pazljivi.
Reciklirani papir in časopis	✗	✗	✗	✗	Lahko vsebuje kovinska prijemala, ki med kuhanjem povzročijo iskenje, ki lahko privede do požara.
Visok pladenj/Nizek pladenj/Pečica za peko	✗	✓	✓	✓	Uporaba kovinskih posod pri uporabi mikrovalovne moči ni priporočljiva, saj lahko povzroči iskenje, kar lahko vodi do požara. Uporabljajte jih samo, ko je to navedeno v uporabniškem priročniku.



OPOZORILO: Pri segrevanju hrane v plastičnih ali papirnatih posodah bodite pozorni na pečico zaradi možnosti vžiga.

OPOMBA: Ne pustite pečice brez nadzora, ko je v uporabi.

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.

OPOMBA: Med kuhanjem se lahko v notranjosti pečice, na površini votline in v vratih nabere kondenzacija. Količina kondenzacije bo odvisna od temperature površin pečice in vsebnosti vlage v mikrovalovno segrevani hrani. Poskrbite, da po končanem kuhanju vlago, ki se nabere na teh površinah, obrišete 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, da deaktivirate nadzorno ploščo. Pri čiščenju nadzorne plošče je treba biti previden. Uporabite krpo, navlaženo samo z vodo, in nežno obrišite ploščo, dokler ni čista. Izogibajte se uporabi prevelike količine vode. Ne uporabljajte kemičnih ali jedkih čistilnih sredstev.

Notranjost pečice

1. Za čiščenje obrišite vse brizge ali razlitja z mehko vlažno krpo ali gobico po vsaki uporabi, medtem ko je pečica še vedno topla.

Večje madeže očistite z blago milnico in jih nekajkrat obrišite na suho, dokler ne odstranite vseh ostankov. Vgrajeni vlažilniki se lahko pregrejejo in začnejo povzročati dim ter iskrenje. Ne odstranjujte varovalnega pokrova.

2. Poskrbite, da blago milo ali voda ne prodre skozi majhne zračnike v stenah, saj lahko to povzroči poškodbe pečice.

3. Ne uporabljajte čistil v spreju za notranjost pečice.

4. Redno segrevajte pečico z uporabo žara in pečico segrevajte brez hrane 20 minut na žaru. Ostanki hrane ali maščobe lahko povzročijo dim ali slab 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 namakanje lahko povzroči razpadanje pokrova valovoda.

Pokrov magnetrona je potrošni del, ki ga boste morali občasno zamenjati, če ga ne boste redno čistili.

Dodatki

Dodatki, kot so gramofon, podpora za gramofonsko ploščo, stojala in pekač, je treba oprati v blagi raztopini za pomivanje posode in posušiti. Primerni so za pomivanje 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: Parnega čistilca ne smete uporabljati.

Nasvet za čiščenje - za lažje čiščenje pečice:

Polovico limone postavite v skledo, dodajte 300 ml vode in segrevajte na P100 7 - 8 minut.

S suho krpo nato obrišite notranjost pečice do suhega.

Nasveti 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 se ne sme segrevati v zaprtih posodah ali kozarcih/posodah s pokrovom, saj se bo v notranjosti ustvaril pritisk, ki lahko povzroči eksplozijo kozarca/posode.

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 sledite navodilom v uporabniškem priročniku SHARP. Če presežete priporočene čase kuhanja in uporabljate previsoke moči, se lahko hrana pregreje, zažge in v skrajnih primerih celo vname ter 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 se ne sme segrevati z mikrovalovno močjo, saj lahko eksplodirajo, tudi po koncu kuhanja. npr. poširana, ocvrta, trdo kuhana.

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 & Roke: Vedno uporabite rokavice za pečico, ko odstranjujete hrano ali posodo iz pečice. Stopite korak nazaj, ko odpirate vrata pečice, da se toplota ali para razpršita. Ko odstranjujete pokrove (kot je prozorna folija), odpirate vrečke za pečenje ali embalažo za pokovko, usmerite paro stran od obraza in rok.



OPOZORILO: Pred serviranjem preverite temperaturo hrane in pijače ter ju premešajte. Bodite posebej previdni pri serviranju dojenčkom, otrokom ali starejšim. Vsebinske stekleničke za hranjenje in kozarcev za otroško hrano je treba pred zaužitjem premešati ali pretresti in preveriti temperaturo, da se preprečijo opekline.

Nasveti za odtaljevanje

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.

Nasveti za ponovno segrevanje

Za ponovno segrevanje hrane sledite naslednjim nasvetom in smernicam. Poskrbite, da je živilo pred postrežbo temeljito pogreto.

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 je živilo temeljito pogreto pred serviranjem.

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: Pred postrežbo se prepričajte, da je meso temeljito 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: Pred postrežbo se prepričajte, da je perutnina temeljito pogreta.

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 je živilo temeljito pogreto pred serviranjem.

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 segrevajte tekočin v posodah z ozkim vratom, saj lahko to povzroči izbruh vsebine iz posode in povzroči opekline.

- 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: Vsebino stekleničk za hranjenje in kozarcev za otroško hrano je treba pred zaužitjem premešati ali pretresti in preveriti temperaturo, da se preprečijo opekline.

Odpravljanje težav

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:

Na vrtljiko postavite pol skodelice vode in zaprite vrata. Časovnik nastavite na kuhanje 1 minute z uporabo nivoja moči mikrovalov P100.

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. Je voda v skodelici vroča?

Vzemi skodelico vode iz pečice in zapri vrata. Pečico nastavi, da bo kuhala 3 minute z uporabo žara.

5. Po 3 minutah, ali se grelni element žara obarva rdeče?

Nastavite pečico, da kuha 3 minute v konvekcijskem načinu na 230°C.

6. Je po treh minutah notranjost pečice vroča?

Če na katero koli vprašanje odgovorite z "NE", najprej preverite, ali je pečica pravilno priključena in ali varovalka ni pregorjela. Če ni napake pri nobenem od teh, preverite po spodnji tabeli za odpravljanje težav.



OPOZORILO: Nikoli ne prilagajajte, popravljajte ali spreminjajte pečice sami. Za kogarkoli drugega kot za usposobljenega inženirja SHARP je nevarno izvajati servisiranje ali popravila. To je pomembno, saj lahko vključuje odstranjevanje pokrovov, ki zagotavljajo zaščito 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.
- Dostop do zunanega ohišja in luči: Nikoli ne odstranjujte zunanega ohišja. To je zelo nevarno zaradi delov z visoko napetostjo v notranjosti, ki se jih nikoli ne sme dotikati, saj bi to lahko bilo usodno. Vaša pečica nima pokrova za dostop do luči. Če luč preneha delovati, ne poskušajte sami zamenjati luči, pokličite servis, ki ga odobri SHARP.

Seznam odpravljanja motenj

Težava	Razlaga
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 gumb [START/+30s] je pritisnjen..	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.
Pri uporabi pečice v načinu samo za žar lahko opazite, da grelni element ni ves čas vklopljen.	To je zato, ker se element žara vklopi in izklopi, da ohranja temperaturo pečice na prednastavljeni ravni.
Ko žar uporabljate v kombiniranem načinu, ni videti, da je vklopljen.	Med kombiniranim načinom kuhanja (mikrovalovna pečica in žar) pečica preklaplja med obema funkcijama. Funkciji mikrovalovne pečice in žara ne bosta vklopljeni hkrati.
Zdi se, da konvekcijska pečica ne doseže dovolj visoke temperature.	Temperatura v pečici bo vzdrževana na +/- 10% nastavljenih ravni. Temperatura se meri v središču pečice z umerjeno napravo za merjenje temperature, ki uporablja termoelement tipa K.
Po končanem kuhanju pečica proizvaja hrup ali pa je videti, da še vedno deluje.	Ob koncu cikla kuhanja lahko ventilator ostane vklopljen nekaj minut, da se pečica ohladi. To je normalno.
 Se prikaže na zaslonu, ko je gumb pritisnjen.	Po 30 sekundah bo pečica prešla v način zaklepanja, kjer se nobenega gumba ne da pritisniti. Odprite in zaprite vrata in gumbi bodo spet delovali. Preverite tudi, da naprava ni v načinu zaklepanja.

Preden pokličete za pomoč

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, ali so vrata varno zaprta in da je vključen sistem za varnostno zaklepanje vrat. Sicer mikrovalovna energija ne bo prešla v pečico.

ČE ZGORNJI UKREPI NE RAZREŠIJO TEŽAVE, STOPITE V STIK Z USPOSOBLJENIM SERVISERJEM. PEČICE NIKOLI NE POSKUŠAJTE NASTAVLJATI ALI POPRAVLJATI SAMI.



Pažnja:

Vaš proizvod je označen ovim simbolom. To znači da se upotrebljeni električni i elektronski proizvodi ne smeju mešati sa opštim kućnim otpadom. 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 upotrebljene električne i elektronske opreme.

Kao što to važi za države članice, privatna domaćinstva unutar država EU mogu vratiti svoju upotrebljenu 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.

Sljedeći 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 uspostavljene sistem prikupljanja ili lokalnu vlast radi preuzimanja Vaših upotrebljenih proizvoda.

2. U drugim državama izvan EU

Ako želite da odložite ovaj proizvod, molimo kontaktirajte lokalne vlasti i raspitajte se o pravilnom načinu odlaganja.

SADRŽAJ

Važna bezbednosna uputstva	3
Instalacija.....	11
Specifikacije.....	12
Rerna i pribor	13
Kontrolna tabla.....	14
Pre operacije.....	15
Podešavanje sata	15
Nivo mikrotalasne snage	16
Ručna operacija.....	17
Kuvanje u mikrotalasnoj pećnici.....	18
Pečenje roštilja	19
Kombinovano kuvanje mikrotalasne pećnice i grila	19
Predgrevanje/kuvanje sa konvekcijom	20
Kombinovano kuvanje mikrotalasne i konvekcijske pećnice.....	20
Druge praktične funkcije	21
Odmrzavanje po vremenu	22
Odmrzavanje prema težini	22
Kuvanje koristeći mikrotalasni senzor	23
Kuvanje koristeći automatski meni za roštilj.....	23
Kuvanje koristeći konvekcijski automatski meni	24
Tabela za kuvanje sa mikrotalasnim senzorom	25
Tabela za kuvanje automatskog menija za roštilj.....	26
Tabela za kuvanje na konvekcijskom automatskom meniju	27
Odgovarajuće posude za rernu.....	28
Čišćenje i briga	29
Saveti za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici	30
Saveti za odmrzavanje.....	32
Savet za ponovno zagrevanje.....	33
Rešavanje problema.....	34
Prije pozivanja za pomoć.....	36

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.

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 V, 50 Hz za YC-MC422AE-SB, ili 230-240 V, 50 Hz za YC-MC422AU-SB, sa minimumom 20 A osigurača na distributivnoj liniji, ili minimumom 20 A prekidača na distributivnom kolu.

Trebalo bi obezbediti odvojeno kolo koje služi samo ovom uređaju.

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. Metalne posude za hranu i piće nisu dozvoljene tokom mikrotalasnih režima.

Koristite samo posude i pribor koji su bezbedni za

mikrotalasnu pećnicu kada su u modovima mikrotalasne pećnice. Pribor treba proveriti da li je pogodan za upotrebu u mikrotalasnim pećnicama.

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 pregrejavanje 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 "Održavanje i čišćenje" u potpunom izdanju Korisničkog priručnika. Neodržavanje rerne u čistom stanju može dovesti do propadanja površine što može negativno uticati na vek trajanja uređaja i moguće dovesti do opasne situacije.

Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne, jer mogu ogrebat površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

Uređaj se ne sme čistiti parnim čistačem.

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.
- Nemojte sami pokušavati da zamenite lampu rerne i nemojte to dozvoljavati nikome ko nije ovlašćeni električar od strane SHARP-a. Ukoliko se lampica 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.

Da biste izbegli mogućnost eksplozije i naglog ključanja:

UPOZORENJE: Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati. Mikrotalasno zagrevanje napitaka može dovesti do odloženog eruptivnog ključanja; stoga, budite oprezni prilikom rukovanja posudom.

Nikada ne koristite zatvorene kontejnere. Uklonite pečate i poklopce pre upotrebe. Zapečaćeni kontejneri mogu da eksplodiraju usled podizanja pritiska nakon što se rerne 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. Preporučljivo je umetnuti staklenu šipku ili sličan pribor (ne metalni) u tečnost tokom ponovnog zagrevanja.
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.

Da biste izbegli mogućnost opekotina:

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Treba biti oprezan da se ne dodiruju grejna tela. Deca mlađa od 8 godina treba da budu na sigurnom rastojanju, osim ako nisu neprekidno nadgledana.

Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa bebom hranom mora se promešati ili protresti i proveriti temperatura pre konzumiranja, kako bi se izbegle opekotine. Koristite držače za posude ili rukavice za rernu prilikom vađenja hrane iz rerne da biste sprečili opekotine.

- Tokom upotrebe, aparat se zagreva. Treba biti oprezan da se ne dodirnu grejači elementi unutar rerne.
- 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.

Da biste izbegli zloupotrebu od strane dece:

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 aparat koristi u BILO KOM režimu koji generiše direktanu toplotu (režim primenljiv na model), deca bi trebalo da koriste rernu samo pod nadzorom odraslih zbog generisane temperature.

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 odgovorara 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)** Ne stavljajte vruću hranu ili vruće pribore na hladnu rotirajuću ploču/osnovu rerne.

c) Ne stavljajte hladnu hranu ili hladne pribore na vruću rotirajuću ploču/osnovu rerne.

Nemojte stavljati ništa na spoljašnje kućište tokom rada rerne.

NAPOMENA:

Ne koristite plastične posude za mikrotalasnu pećnicu ako je rerna još uvek vruća od korišćenja grila, konvekcije ili kombinovanog režima (zavisí od modela rerne) jer se mogu otopiti.

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.

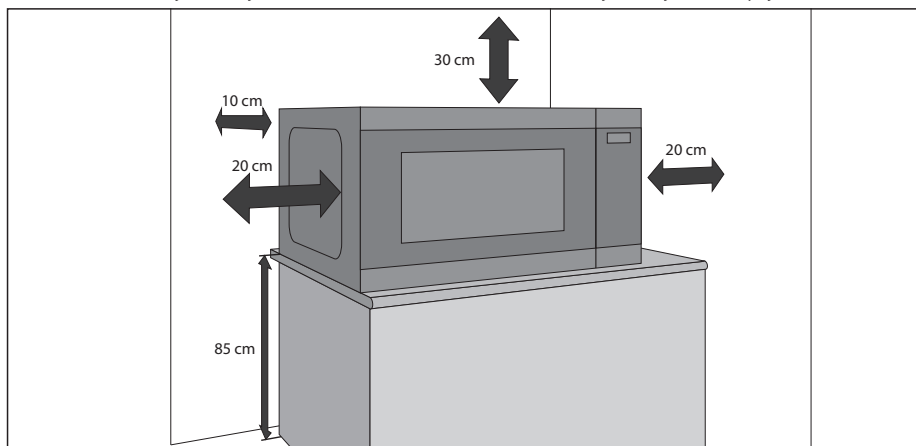
Vodena para ili kapljice mogu povremeno formirati slojeve na rerni ili oko zaptivaka na vratima i zaptivnih površina. Ovo je normalna pojava i ne ukazuje na mikrotalasno curenje ili kvar. Ovaj uređaj je za korišćenje u domaćinstvu i sličnim primenama kao što su; područja za kuhinju za osoblje u prodavnicama, 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 zagrejati tokom upotrebe.

Instalacija

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 pruža dovoljno otvorenog prostora za ulazne i/ili izlazne otvore. Zadnja površina uređaja može biti postavljena uz zid.
- Uređaj se ne sme instalirati iza dekorativnih vrata kako bi se izbeglo pregrevanje.
 - 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 mikrotalasas može izazvati smetnje u radijskom i TV prijem.



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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Utikač za naizmeničnu struju		EU dva pina	UK sa tri pina
Napon naizmenične struje		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Osigurač distribucione linije/prekidač		20 A	20 A
Zahtevano naizmenično napajanje		2700 W	2800 W
Izlazna snaga:	Mikrotalasna	1000 W	1000 W
	Roštilj	1300 W	1400 W
	Konvekcija	2700 W	2800 W
Frekvencija mikrotalasa		2450 MHz*	2450 MHz*
Spoljašnje dimenzije (Š) x (V) x (D)** mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Dimenzije otvora (Š) x (V) x (D)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Kapacitet rerne		42 litra**	42 litra**
Visoka polica (Prečnik x Visina u mm)		243 x 90	243 x 90
Niska rešetka (prečnik x visina u mm)		266 x 30	266 x 30
Pleha za pečenje (Prečnik u mm)		283	283
Rotacioni sto (prečnik u mm)		345	345
Težina (kg)		20	20
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 oprema grupe 2 klase B.

Grupa 2 znači da oprema namerno generiše radio-frekvencijsku energiju u obliku elektromagnetnog zračenja za termičku obradu hrane.

Oprema klase B znači da je oprema pogodna za upotrebu u domaćinstvima.

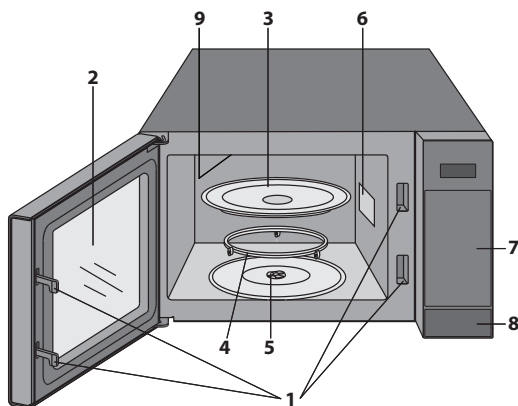
** - Unutrašnji kapaciteti su izračunati merenjem maksimalne širine, dubine i visine. Stvarni kapacitet za čuvanje hrane je manji.

U OKVIRU POLITIKE KONTINUIRANOG POBOLJŠANJA, MI ZADRŽAVAMO PRAVO POBOLJŠANJA DIZAJNA I SPECIFIKACIJA BEZ OBAVEŠTENJA.

Rerna i pribor

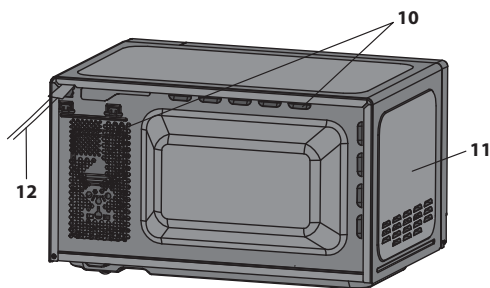
Rerna

1. Sistem bezbednosne brave na vratima
2. Prozor rerne
3. Stakleni okretni sto
4. Podrška za gramofonsku ploču
5. Spojka
6. Poklopac talasovoda (Ne skidajte)
7. Kontrole napona i vremena
8. Dugme za otvaranje vrata
9. Grejač za roštilj
10. Ventilacioni otvori
11. Spoljašnje kućište
12. Kabl za napajanje

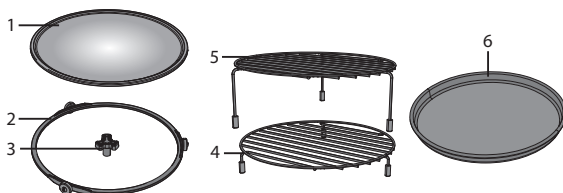


Dodaci koji se isporučuju:

1. Stakleni okretni sto
 2. Podrška za gramofonsku ploču
 3. Spojka
 4. Niska rešetka
 5. Visoka polica
 6. Pleha za pečenje
- Rešetke za roštilj i tepsija za pečenje su dizajnirani za upotrebu samo prilikom korišćenja roštilja i konvekcijskih režima. NE koristite metalne dodatke prilikom korišćenja funkcije mikrotalasne rerne.



NAPOMENA: Kada naručujete dodatke, molimo navedite dve stavke: naziv dela i naziv modela.



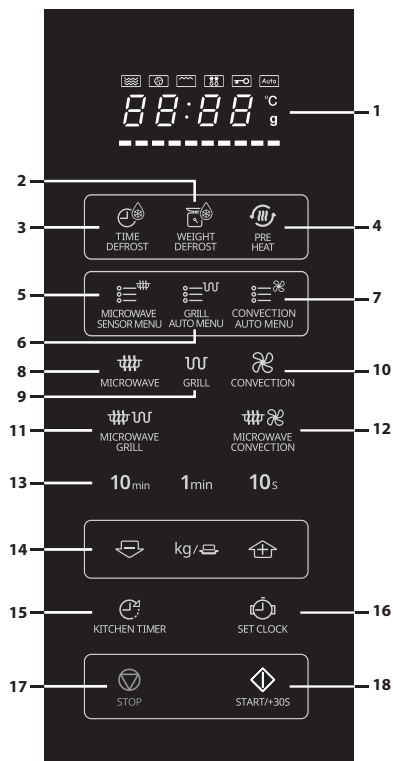
NAPOMENE:

- 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 zveckati, 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 smera kazaljke na satu. Smer okretanja možete promeniti svaki put kada uključite pećnicu. Ovo ne utiče na učinak kuvanja.



UPOZORENJE: Vrata, spoljni deo rerne, unutrašnjost rerne, dodaci i posuđe će postati vrlo vrući tokom rada. Da biste sprečili opekotine, uvek koristite debele rukavice za rernu.

Kontrolna tabla



- 1. DIGITALNI DISPLEJ** – vreme kuvanja, napajanje, indikatori i vreme na satu su prikazani.

- [MIKROTALASNA PEĆNICA] indikator
- Indikator [CONVECTION]
- Indikator za [GRILL]
- Indikator [ODMRZAVANJE]
- [INDIKATOR ZA DEČJU ZAKLJUČAVANJU]
- Indikator [AUTO MENU]
- Indikator [TEMPERATURE]
- Indikator [WEIGHT]

[PROGRES TEMPERATURE] indikator
Segmenti se postepeno pale da bi pokazali dostignutu temperaturu u CONVECTION režimu. Svaki segment predstavlja 10°C postavljene temperature (na primer, prvi pokazuje 140°C, a poslednji 230°C). Kada podesite temperaturu, odgovarajući segment se osvetljava, dok se segmenti levo od njega postepeno pale jedan po jedan tokom procesa predgrevanja.

- 2. ODMRZAVANJE PREMA TEŽINI** –Pritisnite jednom za odmrzavanje prema težini.
- 3. TIME DEFROST** – Pritisnite da izaberete odmrzavanje po vremenu.
- 4. UGREJATI** – Pritisnite da biste zagrejali rernu u konvekcijskom režimu.
- 5. MENI MIKROTALASNOG SENZORA** –Pritisnite da izaberete meni za senzorsko kuvanje.
- 6. AUTOMATSKI MENI ZA ROŠTILJ**–Pritisnite da izaberete automatske menije za roštilj.
- 7. CONVECTION AUTO MENU** – Pritisnite da izaberete menije za automatsko kuvanje konvekcijom.
- 8. MICROWAVE POWER**–Pritisnite da odaberete nivo mikrotalasnog napajanja.
- 9. ROŠTILJ** – Pritisnite da podesite režim kuvanja na roštilju.
- 10. KONVEKCIJA** – Pritisnite da podesite režim kuvanja sa konvekcijom.
- 11. MIKROTALASNA+ROŠTILJ**–Pritisnite da postavite kombinovane režime kuvanja mikrotalasne pećnice i grila.
- 12. MIKROTALASNA+KONVEKCIJA** –Pritisnite da postavite kombinovane režime kuvanja mikrotalasne i konvekcijske pećnice.
- 13. TIME** –Postavi sat i tajmer.
- 14. WEIGHT/PORTION** –Koristite ove dugmad za odabir težine ili porcija.
- 15. KUHINJSKI TAJSER** - Pritisnite da biste koristili kao minutni tajmer, ili za programiranje vremena stajanja.
- 16. POSTAVI SAT** – Koristite za podešavanje vremena na satu.
- 17. ZAUSTAVI** – Pritisnite jednom da pauzirate kuvanje ili dva puta da otkazete operaciju.
- 18. START/+30s** – Dugme Start. Pritisnite jednom da kuvate 30 sekundi na punoj snazi.

Pre operacije

- Uključite rernu. Prikaz rerne će pokazati: "0:00", zvučni signal će se jednom čuti.
- Ovaj model ima funkciju sata i rerne koja troši manje od 1.0 W u režimu čekanja. [Za postavljanje sata, pogledajte ispod.]

Podešavanje sata

Vaša rerma ima režim sata od 12 sati i režim sata od 24 sata.

1. Pritisnite dugme [SET CLOCK]  jednom i na displeju će se prikazati 24H. U roku od 3 sekunde, pritisnite dugme još jednom da izaberete režim sata 12H ili 24H. Pritisnite dugme [START/+30S] da potvrdite režim sata.
2. Pritisnite dugme za vreme i unesite trenutno vreme. Sate unesite pritiskom na dugme [10 min], a minute unesite pritiskom na dugmad [1 min] i [10 s].
3. Pritisnite dugme [SET CLOCK]  da završite podešavanje sata.

NAPOMENE:

- Ako je časovnik podešen, nakon završetka kuvanja, displej će prikazati tačno vreme tokom dana. Ukoliko časovnik nije podešen, displej će prikazati samo "00:00" kada kuvanje bude završeno.
- Da biste proverili trenutno vreme tokom procesa kuvanja, pritisnite dugme [SET CLOCK] i LED će prikazati trenutno vreme u trajanju od 2-3 sekunde. Ovo ne utiče na proces kuvanja.
- Dok ste u modu za podešavanje sata, ako je dugme [STOP] pritisnuto ili ako nema operacija u roku od 1 minute, rerma će se vratiti na prethodno podešavanje.
- Ako je došlo do prekida u električnom napajanju rerne, displej će naizmenično prikazivati "00:00" nakon ponovnog uspostavljanja napajanja. Ako do toga dođe tokom kuvanja, program će biti izbrisan. Vreme tokom dana će takođe biti izbrisano.

Nivo mikrotalasne snage

Nivo napajanja	Pritisnite dugme [MICROWAVE POWER] 	Prikaz (Procenat)
VISOKO	x1	P100
	x2	P90
SREDNJE VISOKO	x3	P80
	x4	P70
SREDNJE	x5	P60
	x6	P50
SREDNJE NISKO (ODLEĐIVANJE)	x7	P40
	x8	P30
NISKO	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Vaša rena ima 11 nivoa napajanja, kako je prikazano.
- Da biste promenili nivo napajanja za kuvanje, pritisnite dugme [MICROWAVE POWER] dok displej ne pokaže željeni nivo. Podesite željeno vreme kuvanja pritiskom na dugmad za vreme. Pritisnite dugme [START] da pokrenete rernu.
- Da proverite nivo napajanja tokom kuvanja, pritisnite dugme [MICROWAVE POWER].
Dok god pritisunate dugme [MICROWAVE POWER], nivo napajanja će biti prikazan. Pečnica nastavlja da odbrojava iako će displej pokazivati nivo napajanja.
- Ako je odabrano „0P“, rena će raditi sa ventilatorom bez napajanja. Ovaj režim možete koristiti za uklanjanje mirisa.

Generalno, važe sledeće preporuke:

P100/P90 - (VISOKO) koristi se za brzo kuvanje ili podgrevanje, na primer za musake, topla pića, povrće itd.

P80/P70 - (SREDNJE VISOKO) koristi se za duže kuvanje guste hrane poput pečenice, mesnog rolata i mesa za ovale, kao i za osetljiva jela kao što su sušeri kolači. Pri ovom režimu, hrana će se kuvati ujednačeno bez prekućavanja na stranama.

P60/P50 - (SREDNJE) za gustu hranu koja zahteva duže vreme kuvanja kada se kuva na tradicionalan način, npr. goveđi gulaš, preporučljivo je koristiti ovu postavku snage kako bi meso bilo mekano.

P40/P30 - (SREDNJE NISKO) za odmrzavanje, izaberite ovu postavku snage, kako bi se jelo ravnomerno odmrzlo. Ova postavka je takođe idealna za kuvanje pirinča, paste, knedli i kuvanje jaja u kremu.

P20/P10 - (NISKO) Za nežno odmrzavanje, na primer kreme, torte ili peciva.

Ručna operacija

Otvaranje vrata:

Da biste otvorili vrata rerne, povucite ručku za otvaranje vrata.

Pokretanje rerne:

Pripremite i stavite hranu u odgovarajući kontejner na okretnu ploču ili je direktno stavite na okretnu ploču. Zatvorite vrata i pritisnite dugme [START/+30s] nakon što odaberete željeni način kuvanja i vreme. Možete produžiti željeno vreme kuvanja tokom ručnog kuvanja pritiskom na dugmad [TIME] ili dugme [START/+30s].

Jednom kada je program kuvanja postavljen i dugme [START/+30s] nije pritisnuto u roku od 1 minute, podešavanje će biti otkazano.

Dugme [START/+30s] mora biti pritisnuto da bi se nastavilo sa kuvanjem ako se vrata otvore tokom kuvanja. Zvučni signal će se oglasiti jednom kada se dugme pritisne na pravilan način.

Koristite dugme [STOP] da:

1. Uklanjanje greške tokom programiranja.
2. Privremeno prekidanje rada rerne tokom kuvanja.
3. Da biste otkazali program tokom kuvanja, pritisnite dugme [STOP] dva puta.
4. Za podešavanje i otkazivanje zaključavanja za decu.



NAPOMENA

- Ako mikrotalasna nije korišćena duže od 5 minuta (i vrata su zatvorena), sigurnosna blokada će se automatski aktivirati. Svi tasteri više neće raditi u režimu sigurnosne blokade. Da biste isključili sigurnosnu blokadu, jednostavno otvorite vrata mikrotalasne i taster će ponovo postati aktivan.

Kuvanje u mikrotalasnoj pećnici

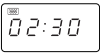
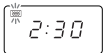
Vaša rerna može da se programira do 99 minuta i 50 sekundi (99,50).

RUČNO KUVANJE/ RUČNO ODMRZAVANJE

- Unesite vreme kuvanja i koristite nivoe mikrotalasne snage od P100 do P10 za kuvanje ili odmrzavanje.
- Promešajte hranu kada je to moguće, 2 - 3 puta tokom kuvanja.
- Nakon kuvanja, pokrijte hranu i ostavite da stoji na mestu koje je za to predviđeno.
- Nakon odmrzavanja, pokrijte hranu folijom i ostavite je da stoji dok se potpuno ne odmrzne.

Primer:

Za kuvanje od 2 minuta i 30 sekundi sa mikrotalasnim napajanjem od 70%.

1. Unesite nivo napajanja pritiskom na dugme [MICROWAVE POWER] 4 puta za 70 P.  x4	2. Unesite vreme kuvanja pritiskom na dugme [1 min] dva puta, a zatim na dugme [10 s] tri puta.	3. Pritisnite dugme [START/+30s] da pokrenete tajmer. (Prikaz će odbrojavati kroz postavljeno vreme kuvanja/odmrzavanja.)
		

NAPOMENA:

- Kada rerna počne sa radom, lampa rerne će se upaliti a ploča će početi da se okreće u smeru ili suprotno od smera kazaljke na satu.
- Ako se vrata otvore tokom kuvanja/odmrzavanja da bi se promešala ili okrenula hrana, vreme kuvanja na displeju automatski se zaustavlja. Vreme kuvanja/odmrzavanja počinje ponovo da se odbrojava kada se vrata zatvore i pritisne dugme [START].
- Kada je kuvanje/odmrzavanje završeno, otvorite vrata ili pritisnite dugme [STOP] i vreme će se ponovo pojaviti na displeju, ako je sat podešen.
- Ako želite da znate nivo napajanja tokom kuvanja, pritisnite dugme [MICROWAVE POWER]. Dok god pritisnete dugme [MICROWAVE POWER], nivo napajanja će biti prikazan.

VAŽNO:

- Zatvorite vrata nakon kuvanja / odmrzavanja. Molimo obratite pažnju da će svetlo ostati upaljeno kada se vrata otvore, iz bezbednosnih razloga da Vas podseti da zatvorite vrata.
- Ako kuvate hranu duže od standardnog vremena (pogledajte grafik ispod) koristeći isti režim kuvanja, mehanizmi za bezbednost rerne se automatski aktiviraju. Nivo napajanja rerne će biti umanjen ili će se element za zagrevanje roštilja uključiti i isključiti.

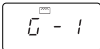
Režim kuvanja	Maksimalno vreme rada
Mikrotalasni 100 P	30 minuta
Pečenje roštilja	99 min 50 sek, Prekidni rad, kontrolisana temperatura
Kuvanje mikrotalasnom pećnicom + gril	99 min 50 sek, Mikrotalasna i roštilj alternativa rade po vremenu
Kuvanje sa konvekcijom	99 min 50 sek, prekidni rad, kontrolisana temperatura
Mikrotalasna + Konveksijska Kuvanja	99 min 50 sek, alternativa Mikrotalasna i Konvekcija radi po vremenu

Pečenje 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.

Primer:

Za pečenje na roštilju 20 minuta, koristite dugme [GRILL].

1. Pritisnite dugme [GRILL] jednom.  x1	2. Unesite potrebno vreme grejanja pritiskom na dugme [10 min] dva puta.	3. Pritisnite dugme [START/+30s] da započnete sa grilovanjem. (Na displeju će se odbrojavati postavljeno vreme za grilovanje.)
		

Kombinovano kuvanje mikrotalasne pećnice i grila

Korišćenje mikrotalasne pećnice i grila zajedno kombinuje snagu mikrotalasna sa grilom. To znači da se kuvanje vrši naizmjenično mikrotalasnom snagom i snagom grila. Nivo mikrotalasnog napajanja za ovu funkciju je P100. Kombinacija mikrotalasnog napajanja sa roštiljem umanjuje trajanje kuvanja i stvara hrskavo i tamno pečenje.

Postoje 2 opcije za kombinaciju:

KOMBINACIJA 1 (Prikaz: C-3)

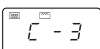
Rerna će raditi u ciklusu od 33 sekunde. Prvih 18 sekundi mikrotalasna pećnica će se uključiti na 100%, a narednih 15 sekundi uključuje se gril. Ovaj ciklus se ponavlja do kraja postavljenog vremena kuvanja. Koristite za ribu i gratin.

KOMBINACIJA 2 (Prikaz: C-4)

Rerna će raditi u ciklusu od 33 sekunde. Prvih 12 sekundi mikrotalasna pećnica će se uključiti na 100%, a narednih 21 sekundu će se uključiti gril. Ovaj ciklus se ponavlja do kraja postavljenog vremena kuvanja. Koristite za puding omlete i perad.

Primer:

Za kuvanje 15 minuta, koristite [MICROWAVE+GRILL] sa 55% vremena mikrotalasne snage i 45% snage roštilja (C-1).

1. Pritisnite dugme [MICROWAVE+GRILL] jednom.  x1	2. Unesite potrebno vreme grejanja pritiskom na dugme [10 min] jednom i dugme [1 min] 5 puta.	3. Pritisnite dugme [START/+30s] da započnete sa kuvanjem. (Na displeju će se odbrojavati postavljeno vreme kuvanja.)
		

Napomene za kuvanje na roštilju i mikrotalasna+roštilj:

- 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 biste omogućili raspršivanje dima ili mirisa, otvorite prozor ili uključite kuhinjsku ventilaciju.

NAPOMENA: Kada koristite gril funkciju, gril će se uključiti i isključiti pri redovnim intervalima da bi se sprečilo pregrevanje.



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.

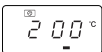
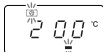
Predgrevanje/kuvanje sa konvekcijom

Konvekcijsko kuvanje omogućava vam da kuvate hranu kao u tradicionalnoj rerni. Temperatura se može odabrati od 140°C do 230°C. Preporučuje se da zagrejte rernu na odgovarajuću temperaturu pre nego što stavite hranu u rernu.

1. KONVEKCIJA SA FUNKCIJOM PREDGREVANJA

Primer:

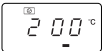
Za kuvanje 20 minuta na 200°C, koristite [PREHEAT] i [CONVECTION] dugme.

1. Pritisnite [PREHEAT] pritisnite dugme 7 puta.  x7 	2. Pritisnite dugme [START/+30s] za početak. Kada se dostigne temperatura za predgrevanje, zvučni signal će se oglasiti dva puta. 	3. Stavite hranu u rernu i zatvorite vrata. Unesite potrebno vreme zagrevanja pritiskom na dugme [10 min] dva puta. 	4. Pritisnite dugme [START/+30s] da započnete kuvanje. (Prikaz će odbrojavati kroz postavljeno vreme kuvanja.) 

2. KONVEKCIJA BEZ FUNKCIJE PREDGREVANJA

Primer:

Kuvati 20 minuta na 200°C, koristeći dugme [CONVECTION].

1. Pritisnite Dugme [CONVECTION] pritisnite 7 puta.  x7 	2. Unesite potrebno vreme grejanja pritiskom na dugme [10 min] dva puta. 	3. Pritisnite dugme [START/+30s] da započnete kuvanje. (Prikaz će odbrojavati kroz postavljeno vreme kuvanja.) 

Kombinovano kuvanje mikrotalasne i konvekcijske pećnice

Korišćenje mikrotalasne i konvekcijske pećnice zajedno kombinuje snagu mikrotalasne sa konvekcijom. To znači da se kuvanje vrši naizmenično pomoću mikrotalasne snage i snage konvekcije. Nivo snage mikrotalasne za ovu funkciju je P100, a temperatura konvekcije je unapred postavljena na 165°C. Ovaj režim čini kuvanje lakšim i bržim jer koristi brzo kuvanje mikrotalasima i konvekciju za hrskavost hrane. Postoje 2 izbora za kombinaciju:

KOMBINACIJA 1 (Displej: C-1)

Pećnica će raditi u ciklusu od 29 sekundi. Prvih 14 sekundi mikrotalasna će se uključiti na 100%, a narednih 15 sekundi uključuje se konvekcijski grejač. Ovaj ciklus se ponavlja do kraja postavljenog vremena kuvanja. Koristite za debelo meso ili celu piletinu.

KOMBINACIJA 2 (Displej: C-2)

Pećnica će raditi u ciklusu od 29 sekundi. Prvih 12 sekundi mikrotalasna će se uključiti na 100%, a narednih 17 sekundi uključuje se konvekcijski grejač. Ovaj ciklus se ponavlja do kraja postavljenog vremena kuvanja. Koristite za tanke komade mesa ili pileline.

Primer:

Da biste kuvale 15 minuta, koristite [MICROWAVE+CONVECTION] sa 18% vremena mikrotalasne snage i 52% snage grilla (C-1).

1. Pritisnite dugme [MICROWAVE+CONVECTION] jednom.  x1	2. Unesite potrebno vreme grejanja pritiskom na dugme [10 min] jednom i dugme [1 min] 5 puta.	3. Pritisnite dugme [START/+30s] da započnete kuvanje. (Na displeju će se odbrojavati postavljeno vreme kuvanja.)
		

NAPOMENE za KONVEKCIJU i MIKROTALASNA PEĆNICA+KONVEKCIJA KUVANJE:

- Možete osetiti dim ili miris paljenja kada prvi put koristite konvekciju. To je normalno i nije znak da je rerna neispravna. Da biste izbegli ovaj problem, kada prvi put koristite rernu, zagrejte rernu bez hrane 20 minuta na konvekciji 230°C.

VAŽNO: Tokom rada, da biste omogućili raspršivanje dima ili mirisa, otvorite prozor ili uključite kuhinjsku ventilaciju.



UPOZORENJE: Vrata, spoljni viseći deo, otvor rerne i dodaci će se ugrejati u toku rukovanja.

Da biste sprečili opekotine, uvek koristite debele rukavice za rernu.

Druge praktične funkcije

1. KUVANJE PO REDOSLEDU

Ova funkcija Vam omogućuje da kuvate pomoću dva različita režima u koje mogu spadati vreme ručnog kuvanja i režim i /ili vreme odmrzavanja kao i funkcija odmrzavanja na osnovu težine. Nakon programiranja nema potrebe da se bavite kuvanjem jer će rerna automatski preći na sledeći režim. Zvučni signal će se jednom oglasiti nakon prve faze.

Napomena: Auto meni ne može biti postavljen kao jedan od više sekvenci.

Primer: Ako želite da odmrznete hranu 5 minuta, a zatim da kuvate sa P80 nivoom mikrotalasne snage 7 minuta. Koraci su sledeći:

- Pritisnite dugme [TIME DEFROST] jednom, na LED displeju će se prikazati 00:00.
- Unesite vreme kuvanja pritiskom na dugme [1 min] 5 puta.
- Unesite nivo napajanja (P80) pritiskom na dugme [MICROWAVE POWER] 3 puta.
- Unesite vreme kuvanja pritiskom na dugme [1 min] 7 puta.
- Pritisnite dugme [POKRETANJE] jednom da biste započeli kuvanje.

2. +30s FUNKCIJA (Automatsko pokretanje)

Dugme [+30s] vam omogućava da koristite sledeće dve funkcije:

a. Direktno pokretanje

Možete direktno početi sa kuvanjem na nivou mikrotalasnog napajanja od 100 P za 30 sekundi pritiskom na dugme [+30s].

b. Produžite vreme kuvanja

Možete produžiti vreme kuvanja tokom ručnog kuvanja, odmrzavanja po vremenu i operacije automatskog menija za višestruke od 30 sekundi ako je dugme [+30s] pritisnuto dok je rerna u funkciji. Tokom odmrzavanja po težini, vreme kuvanja se ne može povećati.

NAPOMENA: Vreme kuvanja može biti produženo do maksimalno 99 minuta i 50 sekundi.

3. KUHINJSKI TAJSER

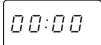
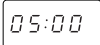
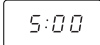
Možete koristiti kuhinjski tajmer za podešavanje kada mikrotalasno kuvanje nije u funkciji za jaja kuvana na konvencionalnoj ringli ili za praćenje vremena za kuvanu/odmrznutu hranu.

Primer:

Da podesite tajmer na 5 minuta.



START/+30S

1. Pritisnite [KITCHEN TIMER] dugme jednom. 	2. Unesite željeno vreme pritiskom na dugme [1 min] 5 puta.	3. Pritisnite dugme [START/+30s] da pokrenete tajmer.	4. Proverite displej. (Prikaz će odbrojavati kroz postavljeno vreme kuvanja/odmrzavanja.)
			

Kada vreme tajmera istekne, zvučni signal će se oglasiti dva puta i LED će prikazati trenutno vreme.

Možete uneti bilo koje vreme do 99 minuta, 50 sekundi. Da biste otkazali KITCHEN TIMER dok odbrojava, jednostavno pritisnite [STOP]dugme.

NAPOMENA: Funkcija KITCHEN TIMER ne može se koristiti tokom kuvanja.

4. DEČIJA ZAKLJUČAVANJA

Koristiti da sprečite neočekivanu upotrebu rerne od strane male dece.

a. Da podesite DEČJU ZAKLJUČAVANJU:

Pritisnite i držite dugme [STOP] 3 sekunde, čuće se dug zvučni signal i na displeju će se prikazati .

Rerna je sada u režimu DEČIJE ZAKLJUČAVANJE.

b. Da biste otkazali DEČJU ZAKLJUČAVANJU:

Pritisnite i držite dugme [STOP] 3 sekunde dok se ne čuje dug zvučni signal.

Napomena: Ako dugme ne radi, otvorite/zatvorite vrata i pokušajte ponovo.

5. MEMORIJA LOKACIJE

Ovo je funkcija gde bi se lokacija hrane vratila na originalno mesto kuvanja kada se završi kuvanje.

Pritisnite dugme [KITCHEN TIMER] na 3 sekunde da postavite ili otkazete ovu funkciju. Podrazumevano podešavanje je UKLJUČENO.

Kada je funkcija LOKACIJA MEMORIJE aktivirana,  će se pojaviti na kraju kuvanja.

Ova funkcija neće raditi ako se vrata otvore ili ako se operacija zaustavi tokom kuvanja.

Odmrzavanje po vremenu

Ova funkcija brzo odmrzava hranu omogućujući Vam da odaberete odgovarajući period odmrzavanja, zavisno od tip hrane. Pratite primer ispod za detalje o upotrebi ove funkcije. Vremenski opseg je 0:01 – 99:50.

Primer:Da odmrznete hranu za 10 minuta.

1. Izaberite potrebni meni pritiskom na dugme [TIME DEFROST] jednom.  x1	2. Unesite vreme kuvanja pritiskom na dugme [10 min] jednom.	3. Pritisnite dugme [START/+30s] da započnete odmrzavanje. (Na displeju će se odbrojavati vreme odmrzavanja)
		

Napomene za vremensko odmrzavanje:

- Nakon kuvanja, zvučni signal će se oglasiti pet puta i LED će prikazati vreme dana, ako je sat postavljen. Ako sat nije postavljen, displej će samo pokazati "0:00" kada je kuvanje završeno.
- Predodređeni nivo mikrotalasnog napajanja je P30 i ne može se promeniti.

Odmrzavanje prema težini

Mikrotalasna pećnica je unapred programirana sa tajmerom i nivoom napajanja tako da se hrana poput mesa ili morskih plodova može lako odmrznuti. Opseg težine za ovo je od 0.1kg – 2.0kg.

d-1: Odmrzavanje prema težini (opšte)

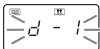
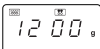
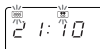
d-2: Odmrzavanje prema težini (mleveno meso)

d-3: Odmrzavanje prema težini (morski plodovi)

Pratite primer ispod za detalji o tome kako koristiti ove funkcije.

Primer: Da biste odmrznuli komad mesa težine 1.2kg koristite.

Stavite hranu u ravnu posudu ili alternativno na rešetku za odmrzavanje mikrotalasne rerne na rotirajuću ploču.

1. Izaberite potrebni meni pritiskom na dugme [WEIGHT DEFROST] jednom.  x1	2. Unesite težinu pritiskom na dugmad [WEIGHT/PORTION] dok se ne prikaže željena težina  	3. Pritisnite dugme [START/+30s] da započnete odmrzavanje. (Displej će odbrojavati vreme odmrzavanja)
		

Smrznuta hrana se odmrzava sa -18°C.

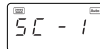
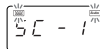
Napomene za odmrzavanje prema težini:

- Pre zamrzavanja hrane, hrana treba biti sveža i dobrog kvaliteta.
- Težina hrane treba biti iznositi približno 0.1kg, na primer, 0.65kg do 0.7kg.
- Ako je potrebno, pokrijte manje delove mesa ili živinskog mesa komadima aluminijumske folije. Ovim će se sprečiti da se ovi delovi zagreju tokom odmrzavanja. Pazite da folija ne dodiruje zidove rerne.

Kuvanje koristeći mikrotalasni senzor

[Dugme [MICROWAVE SENSOR MENU] automatski određuje pravilan način kuvanja i vreme kuvanja hrane. Pratite primer ispod za detalje o tome kako da koristite ovu funkciju.

Primer: Da skuvate dve pečene krompira (0.46kg) koristeći funkciju menija mikrotalasnog senzora.

1. Izaberite potrebni meni pritiskom na [Dugme [MENI MIKROTALASNOG SENZORA] jednom pritisnite.  x1	2. Pritisnite dugme [START/+30s] da biste započeli kuvanje.
	

NAPOMENE:

- Za hranu koja teži više ili manje od težina/količina navedenih u tabeli za kuvanje sa mikrotalasnim senzorom, kuvajte ručno.

Kuvanje koristeći automatski meni za roštilj

Dugme [GRILL AUTO MENU] automatski izračunava ispravan režim kuvanja i vreme kuvanja hrane. Pratite primer ispod za detalje o tome kako da koristite ovu funkciju.

Primer: Da skuvate 500g komada pilettine na roštilju koristeći funkciju automatskog menija za roštilj.

1. Izaberite potrebni meni pritiskom na dugme [GRILL AUTO MENU] dva puta i pritisnite dugme [START/+30s].  x2 	2. Pritisnite dugmad [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] da izaberete potrebnu količinu.  	3. Pritisnite [START/+30s] dugme za početak kuvanja. (Displej će odbrojavati vreme kuvanja)
		

NAPOMENE:

- Težinu ili količinu hrane možete uneti pritiskom na dugmad TEŽINA/PORCIJA dok se ne prikaže željena težina/

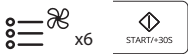
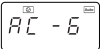
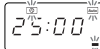
količina. Unesite samo težinu hrane. Ne uključujte težinu posude.

- Za hranu koja ima veću ili manju težinu od težina/količina navedenih u tabeli za kuvanje automatskog menija za roštilj, kuvajte ručno.

Kuvanje koristeći konvekcijski automatski meni

Dugme [CONVECTION AUTO MENU] automatski određuje ispravan režim kuvanja i vreme kuvanja hrane. Pratite primer ispod za detalje o tome kako da koristite ovu funkciju.

Primer: Da biste skuvali 250g smrznutih prstenova od luka koristeći funkciju konvekcijskog automatskog menija.

1. Izaberite željeni meni pritiskom na dugme [CONVECTION AUTO MENU] 6 puta i pritisnite dugme [START/+30s]. 	2. Pritisnite dugmad [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] da izaberete potrebnu količinu. 	3. Pritisnite dugme [START/+30s] da započnete kuvanje. (Prikaz će odbrojavati vreme kuvanja)
		

NAPOMENE:

- Težinu ili količinu hrane možete uneti pritiskom na dugmad TEŽINA/PORCIJA dok se ne prikaže željena težina/količina. Unesite samo težinu hrane. Ne uključujte težinu posude.
- Za hranu koja ima veću ili manju težinu od težina/količina navedenih u tabeli za kuvanje konvekcijskog automatskog menija, kuvajte ručno.

Tabela za kuvanje sa mikrotalasnim senzorom

Prikaz	Meni	TEŽINA/ PORCIJA / PRIBOR	Tehnika kuvanja
SC-1	Peceni krompir	1 - 3 krompira (komada) 1 krompir = otprilike 0.23kg (početna temp. sobna temp.) Kuhinjski papir	• Probodite svaki krompir viljuškom 6 puta raspoređujući po površini. • Postavite hranu oko ruba gramofonske ploče obložene papirnim ubrusom, najmanje 2,5 cm razmaknuto. Ne pokrivajte.
SC-2	Zamrznuta Pica	200 - 400g (početna temp. -18°C) posuda pogodna za mikrotalasnu	• Za podgrevanje, kupljene pice. Uklonite svu ambalažu i stavite hranu na tanjir otporan na mikrotalase na rotirajuću ploču.
SC-3	Zaleđeno jelo	200 do 600g (početna temp. -18°C) Posuda za pečenje bezbedna za mikrotalasnu pećnicu sa poklopcem ili plastičnom folijom sa probušenim rupama	• Sva hrana mora biti prethodno kuvana. • Podgrejte u posudi bezbednoj za mikrotalasnu pećnicu, kao što je kupljeno. • Ako prenosite hranu na tanjir, pokrijte je probušenom plastičnom folijom.
SC-4	Sveže povrće npr. prokelj, boranija, grašak, mešano povrće, brokoli	200 do 600g (početna temp. sobna temp.) Posuda za pečenje koja je bezbedna za mikrotalasnu pećnicu sa poklopcem ili plastičnom folijom sa probušenim	• Svi delovi treba da budu iste veličine. • Temeljno operite, stavite hranu u posudu za kaserolu koja je bezbedna za mikrotalasnu pećnicu i dodajte 1 kašiku (15 ml) vode na svakih ½ šolje (125 ml) povrća. • Pokrijte poklopcem ili probušenom plastičnom folijom.
SC-5	Kaša	30 - 110g (početna temp. sobna temp.) Posuda za pečenje koja je bezbedna za mikrotalasnu pećnicu sa poklopcem ili plastičnom folijom sa probušenim	• Kuvajte ovsevu kašu i vodu u posudi u odnosu 1:7. • Pokrijte poklopcem ili probušenom plastičnom folijom.
SC-6	Riba	200 do 600g (početna temp. 5 - 10° C) Posuda za pečenje koja je bezbedna za mikrotalasnu pećnicu sa poklopcem ili plastičnom folijom sa probušenim	• Za kuvanje svežih fileta ili odrezaka ribe. • Stavite hranu u odgovarajući kontejner, dodajte 2 kašike (30 ml) vode. • Pokrijte poklopcem ili probušenom plastičnom folijom.
SC-7	Piletina	200 do 600g (početna temperatura 5 °C) Posuda za pečenje koja je bezbedna za mikrotalasnu pećnicu sa poklopcem ili plastičnom folijom sa probušenim	• Kuvanje komada piletine. • Stavite hranu u odgovarajući kontejner, dodajte 2 kašike (30 ml) vode. • Pokrijte poklopcem ili probušenom plastičnom folijom.
SC-8	Meso	200 do 600g (početna temp. 5 - 10° C) Posuda za pečenje koja je bezbedna za mikrotalasnu pećnicu sa poklopcem ili plastičnom folijom sa probušenim	• Stavite hranu u odgovarajući kontejner, dodajte 2 supene kašike (30 ml) vode. • Pokrijte poklopcem ili probušenom plastičnom folijom.
SC-9	Automatsko podgrevanje	200 - 600g (početna temperatura 5 °C) Posuda za pečenje koja je bezbedna za mikrotalasnu pećnicu sa poklopcem ili plastičnom folijom sa probušenim	• Sva hrana mora biti prethodno kuvana. • Podgrejte u mikrotalasnoj posudi, kao što je kupljeno. • Ako prenosite hranu na tanjir, pokrijte je probušenom plastičnom folijom.

Napomene:

- Krajnja temperatura će varirati zavisno od početne temperature hrane. Proverite da li je hrana vrela nakon kuvanja. Ako je potrebno, možete ručno produžiti kuvanje.

- Rezultati prilikom korišćenja automatskog kuvanja zavise od različitih faktora kao što su oblik i veličina hrane, kao i vaše lične preferencije u pogledu rezultata kuvanja. Ako niste zadovoljni programiranim rezultatom, molimo vas da prilagodite vreme kuvanja vašim potrebama.

Tabela za kuvanje automatskog menija za roštilj

Prikaz	Meni	TEŽINA/ PORCIJA / PRIBOR	Tehnika kuvanja
AG-1	Grilovan biftek	200, 300, 400, 500, 600g (početna temp. sobna temp.) Pleha za pečenje+Visoki stalak	• Isecite biftek na komade od oko 200 - 300g/ komad i začinite sa uljem, solju, zdrobljenim crnim biberom. • Stavite hranu na pleh za pečenje na visokoj rešetki.
AG-2	Parčad grilovane piletine	200, 300, 400, 500, 600g (početna temp. sobna temp.) Pleha za pečenje+Visoki stalak	• Nakon ravnomernog rasporeda ulja, soli, seckane paprike na pilećim prsima, stavite na pleh za pečenje na visokoj rešetki.
AG-3	Grilovani riblji biftek	150, 200, 300, 400, 500g (početna temp. sobna temp.) Pleha za pečenje+Visoki stalak	• Nakon ravnomernog rasporedjivanja seckane paprike po fileu ribe, stavite na pleh za pečenje na gornju rešetku.
AG-4	Slanina	2 - 4 parčeta (početna temp. 5° C) Pleha za pečenje+Visoki stalak	• Postavite kriške slanine na pleh za pečenje na gornju rešetku.
AG-5	Tost	1 - 3 komada (početna temp. sobna temp.) Visoka polica	• Stavite 50g kriške hleba na visoku policu
AG-6	Kobasice	2,4,8 komada (početna temp. sobna temp.) Pleha za pečenje+Visoki stalak	• Stavite 50g komada kobasice na pleh za pečenje na gornju rešetku. • Okrenite na 2/3 ukupnog vremena kuvanja kada rerna zapišti.*1

*1: Kada se čuje zvučni signal, otvorite vrata da biste okrenuli hranu. Ako ne otvorite vrata, kuvanje će se nastaviti do kraja programiranog vremena.

Napomene:

- Krajnja temperatura će varirati zavisno od početne temperature hrane. Proverite da li je hrana vrela nakon kuvanja. Ako je potrebno, možete ručno produžiti kuvanje.
- Rezultati prilikom korišćenja automatskog kuvanja zavise od različitih faktora kao što su oblik i veličina hrane, kao i vaše lične preferencije u pogledu rezultata kuvanja. Ako niste zadovoljni programiranim rezultatom, molimo vas da prilagodite vreme kuvanja vašim potrebama..



UPOZORENJE: Vrata, spoljni ormarić, unutrašnjost rerne i dodaci će postati vrlo vrući tokom rada. Da biste sprečili opekotine, uvek koristite debele rukavice za rernu.

Tabela za kuvanje na konvekcijskom automatskom meniju

Prikaz	Meni	TEŽINA/ PORCIJA / PRIBOR	Tehnika kuvanja
AC-1	Zamrznuti pomfrit za rernu	300g (početna temp. -18°C) Pleha za pečenje+Visoki stalak	- Pripremite kupljene smrznute pomfrit i stavite na pleh za pečenje na visokoj rešetki. - Okrenite hranu na 2/3 ukupnog vremena kuvanja kada rerna zapišti.*1
AC-2	Pečena piletina	800, 1000, 1200, 1400g (početna temp. sobna temp.) Niska rešetka	- Nakon što ste namazali ulje, posolite površinu pileline. - Postavite na nisku rešetku. - Okrenite hranu na 2/3 ukupnog vremena kuvanja kada rerna zapišti.*1
AC-3	Pečena teletina/ jagnjetina	200, 300, 400, 500, 600g (početna temp. sobna temp.) Pleha za pečenje+Visoki stalak	- Uklonite površinu govedeg filea i premažite uljem, solju, mlevenim crnim biberom. - Nakon što čvrsto zavezete pamučnim konopcem, stavite na pleh za pečenje na gornju rešetku.
AC-4	Riba	200, 400, 600g (početna temp. sobna temp.) Pleha za pečenje+Visoki stalak	- Nakon što ste ribu premazali uljem i posolili, ostavite je 10 min. - Postavite na pleh za pečenje na gornju rešetku.
AC-5	Zaleđeni pileći nuggets	400g (početna temp. -18°C) Pleha za pečenje+Visoki stalak	- Pripremite kupljene zaleđene pileline u obliku nuggets. - Postavite na pleh za pečenje na gornju rešetku. - Okrenite hranu na 2/3 ukupnog vremena kuvanja kada rerna zapišti.*1
AC-6	Zaleđeni luk prstenovi	250g (početna temp. -18°C) Pleha za pečenje+Visoki stalak	- Pripremite kupljene zaleđene luk prstenove. - Postavite na pleh za pečenje na gornju rešetku. - Okrenite hranu na 2/3 ukupnog vremena kuvanja kada rerna zapišti.*1
AC-7	Zaleđene grickalice	100, 200, 300g (početna temp. -18°C) Pleha za pečenje+Visoki stalak	- Pripremite kupljene zaleđene grickalice kao što su prolećne rollice sa 25g komada. - Stavite na pleh za pečenje na gornju rešetku. - Okrenite hranu na 2/3 ukupnog vremena kuvanja kada rerna zapišti.*1

*1: Kada se čuje zvučni signal, otvorite vrata da biste okrenuli hranu. Ako ne otvorite vrata, kuvanje će se nastaviti do kraja programiranog vremena.

Napomene:

- Krajnja temperatura će varirati zavisno od početne temperature hrane. Proverite da li je hrana vrela nakon kuvanja. Ako je potrebno, možete ručno produžiti kuvanje.
- Rezultati prilikom korišćenja automatskog kuvanja zavise od različitih faktora kao što su oblik i veličina hrane, kao i vaše lične preferencije u pogledu rezultata kuvanja. Ako niste zadovoljni programiranim rezultatom, molimo vas da prilagodite vreme kuvanja vašim potrebama.



UPOZORENJE: Vrata, spoljni ormarić, unutrašnjost rerne i dodaci će postati vrlo vrući tokom rada. Da biste sprečili opekotine, uvek koristite debele rukavice za rernu.

Odgovarajuće posuđe za rernu

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	Otporno na mikrotalasnu pećnicu	Roštilj	Konvekcija	Kombinacija	Komentar
Aluminijumska folija/Folija za posuđe	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	Mali komadi aluminijumske folije se mogu koristiti za zaštitu hrane od pregrevanja. Držite foliju najmanje 2 cm udaljenju 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	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Samo sa konvekcijom)	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	✗	✓	✓	✗	Nije preporučljivo koristiti metalno posuđe prilikom korišćenja mikrotalasne pećnice jer će doći do varničenja, što može dovesti do požara.
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	✓	✗	✗	✗	Mora biti probušeno da bi para izašla. Proverite da li su vrećice pogodne za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Ne koristite plastične ili metalne veze, jer mogu da se otope ili zapale zbog 'luka' metala.
Karton - tanjiri, čaše i kuhinjski papir	✓	✗	✗	✗	Koristite ih samo za podgrevanje ili upijanje vlage. Treba obratiti pažnju jer pregrevanje može dovesti do požara.
Slamnate i drvene posude	✓	✗	✗	✗	Uvek pazite na rernu kada koristite ove materijale jer pregrevanje može dovesti do požara.
Reciklirani papir i novinski papir	✗	✗	✗	✗	Oni mogu sadržati čestice metala koje mogu izazvati varničenje i dovesti do požara.
Visoka rešetka/Niska rešetka/Plej za pečenje	✗	✓	✓	✓	Ne preporučuje se upotreba metalnog posuda prilikom korišćenja mikrotalasne energije jer će doći do lučenja, što može dovesti do požara. Može se koristiti samo kada je to navedeno u korisničkom priručniku.



UPOZORENJE: Kada zagrevate hranu u plastičnim ili papirnim posudama, obratite pažnju na pećnicu zbog mogućnosti paljenja.

NAPOMENA: Ne ostavljajte vašu rernu bez nadzora dok je u upotrebi.

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: Prilikom kuvanja, kondenzacija se može nakupiti unutar rerne, na površini rerne i vratima. Količina kondenzacije zavisiće od temperature površina rerne i sadržaja vlage u hrani koja se mikrotalasno obrađuje. Osigurajte da kada završite sa kuvanjem, svu vlagu koja se sakupila na ovim površinama obrišete mekom, upijajućom 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 deaktivirate kontrolnu tablu. Treba biti pažljiv prilikom čišćenja kontrolne table. Koristeći krpu navlaženu samo vodom, nežno obrišite 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, obrišite sve prskotine ili prolivene tečnosti mekom vlažnom krpom ili sunderom nakon svake upotrebe dok je rerna još uvek topla.

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. Postarajte se da blagi sapun ili voda ne prodru u male otvore na zidovima, što može prouzrokovati oštećenje rerne.

3. Ne koristite sprej za čišćenje unutrašnjosti rerne.

4. Redovno zagrevajte rernu koristeći grill i zagrevajte rernu bez hrane 20 minuta na grillu. Preostala hrana ili prskanje masti mogu izazvati dim ili loš 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 natapanje može dovesti do raspadanja poklopca talasovoda.

Poklopac za prenos talasa je potrošni deo i bez redovnog čišćenja se mora menjati.

DODACI:

Pribor poput gramofona, podrške za gramofonsku ploču, stalaka i pleha za pečenje treba oprati u blagom rastvoru za pranje sudova i osušiti. Svi su pogodni za pranje u mašini za sudove.

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: Ne treba koristiti parni čistač.

Savet pri čišćenju - Za lakše čišćenje rerne:

Stavite polovinu limuna u činiju, dodajte 300 ml vode i zagrevajte na P100 7 - 8 minuta.

Obrišite rernu pomoću suve mekane krpe.

Saveti za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici

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 se zagrevati u zatvorenim posudama ili teglama/posudama sa poklopcima, jer će se pritisak unutar njih povećavati i može dovesti do eksplozije tegle/posude.

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 nivo 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: Uvek pratite uputstva u SHARP operativnom priručniku. Ako prekoračite preporučeno vreme kuvanja i koristite previsoke nivo snage, hrana može pregrejeti, izgorjeti i, u ekstremnim okolnostima, zapaliti se i oštetiti rernu.

Aranžirajte

Stavite najdeblje delove hrane ka spoljašnjosti jela npr. pileće batak.

Hrana koja je stavljena ka spoljašnjosti jela primiće 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 bi trebalo zagrevati koristeći mikrotalasnu energiju jer mogu eksplodirati, čak i nakon što je kuvanje završeno. npr. poširana, pržena, tvrdo kuvana.

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. Kostu 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 naćinite delove iste velićine.
Oblik	Hrana koja je nepravilna u obliku, kao što su pileće grudi ili bataci, treba duće 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 utiće na kolićinu potrebnog vremena kuvanja. Ohlaćena hrana će se duće 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 rukavice za rernu prilikom vaćenja hrane ili posuća iz rerne. Udahnite se kada otvarate vrata rerne da bi se toplota ili para raspršila. Kada skidate poklopce (kao što je folija za ćuvanje), otvarate vreće za pećenje ili pakovanje za kokice, usmerite paru dalje od lica i ruku.



UPOZORENJE: Proverite temperaturu hrane i pića, promešajte pre slućenja. Posebno budite oprezni kada slućite bebe, decu ili starije osobe. Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa bebom hranom mora se promešati ili protresti i proveriti temperatura pre konzumiranja, kako bi se izbegle opekotine.

Saveti 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 ponovno zagrevanje

Za ponovno zagrevanje hrane, pratite savete i smernice ispod da biste nastavili ponovno zagrejte hranu 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: Osigurajte da je hrana temeljito 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 podgrevanje.

NAPOMENA: Postarajte se da je meso temeljno 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: Osigurajte da je perad temeljno 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 podgrevanje.

NAPOMENA: Postarajte se da je hrana temeljno 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 podgreju 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: Nikada ne zagrevajte tečnosti u posudama sa uskim vratom, jer to može dovesti do izbacivanja sadržaja iz posude i može izazvati opekotine.

- 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 flašica za hranjenje i teglica sa bebom hranom treba promešati ili protresti i proveriti temperatura pre konzumiranja, kako 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 šolje vode na rotirajući tanjir i zatvorite vrata. Podesite tajmer da kuva 1 minut koristeći P100 nivo mikrotalasnog napajanja.

1. Da li se lampa rerne pali kada kuva?
2. Da li ventilator za hlađenje radi? (Proverite stavljajući ruku iznad otvora ventilatora za vazduh.)
3. Nakon 1 minuta da li se čuje zvučni signal?
4. Da li je voda u šolji vruća?

Izvadite šolju vode iz rerne i zatvorite vrata. Podesite rernu da kuva 3 minuta koristeći roštilj.

5. Da li se grejna spirala roštilja pocrveni nakon 3 minuta?

Podesite rernu da kuva 3 minuta koristeći konvekciju na 230°C.

6. Da li je unutrašnjost rerne vruća nakon 3 minuta?

Ako na bilo koje pitanje odgovorite sa "NE", prvo proverite da li je rerna pravilno priključena i da li je osigurač pregoreo. Ako nema greške ni sa jednim, proverite prema tabeli za otklanjanje problema ispod.



UPOZORENJE: Nikada ne prilagođavajte, ne popravljajte niti modifikujte rernu sami. Opasno je da bilo ko osim inženjera obučenog od strane SHARP-a vrši servisiranje ili popravke. Ovo je važno jer može uključivati uklanjanje poklopaca koji pružaju 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.
 - Pristup spoljnom ormanu i lampi: Nikada ne skidajte spoljni orman. Ovo je veoma opasno zbog delova pod visokim naponom unutra koji se nikada ne smeju dodirnuti, jer to može biti fatalno.
- Vaša rerna nije opremljena poklopcem za pristup sijalici. Ako sijalica prestane da radi, ne pokušavajte sami da je zamenite, pozovite ovlašćeni servis SHARP.

Grafikon za rešavanje problema

Problem	Objašnjenje
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 dugme [START/+30s] je pritisnuto..	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.
Kada se koristi rerna u režimu samo grila može da se primeti da se elemenat grejanja ne pojavljuje sve vreme.	Ovo je zato što se element grila uključuje i isključuje kako bi održao temperaturu rerne na unapred postavljenom nivou.
Kada se koristi gril u režimu kombinacije, ne izgleda kao da je uključen.	U toku režima kombinovanog kuvanja (mikrotalasna i gril), rerna će preći između dve funkcije. Mikrotalasne i gril funkcije se neće uključiti u isto vreme.
Konvekcijska rerna ne izgleda da se dovoljno zagreva.	Temperatura unutar rerne će biti održavana na +/- 10% od podešenog nivoaa. Temperatura se meri u središtu rerne pomoću kalibrisanog uređaja za merenje temperature koji koristi K-tip termopar.
Nakon kuvanja rerna pušta buku ili izgleda kao da još radi.	Na kraju ciklusa kuvanja ventilator može da ostane uključen nekoliko minuta da bi ohladio rernu. Ovo je normalno.
 pojavljuje se na displeju kada je dugme pritisnuto.	Nakon 30 sekundi, rerna će ući u režim zaključavanja gde se ne mogu pritisnuti svi dugmići. Otvorite i zatvorite vrata i dugmići će ponovo raditi. Takođe proverite da li jedinica nije u režimu zaključavanja.

Prije pozivanja za pomoć

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 sigurno zatvorena aktiviranjem sistema za sigurnosno zaključavanje vrata. U suprotnom, mikrotalasna energija neće teći u renu.

AKO NIŠTA IZNAD NE REŠAVA SITUACIJU, KONTAKTIRAJTE KVALIFIKOVANOG TEHNIČARA. NE POKUŠAVAJTE DA PRILAGODITE ILI OPRAVITE RERNU SAMI.



Uppmärksam- ma:

Produkten är märkt med den här symbolen. Det betyder att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte ska blandas med vanliga hushållsso-
por. Det finns ett separat insamlingssys-
tem 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 ackumulatorer, 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 insamlingsssystemet 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.

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsföreskrifter	3
Installation	11
Specifikationer	12
Ugn och tillbehör	13
Kontrollpanel	14
Före användning.....	15
Inställning av klockan	15
Mikrovågseffektnivå.....	16
Manuell användning.....	17
Mikrovågsmatlagning	18
Grilltillagning	19
Kombinationslagning med mikrovågsugn och grill.....	19
Förvärmning/konvektionslagning	20
Mikrovågs- och varmluftskombinationsmatlagning.....	20
Andra praktiska funktioner	21
Avfrostning efter tid	22
Tining efter vikt	23
Matlagning med mikrovågssensorn	23
Matlagning med den automatiska grillmenyn.....	24
Matlagning med hjälp av auto-konvektionsmenyn	24
Mikrovågssensor matlagningsdiagram.....	25
Automatisk grillmeny matlagningstabell	26
Auto konvektionsmeny matlagningstabell	27
Lämplig ugnsform.....	28
Rengöring och underhåll	29
Råd för mikrovågsmatlagning	30
Råd för upptining	32
Uppvärmningsråd.....	33
Felsökning.....	34
Innan du begär hjälp.....	36

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 mikrovågsenergi. 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 tätningssyterna.
4. Försök inte reparera eller justera ugnen.

Viktiga säkerhetsföreskrifter

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 överhetta 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.

AC-strömförsörjningen måste vara 230 V, 50 Hz för YC-MC422AE-SB, eller 230-240 V, 50 Hz för YC-MC422AU-SB, med en minimi 20 A distributionslinjesäkring, eller en minimi 20 A distributionskrets brytare.

En separat krets som endast betjänar 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.

Metalliska behållare för mat och dryck är inte tillåtna under mikrovågslägen.

Använd endast mikrovågssäkra behållare och redskap

i mikrovågslägen. Redskap bör kontrolleras för att säkerställa att de är lämpliga för användning i mikrovågsugnar.

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 "Vård och Rengöring" i den fullständiga versionen av användarmanualen. Att inte hålla ugnen i ett rent tillstånd kan leda till en försämring av ytan som kan påverka livslängden på apparaten negativt och möjligen resultera i en farlig situation.

Använd inte hårda slipmedel eller skarpa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.

Apparaten ska inte rengöras med en ångtvätt.

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 strömsladden 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.
- 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 strömsladden skadas måste den bytas ut av en auktoriserad SHARP servicerepresentant.

För att undvika risken för explosion och plötsligt kokande:

VARNING: Vätskor och andra livsmedel får inte värmas i förseglade behållare eftersom de kan explodera. Mikrovågsuppvärmning av drycker kan resultera i fördröjd explosiv kokning; därför måste man vara försiktig när man hanterar behållaren.

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 rekommenderat att sätta in en glasstav eller liknande redskap (inte metall) i vätskan vid uppvärmning.
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 mikrovågsugn 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 mikrovågsugnen.

Perforera skinnet på sådana livsmedel som potatis, korv och frukt före tillagning, annars kan de explodera.

För att undvika risken för brännskador:

WARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta vid användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

Innehållet i flaskor och barnmatsburkar måste röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan konsumtion, för att undvika brännskador. Använd grytlappar eller ugnshandskar när du tar ut mat från ugnen för att förhindra brännskador.

- Under användning blir apparaten varm. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen inne i ugnen.
- 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.

För att undvika missbruk av barn:

VARNING: 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 NÅGOT läge som genererar direkt värme (läge tillämpligt på modell), bör barn endast använda ugnen under vuxens övervakning på grund av den temperatur som genereras.

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 hemmat 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) Lägg inte varma matvaror eller varma redskap på en kall ugnsbotten/ugnsbotten.
- c) Placera inte kalla livsmedel eller kalla redskap på en varm ugnstallrik/ugnsbotten.

Placera inte någonting på det yttre höljet under användning.

OBS:

Använd inte plastbehållare för mikrovågning om ugnen fortfarande är varm från att ha använt grill, konvektion eller en

kombinationsläge (beroende på ugnmodell) 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.

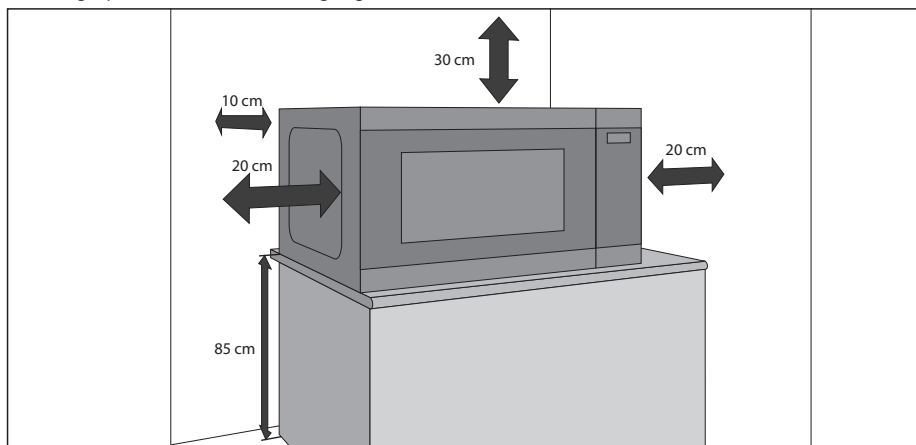
Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande applikationer som; Köksytor reserverade för personal i butiker, kontor och andra professionella miljöer / Gårdar / Användning av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer / Bed and breakfast-miljöer.



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 med öppet utrymme för inlopps- och/eller utloppsgallren. Apparaten baksida kan placeras mot en vägg.
 - Apparaten får inte installeras bakom en dekorativ dörr för att undvika överhettning.
 - 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Vägguttagsplugg för AC		EU Två Pin	UK trefotskontakt
Nätspänning		230 V/50 Hz	230 V~240V/50 Hz
Distributionsnätssäkring/kretsskydd		20 A	20 A
Nödvändig effekt		2700 W	2800 W
Uteffekt:	Mikrovågsugn	1000W	1000W
	Grill	1300 W	1400 W
	Konvektion	2700 W	2800 W
Mikrovågsfrekvens		2450 MHz*	2450 MHz*
Ytermått (B) x (H) x (D) mm		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Innermått (B) x (H) x (D)** mm		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Ugnsvolym		42 liter**	42 liter**
Hög Rack (Diameter x Höjd i mm)		243 x 90	243 x 90
Låg ställning (Diameter x Höjd i mm)		266 x 30	266 x 30
Bakplåt (Diameter i mm)		283	283
Roterande tallrik (Diameter i mm)		345	345
Vikt (kg)		20	20
Ugnslampa (LED-typ)		1.5W	1.5W

*** - Denna produkt uppfyller kraven enligt den europeiska standarden EN55011.**

I enlighet med denna standard klassificeras denna produkt som grupp 2 Klass II-utrustning.

Grupp 2 innebär att utrustningen medvetet genererar radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk strålning för värmehandling av mat.

Klass B-utrustning innebär att utrustningen är lämplig att användas i hushåll.

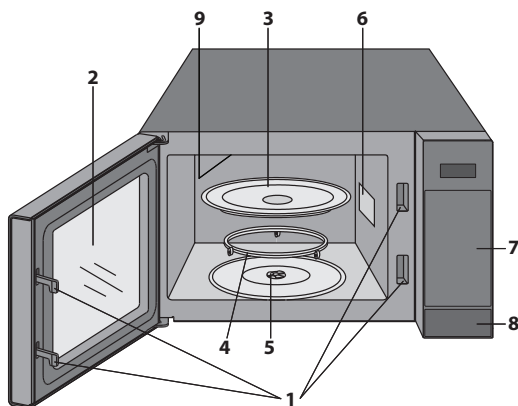
**** - Intern kapacitet beräknas genom att mäta maximal bredd, djup och höjd. Faktisk kapacitet att innehålla mat är mindre.**

SOM DEL AV EN POLICY FÖR KONTINUERLIG FÖRBÄTTRING FÖRBEHÅLLER VI OSS RÄTTEN ATT ÄNDRA FORMGIVNING OCH SPECIFIKATIONER UTAN FÖRVARNING.

Ugn och tillbehör

Ugn

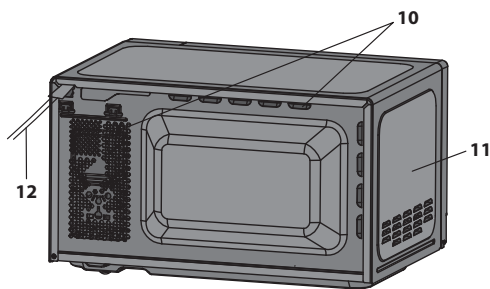
1. Dörrsäkerhetslåssystem
2. Ugnens fönster
3. Glastallrik
4. Stöd för skivspelare
5. Koppling
6. Vågledarlock (Får inte tas bort)
7. Ström- och tidskontroller
8. Lucköppningsknapp
9. Grillvärmeelement
10. Ventilationsöppningar
11. Ytterhölje
12. Nätsladd



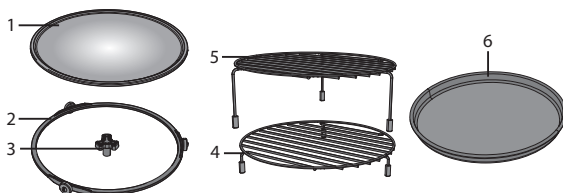
Medföljande tillbehör:

1. Glastallrik
2. Stöd för skivspelare
3. Koppling
4. Låg ställning
5. Hög rack
6. Bakplåt

• Grillgallren och bakplåten är designade för användning endast vid grillning och konvektionslägen. ANVÄND INTE några metalltillbehör när du använder mikrovågsfunktionen.



OBS:När du beställer tillbehör, vänligen nämn två saker: delnamn och modellnamn.



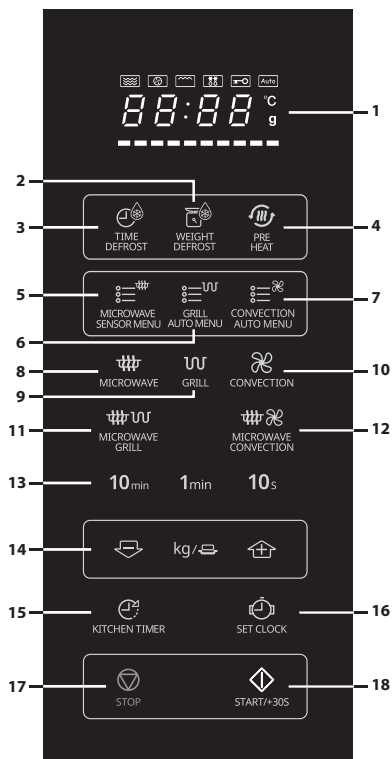
ANMÄRKNINGAR:

- 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 roterar 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: Dörren, det yttre skåpet, ugnshålan, tillbehören och rätterna blir mycket heta under användning. För att förhindra brännskador, använd alltid tjocka ugnshandskar.

Kontrollpanel



- DIGITAL VISNING** – Tillagningstid, effekt, indikatorer och klocktid visas.

[MIKROVÅG] indikator

[CONVECTION] indikator

[GRILL] indikator

[AVFROSTNING] indikator

[BARNLÅS] indikator

[AUTO MENY] indikator

[TEMPERATURE] indikator

[VIKT] indikator

[TEMPERATURFÖRLOPP] indikator

Segmenten lyser upp gradvis för att visa den uppnådda temperaturen i CONVECTION-läge. Varje segment representerar 10°C av den inställda temperaturnivån (till exempel indikerar den första 140°C och den sista 230°C). När du ställer in temperaturen lyser det motsvarande segmentet upp medan de respektive segmenten till vänster om det lyser upp en efter en under förvärmningsprocessen.

- VIKTUPPTINING** –Tryck en gång för att tina upp baserat på vikt.
- TIME DEFROST** –Tryck för att välja avfrostning efter tid.
- FÖRVÄRM** –Tryck för att förvärma ugnen i konvektionsläge.
- MIKROVÅGSENSOR MENY** –Tryck för att välja sensorlagningsmeny.
- GRILL AUTOMATISK MENY** –Tryck för att välja automatiska grillmatningsmenyer.
- CONVECTION AUTO MENU** – Tryck för att välja automatiska konvektionslagningsmenyer.
- MICROWAVE POWER** –Tryck för att välja mikrovågseffektnivå.
- GRILL** –Tryck för att ställa in grillkokningsläge.
- KONVEKTION** –Tryck för att ställa in konvektionslagningsläge.
- MIKROVÅG+GRILL** –Tryck för att ställa in kombinationslägen för mikrovågsugn och grill.
- MIKROVÅG+KONVEKTION** –Tryck för att ställa in kombinationslägen för mikrovågs- och varmluftsmatlagning.
- TIME** – Ställ in klockan och timern.
- WEIGHT/PORTION** – Använd dessa knappar för att välja vikt eller portioner.
- KÖKSTIMER** – Tryck för att använda som minuttimer, eller för att programmera ståendetid.
- STÄLL IN KLOCKA** – Använd för att ställa in klocktid.
- STOPP** – Tryck en gång för att pausa matlagningen eller två gånger för att avbryta operationen.
- START/+30s** –Startknapp. Tryck en gång för att laga mat i 30 sekunder på full effekt.

Före användning

- Anslut ugnen. Ugnens display visar: "0:00", en hörbar signal ljuder en gång.
- Den här modellen har en klockfunktion och ugnen som förbrukar mindre än 1,0 W i standby-läge. [För att ställa in klockan, se nedan.]

Inställning av klockan

Din ugn har ett 12-timmars och ett 24-timmars klockläge.

1. Tryck på [SET CLOCK]-knappen  en gång och displayen kommer att visa 24H. Inom 3 sekunder, tryck på knappen igen för att välja klockläge 12H eller 24H. Tryck på [START/+30S]-knappen för att bekräfta klockläget.
2. Tryck på tidsknapparna och ange aktuell tid. Ange timmarna genom att trycka på [10 min]-knappen och ange minuterna genom att trycka på [1 min]- och [10 s]-knapparna.
3. Tryck på [SET CLOCK]-knappen  för att slutföra inställningen av klockan.

ANMÄRKNINGAR:

- Om klockan är inställd, kommer displayen visa rätt tid på dygnet när tillagningen är klar. Om klockan inte har ställts in, visar displayen bara "0:00"; när tillagningen är klar.
- För att kontrollera klockslaget under matlagningen, tryck på [SET CLOCK]-knappen och LED-displayen kommer att visa klockslaget i 2-3 sekunder. Detta påverkar inte matlagningsprocessen.
- Medan du är i klockinställningsläget, om [STOP]-knappen trycks ned eller om det inte finns någon åtgärd inom 1 minut, kommer ugnen att återgå till den tidigare inställningen.
- Om strömmen till mikrovågsugnen bryts, kommer displayen att visa periodvis "0:00"; efter att strömmen kommit tillbaka. Om detta inträffar under tillagning, kommer programmet att raderas. Tidpunkten på dagen kommer också att raderas.

Mikrovågseffektnivå

Effektnivå	Tryck på [MICROWAVE POWER]-knappen 	Display (Procent)
HÖG	x1	P100
	x2	P90
MEDELHÖG	x3	P80
	x4	P70
MEDIUM	x5	P60
	x6	P50
MEDIUM LÅG (UPPTINING)	x7	P40
	x8	P30
LÅG	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Ugnen har 11 effektnivåer, som visas.
- För att ändra effektnivån för matlagning, tryck på [MICROWAVE POWER] knappen tills displayen visar den önskade nivån. Ställ in önskad matlagningstid genom att trycka på tidsknapparna. Tryck på [START] knappen för att starta ugnen.
- För att kontrollera effektnivån under matlagning, tryck på [MICROWAVE POWER]-knappen. Så länge ditt finger trycker på [MICROWAVE POWER] knappen kommer effektnivån att visas. Ugnen fortsätter att räkna ner även om displayen visar effektnivån.
- Om "OP" väljs, kommer ugnen att arbeta med fläkt utan effekt. Du kan använda denna nivå för att ta bort lukter.

Generellt gäller följande rekommendationer:

P100/P90 - (HÖG) används för snabb matlagning eller uppvärmning, t.ex. för grytor, varma drycker, grönsaker etc.

P80/P70 - (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, kommer maten att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna.

P60/P50 - (MEDEL) för täta livsmedel som kräver lång tillagningstid när de tillagas konventionellt, t.ex. nötgryta, är det rekommenderat att använda denna effektnivå för att säkerställa att köttet blir mörkt.

P40/P30 - (MEDIUM LOW) för att tina, välj denna effektnivå, för att säkerställa att rätten tinar jämnt. Denna inställning är också idealisk för att småkoka ris, pasta, knödel och tillaga äggstanning.

P20/P10 - (LÅG) För skonsam upptining, t.ex. gräddor, tårter eller bakverk.

Manuell användning

Öppna luckan:

För att öppna ugnsluckan, tryck på lucköppningsknappen.

Starta ugnen:

Förbered och placera maten i en lämplig behållare på vridbordet eller placera direkt på vridbordet.

Stäng dörren och tryck på [START/+30s] knappen efter att ha valt önskat tillagningsläge och valt tiden. Du kan förlänga den önskade tillagningstiden under manuell matlagning genom att trycka på [TIME] knapparna eller [START/+30s] knappen.

När matlagningsprogrammet har ställts in och [START/+30s] knappen inte trycks inom 1 minut, kommer inställningen att avbrytas.

[START/+30s]-knappen måste tryckas på för att fortsätta matlagningen om dörren öppnas under matlagningen. En hörbar signal kommer att ljuda en gång när knappen trycks på på rätt sätt.

Använd [STOP]-knappen för att:

1. Radera ett misstag under programmering.
2. Stoppa ugnen tillfälligt under tillagningen.
3. För att avbryta ett program under tillagning, tryck på [STOP]-knappen två gånger.
4. För att ställa in och att annullera barnlåset.

OBS

- Om mikrovågsugnen inte används under en period av 5 minuter (och dörren är stängd) kommer säkerhetslåset automatiskt att aktiveras. Alla knappar kommer inte längre att fungera i säkerhetslåsläge. För att stänga av säkerhetslåset öppna helt enkelt dörren till mikrovågsugnen och knappen blir aktiv igen.



Mikrovågsmatlagning

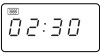
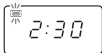
Din ugn kan programmeras upp till 99 minuter, 50 sekunder (99,50).

MANUELL TILLAGNING/MANUELL UPPTINING

- Ange tillagningstiden och använd mikrovågseffektnivåer P100 till P10 för att laga mat eller tina upp.
- Rör eller vänd på maten, om möjligt, 2 - 3 gånger under tillagning.
- Efter tillagningen täck över maten och låt stå, om det rekommenderas.
- Efter upptining, täck över maten med folie och låt stå tills helt upptinad.

Exempel:

Att tillaga i 2 minuter och 30 sekunder på 70 % mikrovågseffekt.

1. Ange effektnivån genom att trycka på [MICROWAVE POWER] knappen 4 gånger för 70 P.  x4	2. Ange tillagningstiden genom att trycka på [1 min]-knappen två gånger och sedan på [10 s]-knappen tre gånger.	3. Tryck på knappen [START/+30s] för att starta timern. (Displayen kommer att räkna ner genom den inställda tillagning-/avfrostningstiden.)
		

OBS:

- När ugnen startar kommer ugnslampan att tändas och den roterande tallriken kommer att rotera medsols eller motsols.
- Om dörren öppnas under matlagning/upptining för att röra om eller vända på maten, stoppar tillagningstiden på displayen automatiskt. Matlagning/upptiningstiden börjar räkna ner igen när dörren är stängd och [START]-knappen har tryckts in.
- När matlagning/tining är klar, öppna luckan eller tryck på [STOP] knappen och klockans tid kommer att visas igen på displayen, om klockan har ställts in.
- Om du vill veta effektnivån under matlagning, tryck på [MICROWAVE POWER] knappen. Så länge ditt finger trycker på [MICROWAVE POWER] knappen kommer effektnivån att visas.

VIKTIGT:

- Stäng luckan efter tillagning/upptining. Observera att ljuset förblir på när luckan är öppen, detta är för säkerhets skull för att påminna dig om att stänga luckan.
- Om du lagar mat längre än standardtiden (se tabell nedan) med samma tillagningssätt, aktiveras ugnens säkerhetsmekanismer automatiskt. Mikrovågseffektnivån reduceras eller grilluppvärmningselementet slår av och på.

Tillagningsläge	Maximal drifttid
Mikrovåg 100 P	30 minuter
Grilltillagning	99 min 50 sek, Intermittent drift, temperaturstyrd
Mikrovågsugn + Grill Matlagning	99 min 50 sek, Mikrovåg och grillalternativ fungerar efter tid
Konvektionslagning	99 min 50 sek, Intermittent drift, temperaturstyrd
Mikrovåg + Konvektionslagning	99 min 50 sek, Mikrovåg och Konvektion alternativet fungerar efter tid

Grilltillagning

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.

Exempel:

För att grilla i 20 minuter, använd [GRILL]-knappen.

1. Tryck på [GRILL]-knappen en gång.  x1	2. Ange den nödvändiga uppvärmningstiden genom att trycka på [10 min] knappen två gånger. 	3. Tryck på knappen [START/+30s] för att starta grillningen. (Displayen kommer att räkna ner genom den inställda grilltiden.) 

Kombinationslagning med mikrovågsugn och grill

Att använda mikrovågen och grillen tillsammans kombinerar mikrovågseffektnivå med grillen. Det innebär att laga mat genom att växla mellan Mikrovågseffektnivå och Grillkraft. Mikrovågseffektnivån för denna funktion är P100. Kombinationen av mikrovågseffekt med grillen minskar tillagningstiden och ger en knaprig, brun yta.

Det finns 2 val för kombinationen:

KOMBINATION 1 (Visning: C-3)

Ugnen kommer att fungera i en 33 sekunders cykel. Under de första 18 sekunderna slås mikrovågsugnen på till 100%, under de nästa 15 sekunderna slås grillen på. Denna cykel upprepas till slutet av den inställda tillagningstiden. Använd för fisk och gratäng.

KOMBINATION 2 (Visning: C-4)

Ugnen kommer att fungera i en 33 sekunders cykel. Under de första 12 sekunderna slås mikrovågsugnen på till 100%, under de nästa 21 sekunderna slås grillen på. Denna cykel upprepas till slutet av den inställda tillagningstiden. Använd för puddingomeletter och fjäderfä.

Exempel:

För att laga mat i 15 minuter, använd [MICROWAVE+GRILL] med 55% mikrovågstid och 45% grillkraft (C-1).

1. Tryck på [MICROWAVE+GRILL] knappen en gång.  x1	2. Ange den önskade uppvärmningstiden genom att trycka på [10 min] knappen en gång och [1 min] knappen 5 gånger. 	3. Tryck på [START/+30s] knappen för att starta matlagningen. (Displayen kommer att räkna ner genom den inställda matlagningstiden.) 

Anteckningar för grill- och mikrovåg+grill-matlagning:

- 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, varm ugnen utan mat i 20 minuter på grill.

VIKTIGT: Under drift, för att tillåta rök eller lukter att sprida sig, öppna ett fönster eller sätt på köksventilationen.

OBS: När grillfunktionen används så slås grillen på och av med regelbundna intervaller för att förhindra överhettning.



WARNING: Luckan, ytterhöljet, ugnsutrymmet och tillbehör blir mycket heta under drift.
För att undvika brännskador ska tjocka grytvantar alltid användas.

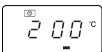
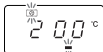
Förvärmning/konvektionslagning

Konvektionslagning låter dig laga mat som i en traditionell ugn. Temperaturen kan väljas från 140°C till 230°C. Det rekommenderas att förvärma ugnen till lämplig temperatur innan maten placeras i ugnen.

1. KONVEKTION MED FÖRVÄRMINGSFUNKTION

Exempel:

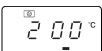
För att laga mat i 20 minuter vid 200°C, använd [PREHEAT] och [CONVECTION] knappen.

1. Tryck på [PREHEAT]tryck på knappen 7 gånger.  x7 	2. Tryck på [START/+30s] knappen för att starta. När förvärmningstemperaturen har nåtts kommer signalen att ljuda två gånger. 	3. Lägg maten i ugnen och stäng dörren. Ange den nödvändiga uppvärmningstiden genom att trycka på [10 min] knappen två gånger. 	4. Tryck på knappen [START/+30s] för att starta matlagningen. (Displayen räknar ner genom den inställda tillagningstiden.) 

2. KONVEKTION UTAN FÖRVÄRMINGSFUNKTION

Exempel:

Att laga mat i 20 minuter vid 200°C, med hjälp av [CONVECTION]-knappen.

1. Tryck på [CONVECTION]-knappen 7 gånger.  x7 	2. Ange den nödvändiga uppvärmningstiden genom att trycka på [10 min] knappen två gånger. 	3. Tryck på [START/+30s] knappen för att starta matlagningen. (Displayen kommer att räkna ner genom den inställda matlagningstiden.) 

Mikrovågs- och varmluftskombinationsmatlagning

Att använda mikrovågs- och varmluftslägena tillsammans kombinerar mikrovågseffekten med varmluft. Det innebär att matlagning sker växelvis med mikrovågseffekt och varmluft. Mikrovågseffektnivån för denna funktion är P100 och varmluftstemperaturen är förinställd på 165°C. Detta läge gör matlagningen enklare och snabbare eftersom det använder snabb mikrovågsmatlagning och varmluft för att göra maten krispig. Det finns 2 val för kombinationen:

KOMBINATION 1 (Display: C-1)

Ugnen kommer att fungera i en 29 sekunders cykel. Under de första 14 sekunderna slås mikrovågsgugnen på till 100%, under de nästa 15 sekunderna slås konvektionsvärmaren på. Denna cykel upprepas till slutet av den inställda tillagningstiden. Använd för tjockt kött eller hel kyckling.

KOMBINATION 2 (Display: C-2)

Ugnen kommer att fungera i en 29 sekunders cykel. Under de första 12 sekunderna slås mikrovågsgugnen på till 100%, under de nästa 17 sekunderna slås konvektionsvärmaren på. Denna cykel upprepas till slutet av den inställda tillagningstiden. Använd för tunna köttbitar eller kycklingbitar.

Exempel:

För att laga mat i 15 minuter, använd [MICROWAVE+CONVECTION] med 18% mikrovågseffektnivå och 52% grillkraft (C-1).

1. Tryck på [MICROWAVE+CONVECTION] knappen en gång.  x1	2. Ange den önskade uppvärmningstiden genom att trycka på [10 min] knappen en gång och [1 min] knappen 5 gångar.	3. Tryck på knappen [START/+30s] för att starta matlagningen. (Displayen räknar ner genom den inställda tillagningstiden.)
		

ANTECKNINGAR för KONVEKTION och MIKROVÅG+KONVEKTION MATLAGNING:

- Du kan upptäcka rök eller en brännande lukt när du använder konvektionen för första gången. Detta är normalt och inte ett tecken på att ugnen är felaktig. För att undvika detta problem, när du först använder ugnen, värm ugnen utan mat i 20 minuter på konvektion 230°C.

VIKTIGT: Under drift, för att tillåta rök eller lukter att sprida sig, öppna ett fönster eller sätt på köksventilationen.



WARNING: Luckan, ytterhöljet, ugnsutrymmet och tillbehör blir mycket heta under drift.
För att undvika brännskador ska tjocka grytvantar alltid användas.

Andra praktiska funktioner

1. SEKVENSTILLAGNING

Denna funktion gör att du kan laga mat med upp till 2 olika sekvenser som kan omfatta manuell tilagningstid och läge och / eller tidsupptining samt viktpupptiningsfunktion. Väl programmerad finns det ingen anledning att stora tillagningen eftersom ugnen automatiskt går vidare till nästa steg. Ljudsignalen ljuder en gång efter det första steget.

Obs: Auto-menyn kan inte ställas in som en av de flera sekvenserna.

Exempel: Om du vill tina maten i 5 minuter, sedan laga med P80 mikrovågseffektnivå i 7 minuter. Följande steg gäller:

- Tryck på knappen [TIME DEFROST] en gång, i LED-displayen kommer 00:00 att visas.
- Ange tillagningstiden genom att trycka på [1 min] knappen 5 gånger.
- Ange effektnivån (P80) genom att trycka på [MICROWAVE POWER] knappen 3 gånger.
- Ange tillagningstiden genom att trycka på [1 min]-knappen 7 gånger.
- Tryck en gång på [START]-knappen för att börja laga mat.

2. +30s FUNKTION (Auto-start)

[+30s] knappen låter dig använda de två följande funktionerna:

a. Direktstart

Du kan direkt börja laga mat på 100 P mikrovågseffektnivå i 30 sekunder genom att trycka på [+30s] knappen.

b. Förläng tillagningstiden

Du kan förlänga tillagningstiden under manuell matlagning, tidsavfrostning och automatisk menyfunktion med multiplar av 30 sekunder om [+30s] knappen trycks in medan ugnen är igång. Under viktavfrostning kan inte tillagningstiden ökas.

OBS: Tillagningstiden kan förlängas till maximalt 99 minuter 50 sekunder.

3. KÖKSTIMER

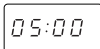
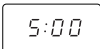
Du kan använda kökstimeren för tidtagning där tillagning i mikrovågsugn inte är inblandad för att t.ex. ta tid för kokta ägg kokta på konventionell spis eller för att övervaka väntetid för tillagad/upptinad mat.

Exempel:

Att ställa in timern på 5 minuter.



START/+30S

1. Tryck på [KITCHEN TIMER] tryck en gång på knappen. 	2. Ange den önskade tiden genom att trycka på [1 min] knappen 5 gånger.	3. Tryck på [START/+30s] knappen för att starta timern.	4. Kontrollera displayen. (Visningen räknar ner genom den inställda matlagning/upptiningstiden.)
			

När timerns tid anländer kommer den att pipa 2 gånger och LED-displayen kommer att visa tiden på dagen.

Du kan ange en tid upp till 99 minuter, 50 sekunder. För att avbryta KITCHEN TIMER under nedräkning, tryck helt enkelt på [STOP]knapp.

OBS: Funktionen KITCHEN TIMER kan inte användas under matlagning.

4. BARNLÅS

Används för att förhindra oöversvakad drift av ugnen av små barn.

a. För att ställa in BARNLÅSET:

Tryck och håll [STOP]-knappen intryckt i 3 sekunder, ett långt pip kommer att höras och displayen kommer att visa .

Ugnen är nu i BARNLÅS-läge.

b. För att avbryta BARNLÅSET:

Tryck och håll [STOP]-knappen intryckt i 3 sekunder tills ett långt pip ljud hörs.

Obs: Om knappen inte fungerar, öppna/stäng luckan och försök igen.

5. PLATS HUKOMMELSE

Detta är en funktion där matens plats skulle återgå till ursprunglig tillagning när matlagningen är klar.

Tryck på [KITCHEN TIMER] knappen i 3 sekunder för att ställa in eller avbryta denna funktion. Standardinställningen är PÅ.

När LOCATION MEMORY-funktionen är aktiverad kommer  att visas i slutet av tillagningen.

Denna funktion kommer inte att fungera om luckan öppnas eller om driften stoppas under tillagningen.

Avfrostning efter tid

Denna funktion tinar snabbt mat samtidigt som du kan välja en lämplig upptiningsperiod, beroende på mat typ. Följ exemplet nedan för detaljer om hur du använder denna funktion. Tidsintervallet är 0:01 – 99:50.

Exempel: För att tina maten i 10 minuter.

1. Välj den önskade menyn genom att trycka på [TIME DEFROST]-knappen en gång.  x1	2. Ange tillagningstiden genom att trycka på [10 min]-knappen en gång.	3. Tryck på [START/+30s] knappen för att starta avfrostningen. (Displayen kommer att räkna ner genom avfrostningstiden)
		

Anteckningar för tidavfrostning:

- Efter matlagningen kommer en hörbar signal att ljuda fem gånger och LED-displayen kommer att visa dagens tid, om klockan har ställts in. Om klockan inte har ställts in kommer displayen endast att visa "0:00" när matlagningen är klar.
- Den förinställda mikrovågseffektnivån är P30 och kan inte ändras.

Tining efter vikt

Mikrovågsugnen är förprogrammerad med en timer och effektnivå så att livsmedel som kött eller skaldjur lätt kan tinas upp. Viktintervallet för detta är från 0,1 kg – 2,0 kg.

d-1: Tina upp efter vikt (allmänt)

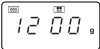
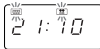
d-2: Tina upp efter vikt (malet kött)

d-3: Tina upp efter vikt (skaldjur)

Följ exemplet nedan för detaljer om hur man använder dessa funktioner.

Exempel: För att tina ett köttstycke som väger 1,2 kg med hjälp av.

Placera maten i en platt skål eller alternativt på en avfrostningsställning för mikrovågsugn på ugnsbotten.

1. Välj den önskade menyn genom att trycka på [WEIGHT DEFROST]-knappen en gång.  x1	2. Ange vikten genom att trycka på [WEIGHT/PORTION] knapparna tills önskad vikt visas kg/🔊 	3. Tryck på knappen [START/+30s] för att starta avfrostningen. (Displayen kommer att räkna ner genom avfrostningstiden)
		

Frysta livsmedel tinas upp från -18° C.

Anteckningar för viktupptining:

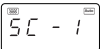
- Innan infrysning av livsmedel, se till maten är färsk och av god kvalitet.
- Livsmedelsvikt bör avrundas upp till närmaste 0,1 kg, till exempel, 0,65 kg till 0,7 kg.
- Om det behövs, skydda små områden av kött eller fjäderfä med platta bitar av aluminiumfolie. Detta förhindrar att områdena blir varma under upptiningen. Se till att folien inte kommer i kontakt med ugnens vägg.

Matlagning med mikrovågsensorn

Den [[MICROWAVE SENSOR MENU]-knappen räknar automatiskt ut rätt tillagningsläge och tillagningstid för maten.

Följ exemplet nedan för detaljer om hur du använder denna funktion.

Exempel: Att tillaga två bakade potatisar (0.46kg) genom att använda funktionen mikrovågsensor meny.

1. Välj den önskade menyn genom att trycka på [MIKROVÅGSENSOR MENY] knappen en gång.  x1	2. Tryck på [START/+30s] knappen för att starta matlagningen.
	

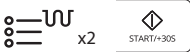
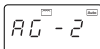
ANMÄRKNINGAR:

- För mat som väger mer eller mindre än de vikter/mängder som anges i mikrovågsensorlagningstabellen, laga mat manuellt.

Matlagning med den automatiska grillmenyn

[GRILL AUTO MENU]-knappen beräknar automatiskt rätt tillagningsläge och tillagningstid för maten. Följ exemplet nedan för detaljer om hur du använder denna funktion.

Exempel: För att tillaga 500g grillade kycklingbitar genom att använda funktionen grill automatisk meny.

1. Välj den meny som krävs genom att trycka på [GRILL AUTO MENU] knappen två gånger och tryck på [START/+30s] knappen. 	2. Tryck på [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] knapparna för att välja önskad mängd. kg /  	3. Tryck på [START/+30s] knapp för att starta tillagningen. (Displayen räknar ner genom tillagningstiden)
		

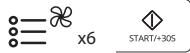
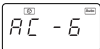
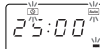
ANMÄRKNINGAR:

- Vikten eller mängden av maten kan matas in genom att trycka på WEIGHT/PORTION-knapparna tills önskad vikt/mängd visas. Ange endast matens vikt. Inkludera inte vikten av behållaren.
- För mat som väger mer eller mindre än de vikter/mängder som anges i kokdiagrammet för grill automatisk meny, koka manuellt.

Matlagning med hjälp av auto-konvektionsmenyn

[CONVECTION AUTO MENU]-knappen räknar automatiskt ut rätt tillagningsläge och tillagningstid för maten. Följ exemplet nedan för detaljer om hur du använder denna funktion.

Exempel: Att tillaga 250g frysta lökringar genom att använda funktionen konvektion auto-meny.

1. Välj den meny som krävs genom att trycka på [CONVECTION AUTO MENU] knappen 6 gånger och tryck på [START/+30s] knappen. 	2. Tryck på [WEIGHT/PORTION UP/DOWN] knapparna för att välja önskad mängd. kg /  	3. Tryck på [START/+30s] knappen för att starta matlagningen. (Displayen kommer att räkna ner genom matlagningstiden)
		

ANMÄRKNINGAR:

- Vikten eller mängden av maten kan matas in genom att trycka på WEIGHT/PORTION-knapparna tills önskad vikt/mängd visas. Ange endast vikten på maten. Inkludera inte vikten på behållaren.
- För mat som väger mer eller mindre än de vikter/mängder som anges i kokdiagrammet för auto-konvektionsmenyn, koka manuellt.

Mikrovågsensor matlagningsdiagram

Display	Meny	VIKT / PORTION / REDSKAP	Matlagnings teknik
SC-1	Bakad potatis	1 - 3 potatisar (bitar) 1 potatis = ca. 0,23 kg (ursprungstemp. rumstemp.) Kökspapper	- Stick varje potatis med en gaffel 6 gånger, jämnt fördelat runt ytan. - Placera maten runt kanten på en pappershandduk-belagd glastallrik, minst 2,5 cm isär. Täck inte över.
SC-2	Frusen Pizza	200 till 400 g (initial temp. -18°C) mikrovågssäker skål	För uppvärmning, köpt pizza. Ta bort all förpackning och placera maten på en mikrovågssäker tallrik på vridbordet.
SC-3	Frysta måltider	200 till 600 g (initial temp. -18°C) Mikrovågssäker gryta med lock eller plastfolie med genomstick	- Alla livsmedel måste förkokas. - Värm upp i mikrovågssäker behållare som köpt. - Om maten överförs till en tallrik, täck med genombruten plastfolie.
SC-4	Färska grönsaker t.ex. brysselkål, gröna bönor, ärtor, blandade grönsaker, broccoli	200 till 600 g (ursprungstemp. rumstemp.) Mikrovågssäker gryta med lock eller plastfolie med hål	- Alla bitar bör vara samma storlek. - Tvätta noggrant, placera maten i en mikrovågssäker gryta och tillsätt 1 msk (15 ml) vatten per ½ kopp (125 ml) grönsaker. - Täck med ett lock eller genombruten plastfolie.
SC-5	Gröt	30 - 110g (ursprungstemp. rumstemp.) Mikrovågssäker gryta med lock eller plastfolie med hål	- Koka havregryn och vatten i behållaren i förhållandet 1:7. - Täck med ett lock eller genombruten plastfolie.
SC-6	Fisk	200 till 600 g (initial temp. 5 - 10° C) Mikrovågssäker gryta med lock eller plastfolie med genomstick	- Att laga färska filéer eller stekar av fisk. - Placera maten i en behållare av lämplig storlek, tillsätt 2 msk (30 ml) vatten. - Täck med ett lock eller genomstunget plastfolie.
SC-7	Kyckling	200 till 600 g (initial temp. 5° C) Mikrovågssäker gryta med lock eller plastfolie med hål	- Att laga kycklingbit. - Placera maten i en behållare av lämplig storlek, tillsätt 2 msk (30 ml) vatten. - Täck med ett lock eller genomstunget plastfolie.
SC-8	Kött	200 till 600 g (initial temp. 5 - 10° C) Mikrovågssäker gryta med lock eller plastfolie med genomstick	- Placera maten i en behållare av lämplig storlek, tillsätt 2 msk (30 ml) vatten. - Täck med ett lock eller genomstunget plastfolie.
SC-9	Autoupptärmning	200 till 600 g (initial temp. 5° C) Mikrovågssäker gryta med lock eller plastfolie med hål	- Alla livsmedel måste förkokas. - Värm upp i mikrovågssäker behållare som köpt. - Om mat överförs till en tallrik, täck med genombruten plastfolie.

Observera:

- Den slutliga mattemperaturen kommer att variera beroende på matens temperatur från början. Kontrollera att maten är rykande varm efter tillagning. Vid behov kan du förlänga tillagningstiden manuellt.
- Resultaten när du använder automatisk matlagning beror på variationer som formen och storleken på maten och dina personliga preferenser när det gäller matlagningsresultat. Om du inte är nöjd med det programmerade resultatet, justera gärna matlagningstiden för att matcha ditt behov.

Automatisk grillmeny matlagningstabell

Display	Meny	VIKT / PORTION / REDSKAP	Matlagningsteknik
AG-1	Grillad biff	200, 300, 400, 500, 600 g (ursprungstemp. rumstemp.) Bakplåt+Hög ställning	- Skär biffen i bitar omkring 200 - 300g/styck och krydda med olja, salt, krossad svartpeppar. - Placera maten på bakplåten på det höga gallret.
AG-2	Grillade kycklingbitar	200, 300, 400, 500, 600 g (ursprungstemp. rumstemp.) Bakplåt+Hög ställning	Efter att ha spridit olja, salt, hackad peppar jämnt på kycklingbröset, placera på bakplåten på den höga gallret.
AG-3	Grillad fiskbiff	150, 200, 300, 400, 500 g (ursprungstemp. rumstemp.) Bakplåt+Hög Rack	Efter att ha fördelat de hackade paprikorna jämnt över fiskfilén, placera den på bakplåten på den höga gallret.
AG-4	Bacon	2 - 4 skivor (initial temp. 5° C) Bakplåt+Hög ställning	Placera baconskivor på bakplåten på den höga hyllan.
AG-5	Toast	1 - 3 stycken (ursprungstemp. rumstemp.) Hög Rack	Placera 50g av brödskiva på höga rack
AG-6	Korvar	2,4,8 st (ursprungstemp. rumstemp.) Bakplåt+Hög ställning	- Placera 50g korvbit på bakplåten på den höga hyllan. - Vänd på maten vid 2/3 av den totala tillagningstiden när ugnen piper.*1

*1: När pipet ljuder, öppna luckan för att vända på maten. Om du inte öppnar luckan kommer tillagningen att fortsätta till slutet av den programmerade tiden.

Observera:

- Den slutliga mattemperaturen kommer att variera beroende på matens temperatur från början. Kontrollera att maten är rykande varm efter tillagning. Vid behov kan du förlänga tillagningstiden manuellt.
- Resultaten när du använder automatisk matlagning beror på variationer som formen och storleken på maten och dina personliga preferenser när det gäller matlagningresultat. Om du inte är nöjd med det programmerade resultatet, justera gärna matlagningstiden för att matcha ditt behov.



WARNING: Dörren, det yttre höljet, ugnshålan och tillbehören blir mycket varma under drift. För att undvika brännskador ska tjocka grytvantar alltid användas.

Auto konvektionsmeny matlagningstabell

Display	Meny	VIKT / PORTION / REDSKAP	Matlagningsteknik
AC-1	Frysta ugnspommes frites	300g (initial temp. -18°C) Bakplåt+Hög ställning	- Förbered de köpta frysta pommes frites och placera på bakplåten på det höga gallret. - Vänd på maten vid 2/3 av den totala tillagningstiden när ugnen piper.*1
AC-2	Stekt kyckling	800, 1000, 1200, 1400g (ursprungstemp. rumstemp.) Låg ställning	- Efter att ha spridit olja, salta ytan på kycklingen. - Placera på den låga ställningen. - Vänd på maten vid 2/3 av den totala tillagningstiden när ugnen piper.*1
AC-3	Stek/Lamm	200, 300, 400, 500, 600 g (ursprungstemp. rumstemp.) Bakplåt+Hög ställning	- Ta bort ytan på oxfilén och sprid olja, salt, krossad svartpeppar. - Efter att ha bundit fast ordentligt med bomullssnöre, placera på bakplåten på den höga hyllan.
AC-4	Fisk	200, 400, 600 g (ursprungstemp. rumstemp.) Bakplåt+Hög ställning	- Efter att ha spridit olja och salt på fisken och låt stå i 10 min. - Placera på bakplåten på den höga hyllan.
AC-5	Frysta kyckling-nuggets	400g (initial temp. -18°C) Bakplåt+Hög Rack	- Förbered de köpta frysta kycklingnuggetsen. - Placera på bakplåten på den höga hyllan. - Vänd på maten vid 2/3 av den totala tillagningstiden när ugnen piper.*1
AC-6	Frysta lökringar	250g (initial temp. -18°C) Bakplåt+Hög ställning	- Förbered de köpta frysta lökringarna. - Placera på bakplåten på den höga hyllan. - Vänd på maten vid 2/3 av den totala tillagningstiden när ugnen piper.*1
AC-7	Frysta snacks	100, 200, 300 g (initial temp. -18°C) Bakplåt+Hög ställning	- Förbered de köpta frysta snacksen som vårrullar med 25g av bitar. - Placera på bakplåten på den höga hyllan. - Vänd på maten vid 2/3 av den totala tillagningstiden när ugnen piper.*1

*1: När pipet ljuder, öppna luckan för att vända på maten. Om du inte öppnar luckan kommer tillagningen att fortsätta till slutet av den programmerade tiden.

Observera:

- Den slutliga mattemperaturen kommer att variera beroende på matens temperatur från början. Kontrollera att maten är rykande varm efter tillagning. Vid behov kan du förlänga tillagningstiden manuellt.
- Resultaten när du använder automatisk matlagning beror på variationer som formen och storleken på maten och dina personliga preferenser när det gäller matlagningresultat. Om du inte är nöjd med det programmerade resultatet, justera gärna matlagningstiden för att matcha ditt behov.



WARNING: Dörren, det yttre höljet, ugnshålan och tillbehören blir mycket varma under drift. För att undvika brännskador ska tjocka grytvantar alltid användas.

Lämplig ugnsgesform

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	Mikrovågs-säker	Grill	Konvek-tion	Kombina-tion	Kommentar
Aluminium-folie/Foliebe-hållare	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	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	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Endast med konv.)	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 metallkärl när mikrovågsföremål används eftersom det kommer att bågformas, vilket kan leda till brand.
Plast/Poly-styren t.ex. snabbmatsför-packningar	✓	✗	✓	✓ / ✗	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 genomborras för att låta ånga släppas ut. Se till att påsarna är lämpliga för mikrovågsanvändning. Använd inte plast- eller metallband, eftersom de kan smälta eller fatta eld på grund av metallens 'bågning'.
Papper - Tallrikar, muggar och hushållspapper	✓	✗	✗	✗	Använd endast för uppvärmning eller för att absorbera fukt. Man måste vara försiktig eftersom överhettning kan orsaka brand.
Halm- och träbehållare	✓	✗	✗	✗	Övervaka alltid ugnen när du använder dessa material eftersom överhettning kan orsaka brand.
Returpapper och tidningar	✗	✗	✗	✗	Kan innehålla metallfragment som orsakar "gnista" och kan leda till brand.
Hög ställning/ Låg ställning/ Bakplåt	✗	✓	✓	✓	Det rekommenderas inte att använda metallkärl när du använder mikrovågsföremål eftersom det kommer att bågformas, vilket kan leda till brand. Får endast användas när det anges i användarhandboken.



WARNING: När du värmer mat i plast- eller pappersbehållare, övervaka ugnen på grund av risken för antändning.

OBS: Lämna inte din ugn obevakad medan den används.

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: När du lagar mat kan kondens byggas upp inuti ugnshålan, hålans yta och dörren. Mängden kondens kommer att bero på temperaturen på ugnens ytor och fuktnivån i den mat som mikrovågsugns. Se till att när du har slutat laga mat att eventuell 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 dörren innan rengöring för att inaktivera kontrollpanelen. Var försiktig när du rengör kontrollpanelen. Använd endast en trasa fuktad med vatten och torka försiktigt panelen tills den blir ren. Undvik att använda stora mängder vatten. Använd inte någon form av kemiska eller slipande rengöringsmedel.

Ugnens insida

1. För rengöring, torka bort eventuella stänk eller spill med en mjuk fuktig trasa eller svamp efter varje användning medan 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 mild tvål eller vatten inte tränger in i de små ventilerna i väggarna, vilket kan skada ugnen.

3. Använd inte spraytypsrengöringsmedel på ugnens inre.

4. Värm upp din ugn regelbundet genom att använda grillen och värm ugnen utan mat i 20 minuter på grill. Kvarvarande mat 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 vågledarlocket.

Vågledarskyddet är en förbrukningsvara och utan regelbunden rengöring, kommer det att behöva ersättas.

Tillbehör

Tillbehör som skivspelare, stöd för skivspelare, hyllor och bakplåtar bör tvättas i en mild diskmedelslösning och torkas. De är säkra att diska 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 vatten och värm på P100 i 7 - 8 minuter.

Torka ugnen ren med en mjuk, torr trasa.

Råd för mikrovågsmatlagning

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.



WARNING: Vätskor och livsmedel får inte värmas i förseglade behållare eller burkar/behållare med lock på, eftersom trycket kommer att byggas upp inuti och kan orsaka att burken/behållaren 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.



WARNING: Följ alltid instruktionerna i SHARP:s bruksanvisning. Om du överskrider rekommenderade tillagningstider och använder för höga effektnivåer kan maten överhettas, brännas och i extrema fall ta 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 att matlagningen har avslutats. 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 iaktas eftersom överhettning kan leda till brand. Ben i maten leder värme och får maten att tillagas snabbare. Försiktighet måste iaktas 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 & Händer: Använd alltid ugnshandskar när du tar ut mat eller kokkärl från ugnen. Steg tillbaka när du öppnar ugnsluckan för att låta värme eller ånga spridas. När du tar bort lock (som plastfolie), öppnar rostningspåsar eller popcornförpackningar, rikta ångan bort från ansiktet och händerna.



WARNING: Kontrollera temperaturen på mat och dryck, rör om innan servering. Var särskilt försiktig när du serverar till spädbarn, barn eller äldre. Innehållet i flaskor och barnmatsburkar måste röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras innan konsumtion, för att undvika brännskador.

Råd för upptining

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 råden och riktlinjerna nedan för att säkerställas till att maten är ordentligt uppvärmd innan servering.

Måltider på tallrik

Ta bort alla fjäderfä- eller köttbitar, värms dessa separat, se nedan.

Placera mindre matvaror i mitten av tallriken, större och tjockare mat till kanten. Täck med ventilerad mikrovågsfilm och värms på medel/låg mikrovågseffektnivå, rör om/ordna om halvvägs genom återuppvärmningen.

OBS: Se till att maten är ordentligt uppvärmd innan servering.

Skivat kött

Täck med ventilerad mikrovågsfilm och värms upp på medel/låg mikrovågseffektnivå. Omplacera minst en gång för att säkerställa jämn återuppvärmning.

OBS: Se till att köttet är ordentligt uppvärmt innan servering.

Fjäderfädelar

Placera de tjockaste delarna av portionerna på utsidan av fatet, täck med ventilerad mikrovågshushållsfil och värms upp på medelhög mikrovågseffekt.

Vänd efter halva uppvärmningen

OBS: Se till att fjäderfäet är ordentligt uppvärmt innan servering.

Grytor

Täck med ventilerad mikrovågsfilm eller ett lämpligt lock och värms på medel/låg mikrovågseffektnivå.

Rör ofta för att säkerställa jämn uppvärmning.

OBS: Se till att maten är ordentligt uppvärmd innan 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 effektnivå 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 vätskor i smalhalsade behållare, eftersom detta kan resultera i att innehållet sprutar ut från behållaren och kan orsaka brännskador.

- För att undvika överhettning och brand måste särskild försiktighet iakttas 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 flaskor och barnmatsburkar ska röras om eller skakas och temperaturen ska kontrolleras innan 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 vridbordet och stäng dörren. Ställ in timern för att laga mat i 1 minut med P100 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?

Ta ut koppen med vatten ur ugnen och stäng luckan. Ställ in ugnen för att laga mat i 3 minuter med grillen.

5. Efter 3 minuter, blir grillvärmeelementet rött?

Ställ in ugnen för att laga mat i 3 minuter med konvektion på 230°C.

6. Är ugnshålan varm efter 3 minuter?

Om du svarar "NEJ" på någon fråga, kontrollera först att ugnen är ordentligt ansluten och att säkringen inte har gått.

Om det inte finns något fel med någon av dem, jämför med felsökningsdiagrammet nedan.



WARNING: Justera aldrig, reparera eller modifiera ugnen själv. Det är farligt för någon annan än en SHARP-utbildad ingenjör att utföra service eller reparationer. Detta är viktigt eftersom det kan innebära borttagning av skydd som skyddar 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.
- Åtkomst till yttre hölje & lampa: Ta aldrig bort det yttre höljet. Detta är mycket farligt på grund av högspänningsdelar inuti som aldrig får röras, eftersom detta kan vara dödligt.
Din ugn är inte utrustad med ett lampskydd. Om lampan går sönder, försök inte byta lampan själv, ring till en SHARP-godkänd serviceanläggning.

Felsökningstabell

Problem	Förklaring
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 fukttinnehåll. 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 [START/+30s] knappen trycks på..	Kontrollera om luckan är ordentligt stängd.
Ugnen tillagar för långsamt.	Säkerställ att korrekt effektnivå har valts.
Ugnen ger ifrån sig ljud.	Mikrovågsgenerin pulserar PÅ och AV under tillagning/upptining.
Yttre höljet är varmt.	Höljet kan bli varmt vid beröring - håll barn borta.
När du använder ugnen i endast grilläge kan det märkas att värmeelementet inte verkar vara på hela tiden.	Detta beror på att grillelementet slås på och av för att hålla ugnstemperaturen på en förinställd nivå.
När grillen används i kombinationsläge verkar den inte vara på.	Under kombinerat tillagningsläge (mikrovågsugn och grill) växlar ugnen mellan de två funktionerna. Mikrovågs- och grillfunktionerna slås inte på samtidigt.
Konvektionsugnen verkar inte bli tillräckligt varm.	Ugnshålets temperatur kommer att hållas på +/- 10% av den inställda nivån. Temperaturen mäts i ugnens döda centrum med en kalibrerad temperaturmätare som använder en K-typ termoelement.
Efter tillagning ger ugnen ifrån sig ett ljud eller verkar fortfarande vara i drift.	I slutet av tillagningscykeln kan fläkten vara på i flera minuter för att kyla ner ugnen. Detta är normalt.
 visas på displayen när en knapp trycks in.	Efter 30 sekunder kommer ugnen att gå in i låsläge där alla knappar inte kan tryckas. Öppna och stäng dörren och knapparna kommer att fungera igen. Kontrollera också att enheten inte är i låsläge.

Innan du begär 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 dörren är ordentligt stängd och att dörrsäkerhetslåssystemet är aktiverat. Annars kommer inte mikrovågsenergin att flöda in i ugnen

OM INGET AV OVANSTÅENDE KORRIGERAR SITUATIONEN, KONTAKTA EN KVALIFICERAD TEKNIKER. FÖRSÖK INTE JUSTERA ELLER REPARERA UGNEN SJÄLV.



Увага:

Ваш прилад
марковано
такою
позначкою.
Це означає,
що відходи
електричного
та
електронного
обладнання
не можна
змшувати зі
звичайним
побутовим
сміттям.
Існує окрема
система
прийому й
утилізації цих
виробів.



[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. 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 чи www.sens.ch.

B. 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 ознайомитися 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/

ЗМІСТ

Важливі вимоги безпеки	3
Встановлення	12
Технічні характеристики	13
Печа та аксесуари.....	14
Панель керування.....	15
Перед початком роботи	16
Налаштування годинника.....	16
Рівень потужності мікрохвильового поля	17
Ручний режим роботи.....	18
Приготування в мікрохвильовці.....	19
Готування на грилі.....	20
Комбіноване приготування їжі в мікрохвильовці та грилі	20
Попереднє нагрівання/конвекційне приготування	21
Комбіноване приготування їжі в мікрохвильовій та конвекційній печі.....	21
Інші зручні функції.....	22
Розморожування за часом	23
Розморожування за вагою	24
Приготування за допомогою сенсора мікрохвильового поля	24
Приготування за допомогою автоменю гріль	25
Приготування за допомогою автоматичного меню конвекції.....	25
Таблиця приготування з сенсором мікрохвильового поля	26
Таблиця приготування автоменю гріль	28
Таблиця автоматичного меню конвекційного приготування	29
Підходящі кухонні прилади для духовки.....	30
Чищення та догляд.....	32
Поради щодо приготування їжі в мікрохвильовці	33
Рекомендації щодо розморожування	35
Рекомендації щодо повторного нагрівання.....	36
Пошук та усунення несправностей	37
Перед тим, як звертатися за допомогою	39

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.

Важливі вимоги 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 від мережі АС повинно бути 230 В, 50 Гц для YC-MC422AE-SB, або 230-240 В, 50 Гц для YC-MC422AU-SB, з мінімумом 20 А лінійного запобіжника, або мінімумом 20 А автоматичного вимикача.

Повинен бути наданий окремий електричний кіл, який обслуговує лише цей прилад.

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.

Металеві контейнери для їжі та напоїв не дозволені під час режимів мікрохвильового поля.

Використовуйте лише посуд та приладдя, які є безпечними для мікрохвильової печі, при роботі в режимах мікрохвиль. Перед використанням утворів слід перевірити, чи підходять вони для використання в мікрохвильовій печі.

Під час підігрівання їжі в пластикових або паперових ємностях наглядайте 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.
- c) Переконайтеся у тому, що ущільнення й ущільнювальні поверхні дверцят не мають пошкоджень.
- d) Переконайтеся у тому, що на внутрішній поверхні камери печі і дверцят немає подряпин.
- e) Переконайтеся 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 інструкцій щодо "Догляду та чищення" у повній версії Керівництва користувача. Недотримання чистоти духовки може призвести до погіршення стану поверхні, що може негативно вплинути на термін служби приладу та, можливо, призвести до небезпечної ситуації.

Не використовуйте жорсткі абразивні засоби для чищення або гострі металеві скребки для чищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подрпати поверхню, що може призвести до розтріскування скла.

Прилад не слід чистити паровою мийкою.

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.
- 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.

Щоб уникнути можливості вибуху та раптового кипіння:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Рідини та інші продукти не можна нагрівати в герметично закритих контейнерах, оскільки вони можуть вибухнути. Мікрохвильове нагрівання напоїв може призвести до затриманого вибухового кипіння; тому, потрібно бути обережним при обробці контейнера.

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. Рекомендується вставити скляну паличку або подібний прилад (не металевий) в рідину під час повторного нагрівання.

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.

Щоб уникнути можливості опіків:

УВАГА: Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання. Потрібно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.

Вміст пляшечок для годування та баночок з дитячим харчуванням необхідно перемішати або струсити, а також перевірити температуру перед вживанням, щоб уникнути опіків. Використовуйте рукавички для кухонних приборів або рукавички для духовки при вийманні їжі з духовки, щоб уникнути опіків.

- Під час використання прилад нагрівається. Будьте обережні, щоб не торкатися нагрівальних елементів всередині духовки.
- 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.

Щоб уникнути неправильного використання дітьми:

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.

Коли прилад працює в БУДЬ-ЯКОМУ режимі, який генерує пряме тепло (режим, що застосовується до моделі), діти повинні користуватися духовкою лише під наглядом дорослих через генеровану температуру.

Даний прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними 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 гарячі продукти або гарячі прилади на холодну обертову підставку/дно печі.
- c)** Не кладіть холодні продукти або холодні посуду на гарячу обертову підставку / дно печі.

Під час експлуатації печі не кладіть на її зовнішній корпус жодні предмети.

ПРИМІТКА:

Не використовуйте пластикові контейнери для мікрохвильової печі, якщо піч ще гаряча від використання грилю, конвекції або комбінованого режиму (залежно від моделі печі), оскільки вони можуть розплавитися.

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 використання персоналом магазинів, офісів та інших закладів; на сільськогосподарських підприємствах; для використання клієнтами готелів, мотелів та інших закладів

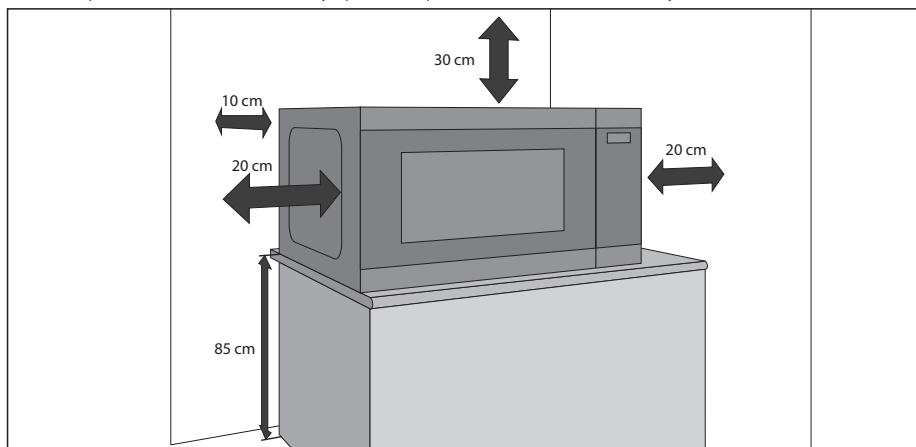
для проживання людей; заклади, що надають послуги
"ліжко та сніданок";



Цей умовний знак означає, що поверхні нагріваються під час експлуатації приладу.

Встановлення

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 рівну поверхню, яка забезпечує достатньо відкритого простору для вхідних та/або вихідних отворів. Задня поверхня приладу може бути розташована біля стіни.
 - Прилад не слід встановлювати за декоративною дверцяткою, щоб уникнути перегрівання.
 - 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.
 - Розташування піч якомога далі від радіо- та телевізійних приймачів. Користування мікрохвильовою піччю може спричинити 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-MC422AE-SB	YC-MC422AU-SB
Вилка АС мережі		Європейська двополюсова	Триполюсний Великобританії
Напруга джерела змінного струму		230 В/50 Гц	230 В~240В/50 Гц
Запобіжник чи автоматичний вимикач розподільної лінії		20 А	20 А
Споживана потужність		2700 W	2800 W
Вихідна потужність:	Мікрохвильовий режим	1000 Вт	1000 Вт
	Гриль	1300 W	1400 W
	Конвекція	2700 W	2800 W
Частота мікрохвиль:		2450 МГц*	2450 МГц*
Габаритні розміри (Ш x В x Г) мм		553 x 326 x 505	553 x 326 x 505
Розміри камери (Ш x В x Г)**, мм		395 x 272 x 387	395 x 272 x 387
Місткість печі		42 літри**	42 літри**
Висока стійка (діаметр x висота в мм)		243 x 90	243 x 90
Нижня полиця (діаметр x висота в мм)		266 x 30	266 x 30
Деко для випічки (діаметр в мм)		283	283
Поворотний столик (діаметр, мм)		345	345
Маса, кг		20	20
Лампочка освітлення духовки (світлодіодна)		1,5 Вт	1,5 Вт

* - Цей продукт відповідає вимогам європейського стандарту EN55011.

Відповідно до цього стандарту, цей продукт класифікується як обладнання групи 2 класу В.

Група 2 означає, що обладнання навмисно генерує радіочастотну енергію у вигляді електромагнітного випромінювання для термічної обробки їжі.

Обладнання класу В означає, що це обладнання придатне для використання в домашніх установках.

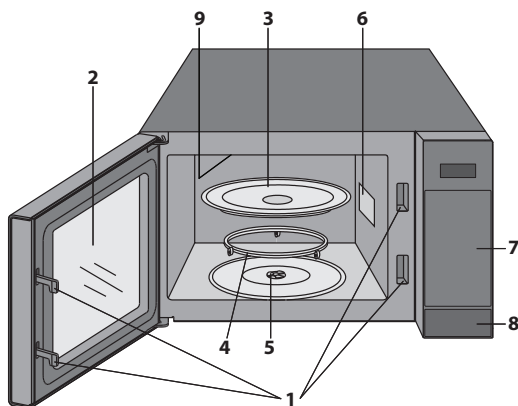
** - Внутрішню місткість розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини й висоти. Фактична місткість для закладення їжі є меншою за розрахункову.

У РАМКАХ ПОЛІТИКИ ПОСТІЙНОГО ВДОСКОНАЛЕННЯ МИ ЗАЛИШАЄМО ЗА СОБОЮ ПРАВО БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЗМІНЮВАТИ КОНСТРУКЦІЮ ТА ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЛАДНАННЯ.

Печа та аксесуари

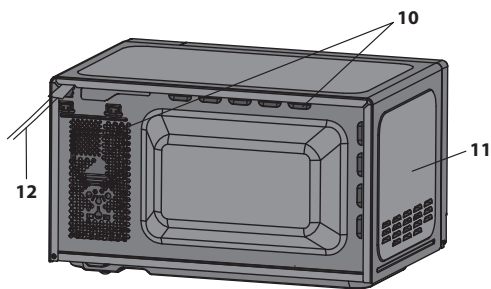
Духовка

1. Система безпеки замка дверей
2. Вікно духовки
3. Стеклопакетний обертовий стіл
4. Підставка для обертового столу
5. З'єднання
6. Кришка хвилеводу (не видаляйте)
7. Засоби керування потужністю й часом
8. Кнопка відчинення дверцят
9. Елемент нагріву грилю
10. Вентиляційні отвори
11. Зовнішній корпус
12. Шнур живлення

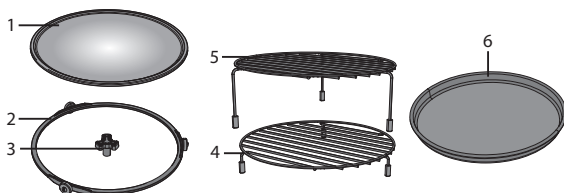


Комплект поставки:

1. Стеклопакетний обертовий стіл
 2. Підставка для обертового столу
 3. З'єднання
 4. Нижня полиця
 5. Висока стійка
 6. Backblech
- Решітки для грилю та деко призначені для використання лише при роботі в режимах грилю та конвекції. НЕ використовуйте жодні металеві аксесуари при використанні функції мікрохвильового поля.



ПРИМІТКА: Коли ви замовляєте аксесуари, будь ласка, зазначте дві речі: назву деталі та назву моделі.



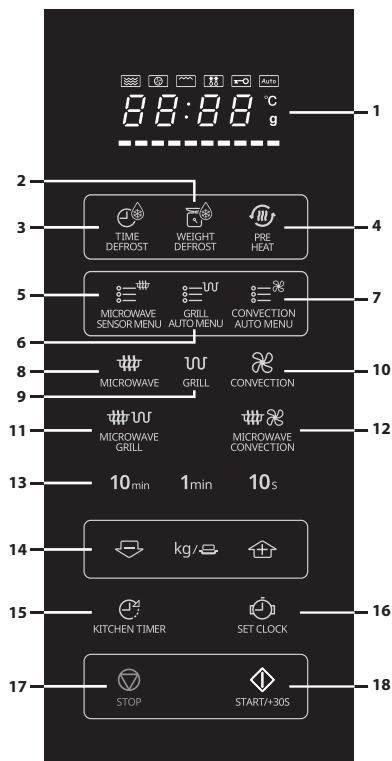
ПРИМІТКИ:

- Очищуючи піч зсередини, будьте дуже обережні, щоб не пошкодити ламку кришки 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.
- Для приготування їжі її та ємності з нею 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.



УВАГА: Дверцята, зовнішній корпус, внутрішні відділення печі, аксесуари та посуд стають дуже гарячими під час роботи. Щоб уникнути опіків, завжди використовуйте товсті рукавички для духовки.

Панель керування



- ЦИФРОВИЙ ДИСПЛЕЙ** – відображає час приготування, потужність, індикатори і час за годинником.

 Індикатор [МІКРОХВИЛЬОВА]

 Індикатор [CONVECTION]

 Індикатор [GRILL]

 Індикатор [DEFROST]

 Індикатор [ДИТЯЧИЙ ЗАМОК]

 Індикатор [AUTO MENU]

 Індикатор [TEMPERATURE]

 Індикатор [WEIGHT]

 [ІНДИКАТОР ПРОГРЕСУ] температури

Сегменти поступово світяться, щоб показати досягнуту температуру в режимі CONVECTION. Кожен сегмент представляє 10°C встановленого рівня температури (наприклад, перший вказує 140°C, а останній - 230°C). Коли ви встановлюєте температуру, відповідний сегмент світиться, а відповідні сегменти ліворуч від нього поступово світяться один за одним під час процесу попереднього нагрівання.

- РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗА ВАГОЮ** – Натисніть один раз, щоб розморозити за вагою.
- TIME DEFROST** – Натисніть, щоб вибрати розморожування за часом.
- РОЗІГРІВ** – Натисніть, щоб розігріти духовку в режимі конвекції.
- MICROWAVE (МЕНЮ СЕНСОРА МІКРОХВИЛЬОВОГО ПОЛЯ)** – Натисніть, щоб вибрати меню сенсорного приготування.
- АВТОМЕНЮ ГРІЛЬ** – Натисніть, щоб вибрати меню автоматичного приготування на грилі.
- CONVECTION AUTO MENU** – Натисніть, щоб вибрати меню автоматичного приготування за допомогою конвекції.
- MICROWAVE POWER** – Натисніть, щоб вибрати рівень потужності мікрохвильового поля.
- ГРІЛЬ** – Натисніть, щоб встановити режим грилювання.
- КОНВЕКЦІЯ** – Натисніть, щоб встановити режим конвекційного приготування.
- МІКРОХВИЛЬОВА+ГРІЛЬ** – Натисніть, щоб встановити режими комбінованого приготування їжі в мікрохвильовці та грилі.
- МІКРОХВИЛЬОВА+КОНВЕКЦІЯ** – Натисніть, щоб встановити режими комбінованого приготування їжі в мікрохвильовій печі та конвекційній печі.
- TIME** – Встановіть годинник та таймер.
- WEIGHT/PORTION** – Використовуйте ці кнопки для вибору ваги або порцій.
- КУХОННИЙ ТАЙМЕР** – Натисніть, щоб використовувати як хвилинний таймер, або для програмування часу очікування.
- ВСТАНОВИТИ ГОДИННИК** – Використовуйте для встановлення часу на годиннику.
- СТОП** – Натисніть один раз, щоб призупинити приготування, або двічі, щоб скасувати операцію.
- START/+30s** – Кнопка "Старт". Натисніть один раз, щоб готувати протягом 30 секунд на повній потужності.

Перед початком роботи

- Увімкніть піч. На дисплеї з'явиться час "0:00", і піч видасть одноразовий звуковий сигнал.
- Ця модель має функцію годинника та духовку, яка споживає менше 1,0 Вт у режимі очікування. [Щоб встановити годинник, дивіться нижче.]

Налаштування годинника

Ваша піч має режим 12-годинного та 24-годинного годинника.

1. Натисніть кнопку [SET CLOCK]  один раз, і на дисплеї з'явиться 24H. Протягом 3 секунд натисніть кнопку ще раз, щоб вибрати режим годинника 12H або 24H. Натисніть кнопку [START/+30S], щоб підтвердити режим годинника.
2. Натисніть кнопки часу та введіть поточний час. Введіть години, натиснувши кнопку [10 хв], та введіть хвилини, натиснувши кнопки [1 хв] та [10 с].
3. Натисніть кнопку [SET CLOCK] , щоб завершити налаштування годинника.

ПРИМІТКИ:

- Якщо годинник налаштовано, на дисплеї після приготування показуватиметься правильний час. Якщо ж годинник не налаштовано, на дисплеї по завершенні приготування буде показано час «0:00».
- Щоб перевірити час дня під час процесу приготування їжі, натисніть кнопку [SET CLOCK], і LED відобразить час дня протягом 2-3 секунд. Це не впливає на процес приготування їжі.
- У режимі налаштування годинника, якщо натиснути кнопку [STOP] або якщо протягом 1 хвилини не виконується жодних дій, піч повернеться до попереднього налаштування.
- У разі відновлення живлення після перебою на дисплеї мікрохвильової печі блиматиме повідомлення "0:00". Якщо це трапиться під час приготування, задана програма буде скасована. Час доби також буде скинуто.

Рівень потужності мікрохвильового поля

Рівень потужності	Натисніть кнопку [MICROWAVE POWER] 	Дисплей Процент
ВИСОКИЙ	x1	P100
	x2	P90
ПОМІРНО ВИСОКИЙ	x3	P80
	x4	P70
СЕРЕДНІЙ	x5	P60
	x6	P50
ПОМІРНО НИЗЬКА (РОЗМОРОЖУВАННЯ)	x7	P40
	x8	P30
НИЗЬКА	x9	P20
	x10	P10
	x11	P0

- Як показано, піч має 11 рівнів потужності.
- Щоб змінити рівень потужності для приготування їжі, натисніть кнопку [MICROWAVE POWER], поки на дисплеї не відобразиться бажаний рівень. Встановіть бажаний час приготування, натискаючи кнопки часу. Натисніть кнопку [START], щоб запустити духовку.
- Щоб перевірити рівень потужності під час приготування, натисніть кнопку [MICROWAVE POWER]. Доки ваш палець натискає кнопку [MICROWAVE POWER], рівень потужності буде відображатися. Піч продовжує відлік, хоча на дисплеї показується рівень потужності.
- Якщо вибрати рівень "0P", піч працюватиме з увімкненим вентилятором, але з нульовою потужністю. Цей режим можна використовувати для усунення запаху.

У більшості випадків рекомендовано використовувати такі рівні потужності:

P100/P90 - (ВИСОКА) використовується для швидкого приготування або підігрівання, наприклад, для запіканок, гарячих напоїв, овочів тощо.

P80/P70 80P/ 70P – (ПОМІРНО ВИСОКА) використовується для тривалішого приготування продуктів щільної консистенції, як-от смаженого м'яса, 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.

P60/P50 - (СЕРЕДНІЙ) для щільних продуктів, які вимагають тривалого часу приготування при традиційному способі, наприклад, говядина в горщику, рекомендується використовувати цей режим потужності, щоб гарантувати ніжність м'яса.

P40/P30 - (СЕРЕДНЬО НИЗЬКА) для розморожування, виберіть це налаштування потужності, щоб блюдо розморожувалося рівномірно. Це налаштування також ідеально підходить для приготування рису, пасти, пельменів та варення яєчного крему.

P20/P10 - (НИЗЬКА) Для ніжного розморожування, наприклад, крему, тортів або випічки.

Ручний режим роботи

Відчинення дверцят:

Щоб відчинити дверцята, натисніть кнопку відчинення дверцят.

Запуск печі:

Приготуйте та розмістіть їжу в підходящому контейнері на обертовому столі або розмістіть прямо на обертовому столі. Закрийте дверцята та натисніть кнопку [START/+30s] після вибору бажаного режиму приготування та встановлення часу. Ви можете збільшити бажаний час приготування під час ручного приготування, натиснувши кнопки [TIME] або кнопку [START/+30s].

Якщо після встановлення програми приготування їжі кнопку [START/+30s] не натиснуто протягом 1 хвилини, налаштування буде скасовано.

Кнопку [START/+30s] потрібно натиснути, щоб продовжити приготування, якщо дверцята відкриті під час приготування. Звуковий сигнал пролунає один раз, коли кнопка натиснута вірно.

Використовуйте кнопку [STOP] для:

1. виправити помилку під час програмування;
2. на деякий час зупинити піч під час приготування;
3. Щоб скасувати програму під час приготування, натисніть кнопку [STOP] двічі.
4. Увімкнути чи вимкнути функцію блокування від дітей.

ПРИМІТКА:

- Якщо мікрохвильову піч не використовують протягом 5 хвилин (і дверцята зачинені), автоматично активується безпековий замок. Усі кнопки перестануть працювати в режимі безпекового замку. Щоб вимкнути безпековий замок, просто відкрийте дверцята мікрохвильової печі, і кнопка знову стане активною.



Приготування в мікрохвильовці

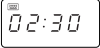
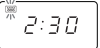
Піч можна запрограмувати на час приготування до 99 хвилин 50 секунд (99:50).

ПРИГОТУВАННЯ ТА РОЗМОРОЖУВАННЯ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ

- Введіть час приготування та використовуйте рівні потужності мікрохвильового поля P100 до P10 для приготування або розморожування.
- По можливості, 2 – 3 рази протягом приготування перемішуйте чи перевертайте страву.
- Закінчивши приготування, накрийте страву й дайте їй постояти згідно з рекомендаціями.
- По закінченні розморожування загорніть страву у фольгу й залиште до повного розморожування.

Наприклад:

Обрати час приготування 2 хвилини і 30 секунд і встановити рівень потужності 70%.

1. Введіть рівень потужності, натиснувши кнопку [MICROWAVE POWER] 4 рази для 70 P.  x4	2. Введіть час приготування, натиснувши кнопку [1 min] двічі, а потім кнопку [10 s] тричі. 	3. Натисніть кнопку [START/+30s], щоб запустити таймер. (На дисплеї буде відобразитися зворотний відлік встановленого часу приготування/розморожування.) 

ПРИМІТКА:

- Після запуску печі загориться лампочка освітлення, а поворотний столик почне обертатися за годинниковою стрілкою або проти неї.
- Якщо дверцята відкриваються під час приготування/розморожування для перемішування або перевертання їжі, час приготування на дисплеї автоматично зупиняється. Час приготування/розморожування починає знову відлік, коли дверцята закриваються, і натиснута кнопка [ПОЧАТОК].
- Коли приготування/розморожування завершено, відкрийте дверцята або натисніть кнопку [STOP], і час дня знову з'явиться на дисплеї, якщо годинник був встановлений.
- Якщо ви хочете знати рівень потужності під час приготування їжі, натисніть кнопку [MICROWAVE POWER]. Поки ваш палець натискає кнопку [MICROWAVE POWER], рівень потужності буде відображатися.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ:

- Закінчивши приготування їжі/розморожування, закрийте дверцята. Зауважте, що, поки дверцята будуть відкриті, світитиметься світло - це запобіжний захід, який нагадуватиме закрити дверцята.
- У разі приготування їжі протягом збільшеного часу за незмінного рівня потужності (див. таблицю нижче) в тому ж самому режимі приготування, автоматично приводяться в дію захисні механізми, які полягають у зменшенні рівня потужності чи періодичного вимкнення нагрівального елемента грилю.

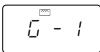
Режим приготування	Максимальний час роботи
Рівень потужності 100 P	30 хвилин
Готування на грилі	99 хв 50 сек, переривчаста робота, контроль температури
Приготування в мікрохвильовці + гриль	99 хв 50 сек, Мікрохвильова та гриль працюють за часом
Конвекційне приготування	99 хв 50 сек, переривчаста робота, контроль температури
Мікрохвильова + Конвекційна приготування	99 хв 50 сек, альтернатива Мікрохвильова та Конвекція працює за часом

Готування на грилі

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.

Наприклад:

Щоб грилювати протягом 20 хвилин, використовуйте кнопку [GRILL].

1. Натисніть кнопку [GRILL] один раз.  x1	2. Введіть потрібний час нагріву, натиснувши кнопку [10 min] двічі.	3. Натисніть кнопку [START/+30s], щоб розпочати гриль. (На дисплеї буде відображатися зворотний відлік встановленого часу грилювання.)
		

Комбіноване приготування їжі в мікрохвильовці та грилі

Використання мікрохвильовки та грилю разом поєднує потужність мікрохвильового поля з грилем. Це означає, що приготування їжі відбувається за допомогою потужності мікрохвильового поля та грилю по черзі. Рівень потужності мікрохвильового поля для цієї функції - P100.

При поєднанні мікрохвильової енергії з грилем час приготування скорочується, а страва набуває хрусткої, золотавої скоринки.

Існує два варіанти поєднання цих режимів:

КОМБІНАЦІЯ 1 (Дисплей: C-3)

Під працюватиме в циклі 33 секунди. Перші 18 секунд мікрохвильове поле вмикається на 100%, наступні 15 секунд вмикається гриль. Цей цикл повторюється до закінчення встановленого часу приготування.

Використовуйте для риби та запіканок.

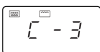
КОМБІНАЦІЯ 2 (Дисплей: C-4)

Під працюватиме в циклі 33 секунди. На перші 12 секунд вмикається на повну потужність мікрохвильове поле, а потім на 21 секунду гриль. Цей цикл повторюється аж до закінчення встановленого часу приготування.

Використовуйте для приготування пудингу, омлетів та птиці.

Наприклад:

Щоб приготувати протягом 15 хвилин, використовуйте [MICROWAVE+GRILL] з 55% потужністю мікрохвиль і 45% потужністю грилю (C-1).

1. Натисніть кнопку [MICROWAVE+GRILL] один раз.  x1	2. Введіть потрібний час нагріву, натиснувши кнопку [10 min] один раз та кнопку [1 min] 5 разів.	3. Натисніть кнопку [START/+30s], щоб розпочати приготування. (На дисплеї буде відображатися зворотний відлік встановленого часу приготування.)
		

Примітки до приготування на грилі та мікрохвильовій+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 пічку розігрійте її протягом 20 хвилин грилем без жодних продуктів.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ: Під час роботи, щоб дим або запахи розсіялися, відкрийте вікно або включіть вентиляцію на кухні.

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.

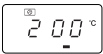
Попереднє нагрівання/конвекційне приготування

Конвекційне приготування дозволяє готувати їжу, як в традиційній духовці. Температуру можна вибрати від 140°C до 230°C. Рекомендується розігрівати духовку до відповідної температури перед тим, як покласти їжу в духовку.

1. КОНВЕКЦІЯ З ФУНКЦІЄЮ ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВУ

Наприклад:

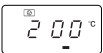
Щоб приготувати протягом 20 хвилин при 200°C, використовуйте кнопку [PREHEAT] та кнопку [CONVECTION].

1. Натисніть [PREHEAT] натисніть кнопку 7 разів.  x7	2. Натисніть кнопку [START/+30s], щоб почати. Коли буде досягнута температура переднього нагріву, бздик пролунає двічі.	3. Покладіть їжу в духовку та закрийте дверцята. Введіть необхідний час нагрівання, натиснувши кнопку [10 хв] двічі.	4. Натисніть кнопку [START/+30s], щоб розпочати приготування. (На дисплеї буде відображатися зворотний відлік встановленого часу приготування.)
			

2. КОНВЕКЦІЯ БЕЗ ФУНКЦІЇ ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВАННЯ

Наприклад:

Щоб приготувати страву протягом 20 хвилин при 200°C, використовуйте кнопку [CONVECTION].

1. Натисніть Натисніть кнопку [CONVECTION] 7 разів.  x7	2. Введіть потрібний час нагрівання, натиснувши кнопку [10 min] двічі.	3. Натисніть кнопку [START/+30s], щоб розпочати приготування. (На дисплеї буде відображатися зворотний відлік встановленого часу приготування.)
		

Комбіноване приготування їжі в мікрохвильовій та конвекційній печі

Використання мікрохвильового та конвекційного режимів разом поєднує потужність мікрохвиль з конвекцією. Це означає, що приготування їжі відбувається за допомогою мікрохвильової потужності та потужності конвекції по черзі. Рівень мікрохвильової потужності для цієї функції становить P100, а температура конвекції попередньо встановлена на 165°C. Цей режим спрощує та прискорює приготування їжі, оскільки він використовує швидке

мікрохвильове приготування та конвекція для зроблення їжі хрусткою. Існує 2 варіанти комбінації:

КОМБІНАЦІЯ 1 (на дисплеї: C-1)

Піч працюватиме в циклі 29 секунд. Перші 14 секунд мікрохвильове поле вмикається на 100%, наступні 15 секунд вмикається конвекційний нагрівач. Цей цикл повторюється аж до закінчення встановленого часу приготування. Використовуйте для товстого м'яса або цілого курчати.

КОМБІНАЦІЯ 2 (на дисплеї: C-2)

Піч працюватиме в циклі 29 секунд. Перші 12 секунд мікрохвильове поле вмикається на 100%, наступні 17 секунд вмикається конвекційний нагрівач. Цей цикл повторюється до закінчення встановленого часу приготування. Використовуйте для тонкого м'яса або шматка курки.

Наприклад:

Щоб приготувати протягом 15 хвилин, використовуючи [MICROWAVE+CONVECTION] з 18% часу потужності мікрохвильового поля та 52% потужності грилю (C-1).

1. Натисніть кнопку [MICROWAVE+CONVECTION] один раз.  x1	2. Введіть потрібний час нагріву, натиснувши кнопку [10 min] один раз та кнопку [1 min] 5 разів.	3. Натисніть кнопку [START/+30s], щоб розпочати приготування. (На дисплеї буде відображатися зворотний відлік встановленого часу приготування.)
		

НОТАТКИ для КОНВЕКЦІЇ та МІКРОХВИЛЬОВА+КОНВЕКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

- Можливо, ви відчуєте дим або запах горіння при першому використанні конвекції. Це нормально і не є ознакою несправності духовки. Щоб уникнути цієї проблеми, при першому використанні духовки, розігрійте духовку без їжі протягом 20 хвилин на конвекції 230°C.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ: Під час роботи, щоб дим або запахи розсіялися, відкрийте вікно або включіть вентиляцію на кухні.



УВАГА! Дверцята, зовнішній корпус, камера печі, блюда і приладдя під час роботи дуже сильно нагріваються.

Щоб уникнути опіків, завжди користуйтеся товстими рукавичками.

Інші зручні функції

1. ПОСЛІДОВНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Ця функція дозволяє готувати страви у дві стадії, до яких може входити приготування з ручним налаштуванням часу та/або функція розморожування за часом чи за масою. Запрограмувавши піч, непотрібно втручатися в її роботу, оскільки по закінченні першої стадії вона автоматично перейде до наступної стадії. Якщо одна зі стадій — це розморожування, то це має бути перша стадія.

Примітка: Автомену не може бути встановлене як одна з кількох послідовностей.

Приклад: Якщо ви хочете розморозити їжу протягом 5 хвилин, а потім готувати з мікрохвильовою потужністю P80 протягом 7 хвилин. Кроки такі:

- Натисніть кнопку [TIME DEFROST] один раз, на дисплеї LED відобразиться 00:00.
- Введіть час приготування, натиснувши кнопку [1 min] 5 разів.
- Введіть рівень потужності (P80), натиснувши кнопку [MICROWAVE POWER] 3 рази.
- Введіть час приготування, натиснувши кнопку [1 min] 7 разів.
- Натисніть один раз кнопку [START], щоб почати готування.

2. ФУНКЦІЯ +30с (Автостарт)

Кнопка [+30с] дозволяє вам використовувати дві наступні функції:

а. Прямий старт

Ви можете безпосередньо почати готувати на рівні потужності мікрохвильового поля 100 P протягом 30 секунд, натиснувши кнопку [+30s].

б. Продовжте час приготування

Ви можете продовжити час приготування під час ручного приготування, розморожування за часом та режиму автоматичного меню на кратні 30 секунд, якщо кнопка [+30s] натиснута під час роботи духовки. Під час розморожування за вагою час приготування збільшити неможливо.

ПРИМІТКА: Час приготування може бути продовжений до максимуму 99 хвилин 50 секунд.



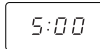
START/+30S

3. КУХОННИЙ ТАЙМЕР

Ви можете користуватися таймером навіть тоді, коли мікрохвильова піч не використовується, наприклад, для засікання часу під час приготування яєць на звичайній плиті, або для засікання часу очікування по закінченні приготування/розморожування страви.

Наприклад:

встановити таймер на 5 хвилин.

1. Натисніть [KITCHEN TIMER] натисніть кнопку один раз. 	2. Введіть бажаний час, натиснувши кнопку [1 min] 5 разів.	3. Натисніть кнопку [START/+30s], щоб запустити таймер.	4. Перевірте дисплей. (Дисплей буде відлічувати час, встановлений для приготування/розморожування.)
			

Коли настане час таймера, пристрій подасть два звукових сигнали, а на LED-дисплеї відобразиться поточний час.

Ви можете ввести будь-який час до 99 хвилин, 50 секунд. Щоб скасувати KITCHEN TIMER під час зворотного відліку, просто натисніть [STOP]кнопка.

ПРИМІТКА: Функцію KITCHEN TIMER не можна використовувати під час приготування їжі.

4. ФУНКЦІЯ БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Використовується для запобігання несанкціонованому використанню.

a. Щоб встановити ДИТЯЧИЙ ЗАМОК:

Натисніть і утримуйте кнопку [STOP] протягом 3 секунд, ви почуєте довгий звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться .

Печь тепер перебуває в режимі ДИТЯЧОЇ БЛОКУВАННЯ.

b. Щоб скасувати ДИТЯЧУ БЛОКУВАННЯ:

Натисніть і утримуйте кнопку [STOP] протягом 3 секунд, поки не почуєте довгий звуковий сигнал.

Примітка: якщо кнопка не працює, відкрийте/закрийте дверцята та спробуйте знову.

5. ПАМ'ЯТЬ МІСЦЯ

Ця функція, за допомогою якої місце розташування продуктів повертається до початкового стану приготування після завершення процесу приготування.

Натисніть кнопку [KITCHEN TIMER] на 3 секунди, щоб встановити або скасувати цю функцію. За замовчуванням вона включена.

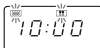
Коли функція LOCATION MEMORY активована,  з'явиться після закінчення приготування.

Ця функція не буде працювати, якщо дверцята відчинені або якщо роботу печі зупинено під час приготування.

Розморожування за часом

Ця функція дозволяє швидко розморозити продукти, причому час задає користувач, виходячи з тип продуктів. Дотримуйтесь наведеного нижче прикладу, щоб дізнатися, як користуватися цією функцією. Діапазон часу становить від 0:01 до 99:50.

Наприклад: Розморозити їжу протягом 10 хвилин.

1. Виберіть потрібне меню, натиснувши кнопку [TIME DEFROST] один раз.  x1	2. Введіть час приготування, натиснувши кнопку [10 min] один раз.	3. Натисніть кнопку [START/+30s], щоб розпочати розморожування. (На дисплеї буде відображатися зворотний відлік часу розморожування)
		

Примітки до режиму "Розморожування за часом":

- Після приготування звуковий сигнал пролунає п'ять разів, а на дисплеї LED буде відображено час доби, якщо годинник був встановлений. Якщо годинник не був встановлений, на дисплеї буде відображено лише "0:00",

коли приготування буде завершено.

- Попередньо встановлений рівень потужності мікрохвильового поля - P30 і його не можна змінити.

Розморожування за вагою

Мікрохвильова піч заздалегідь програмується з таймером та рівнем потужності, щоб продукти, такі як м'ясо або морепродукти, можна було легко розморозити. Діапазон ваги для цього становить від 0,1 кг – до 2,0 кг.

d-1: Розморожування за вагою (загальне)

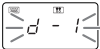
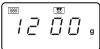
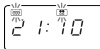
d-2: Розморозка за вагою (фарш)

d-3: Розморозка за вагою (морепродукти)

Дотримуйтеся наведеного нижче прикладу для деталі щодо використання цих функцій.

Наприклад: Щоб розморозити шматок м'яса вагою 1,2 кг, використовуйте.

Розмістіть їжу в плоскій тарілці або, як варіант, на решітці для розморожування мікрохвильової печі на обертовій підставці.

1. Виберіть потрібне меню, натиснувши кнопку [WEIGHT DEFROST] один раз. 	2. Введіть вагу, натискаючи кнопки [WEIGHT/PORTION], поки не відобразиться бажана вага 	3. Натисніть кнопку [START/+30s], щоб розпочати розморожування. (На дисплеї буде відображатися зворотний відлік часу розморожування)
		

Розморожування заморожених продуктів починається з -18°C.

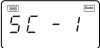
Примітки до розморожування за вагою:

- Перед заморожуванням перевірте, чи продукти свіжі та якісні.
- Вагу страви заокруглюють до більшого з точністю до 0,1 кг, наприклад, 0,65 кг заокруглюють до 0,7 кг.
- За необхідності накрийте деякі ділянки м'яса чи птиці невеликими шматочками алюмінієвої фольги. Це попередить нагрівання цих ділянок під час розморожування. Стежте за тим, щоб фольга не торкалася стінок печі.

Приготування за допомогою сенсора мікрохвильового поля

Ця [Кнопка [MICROWAVE SENSOR MENU]] автоматично визначає правильний режим та час приготування продуктів. Деталі щодо використання цієї функції дивіться в прикладі нижче.

Наприклад: Щоб приготувати дві запечені картоплі (0,46 кг) за допомогою функції меню сенсора мікрохвильового поля.

1. Виберіть потрібне меню, натиснувши [Натисніть кнопку [MICROWAVE SENSOR MENU]] один раз. 	2. Натисніть кнопку [START/+30s], щоб почати приготування.
	

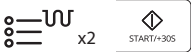
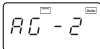
ПРИМІТКИ:

- Для продуктів, вага яких більша або менша за вказані ваги/кількості в таблиці приготування в мікрохвильовій печі за допомогою сенсора, готуйте вручну.

Приготування за допомогою автоменю гриль

Кнопка [GRILL AUTO MENU] автоматично розрахує правильний режим готування та час готування продуктів. Дивіться приклад нижче, щоб дізнатися, як користуватися цією функцією.

Наприклад: Для приготування 500г шматочків курки на грилі використовуйте функцію автоменю гриль.

1. Виберіть потрібне меню, натиснувши дві кнопки [GRILL AUTO MENU] і натисніть кнопку [START/+30s]. 	2. Натисніть кнопки [ВАГА/ПОРЦІЯ ВВЕРХ/ВНИЗ], щоб вибрати потрібну кількість. 	3. Натисніть [START/+30s] кнопка для початку приготування. (Дисплей буде відлічувати час приготування)
		

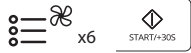
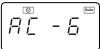
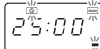
ПРИМІТКИ:

- Вагу або кількість їжі можна ввести, натискаючи кнопки ВАГА/ПОРЦІЯ, поки не відобразиться бажана вага/кількість. Введіть лише вагу їжі. Не включаєте вагу контейнера.
- Для продуктів, вага яких більша або менша за вказані ваги/кількості в таблиці приготування автоменю гриль, готуйте вручну.

Приготування за допомогою автоматичного меню конвекції

Кнопка [CONVECTION AUTO MENU] автоматично визначає правильний режим приготування та час приготування продуктів. Дивіться приклад нижче, щоб дізнатися, як користуватися цією функцією.

Наприклад: Щоб приготувати 250г заморожених цибулинних кілець, використовуючи функцію автоматичного меню конвекції.

1. Виберіть потрібне меню, натиснувши кнопку [CONVECTION AUTO MENU] 6 разів, а потім натисніть кнопку [START/+30s]. 	2. Натисніть кнопки [ВАГА/ПОРЦІЯ ВВЕРХ/ВНИЗ], щоб вибрати потрібну кількість. 	3. Натисніть кнопку [START/+30s], щоб розпочати приготування. (На дисплеї буде відображатися зворотний відлік часу приготування)
		

ПРИМІТКИ:

- Вагу або кількість їжі можна ввести, натискаючи кнопки ВАГА/ПОРЦІЯ, поки не відобразиться бажана вага/кількість. Введіть лише вагу їжі. Не включаєте вагу контейнера.
- Для продуктів, вага яких більша або менша за вказані ваги/кількості в діаграмі приготування автоматичного конвекційного меню, готуйте вручну.

Таблиця приготування з сенсором мікрохвильового поля

Дис-плей	Меню	ВАГА/ПОРЦІЯ/ПОСУД	Порядок приготування
SC-1	Запечена картопля	1 - 3 картоплі (штуки) 1 картоплина важить близько 0.23 кг (початкова темп. кімнатна темп.) Кухонний папір	- Проколiть кожну картоплю вилкою 6 разiв, розподiляючи проколи по поверхнi. - Розмiстiть їжу по краю обертового столу, викладеного паперовим рушником, на вiдстанi не менше 2,5 см одна вiд одної. Не накривайте.
SC-2	Заморожена пiца	200 - 400 г (початкова темп. -18°C) страва безпечна для мiкрохвильової печi	Для пiдiгрiву купленої пiци. Видалiть усю упаковку та розмiстiть їжу на столовий посудi, безпечний для мiкрохвильової печi, на обертовому столi.
SC-3	Замороженi страви	200 - 600 г (початкова темп. -18°C) Безпечна для мiкрохвильової печi касеролька з кришкою або пластикова плiвка з проколами	- Всi продукти повиннi бути попередньо приготованi. - Пiдiгривайте в контейнерi, безпечному для мiкрохвильової печi, як придбано. - Якщо перекладаєте їжу на страву, накрийте її проколотою плiвкою.
SC-4	Свiжi овочi наприклад брюсельська капуста, зеленi боби, горох, овочеve асортi, брокколі	200 - 600 г (початкова темп. темп. кiмнати) Безпечна для мiкрохвильової печi касеролька з кришкою або пластикова плiвка з проколами	- Всi частини повиннi бути однакового розмiру. - Ретельно промийте, розкладiть їжу в глечик, який безпечний для мiкрохвильової печi, та додайте 1 столову ложку (15 мл) води на ½ чашки (125 мл) овочiв. - Покрийте кришкою або проколотою пластиковою плiвкою.
SC-5	Вiвсяна каша	30 - 110г (початкова темп. кiмнатна темп.) Безпечна для мiкрохвильової печi касеролька з кришкою або пластикова плiвка з проколами	- Готуйте вiвсянку та воду в контейнерi в пропорцiї 1:7. - Покрийте кришкою або проколотою пластиковою плiвкою.
SC-6	Риба	200 - 600 г (початкова темп. 5 - 10° C) Безпечна для мiкрохвильової печi касеролька з кришкою або пластикова плiвка з проколами	- Для приготування свiжих фiле або стейкiв з риби. - Розмiстiть їжу в пiдходящому за розмiром контейнерi, додайте 2 столовi ложки (30 мл) води. - Покрийте кришкою або проколотою пластиковою плiвкою.
SC-7	Курятина	200 - 600 г (початкова температура 5°C) Безпечна для мiкрохвильової печi касеролька з кришкою або пластикова плiвка з проколами	- Приготувати шматок курки. - Розмiстiть їжу в пiдходящому за розмiром контейнерi, додайте 2 столовi ложки (30 мл) води. - Покрийте кришкою або проколотою пластиковою плiвкою.

SC-8	М'ясо	200 - 600 г (початкова температура 5 - 10° C) Безпечна для мікрохвильової печі касеролька з кришкою або пластикова плівка з проколами	- Розмістіть їжу в підходящому за розміром контейнері, додайте 2 столові ложки (30 мл) води. - Покрийте кришкою або проколотою пластиковою плівкою.
SC-9	Автоматичне підігрівання	200 - 600 г (початкова температура 5°C) Безпечна для мікрохвильової печі касеролька з кришкою або пластикова плівка з проколами	- Всі продукти повинні бути попередньо приготовані. - Підігрівайте в контейнері, безпечному для мікрохвильової печі, як придбано. - Якщо перекладаєте страву на тарілку, накрийте її проколотою плівкою.

Примітки.

- Кінцева температура страви може бути різною в залежності від її початкової температури. Після завершення приготування перевірте, чи достатньо прогрілася їжа. У разі необхідності можна буде подовжити час приготування вручну.
- Результати при використанні автоматичного приготування залежать від таких відмінностей, як форма та розмір продуктів, а також від ваших особистих уподобань щодо результатів приготування. Якщо ви не задоволені програмованим результатом, будь ласка, скоригуйте час приготування, щоб він відповідав вашим вимогам.

Таблиця приготування автоменю гріль

Дис-плей	Меню	ВАГА/ПОРЦІЯ/ПОСУД	Порядок приготування
AG-1	Лангет гріль	200, 300, 400, 500, 600 г (початкова темп. темп. кімнати) Деко для випічки+Висока решітка	- Наріжте лангет гріль на шматки приблизно 200 - 300г/шматок і приправте олією, сіллю, розчавленим чорним перцем. - Розмістіть їжу на деко для випічки на верхній решітці.
AG-2	Курачі шматочки гріль	200, 300, 400, 500, 600 г (початкова темп. темп. кімнати) Деко для випічки+Висока решітка	Після рівномірного розподілу олії, солі, нарізаного перцю на курячому філе, розмістіть його на деко для випічки, яке стоїть на верхній решітці.
AG-3	Стейк з риби на грилі	150, 200, 300, 400, 500 г (початкова темп. кімнатна темп.) Деко для випічки+Висока решітка	Після рівномірного розподілу нарізаного перцю по філе риби, розмістіть на деко для випічки на верхній решітці.
AG-4	Бекон	2 - 4 шматки (початкова темп. 5° C) Деко для випічки+Висока решітка	Розкладіть шматочки бекону на деко для випічки, яке розташоване на верхній полиці.
AG-5	Тост	1 - 3 штуки (початкова темп. кімнатна темп.) Висока стійка	Розмістіть 50г куска хліба на високій стійці
AG-6	Сосиски	2,4,8 шт (початкова темп. кімнатна темп.) Деко для випічки+Висока решітка	- Розмістіть 50г шматка ковбаси на деко для випічки, яке знаходиться на верхній полиці. - Переверніть на 2/3 загального часу приготування, коли духовка подасть сигнал.*1

*1: Коли зазвучить сигнал, відкрийте дверцята, щоб перевернути їжу. Якщо ви не відкриєте дверцята, приготування продовжиться до кінця запрограмованого часу.

Примітки.

- Кінцева температура страви може бути різною в залежності від її початкової температури. Після завершення приготування перевірте, чи достатньо прогрілася їжа. У разі необхідності можна буде продовжити час приготування вручну.
- Результати при використанні автоматичного приготування залежать від таких відмінностей, як форма та розмір продуктів та ваші особисті уподобання щодо результатів приготування. Якщо ви не задоволені програмованим результатом, будь ласка, скоригуйте час приготування, щоб він відповідав вашим вимогам.



УВАГА: Дверцята, зовнішній корпус, внутрішнє відділення печі та аксесуари стають дуже гарячими під час роботи.

Щоб уникнути опіків, завжди користуйтеся товстими рукавичками.

Таблиця автоматичного меню конвекційного приготування

Дис-плей	Меню	ВАГА/ПОРЦІЯ/ПОСУД	Порядок приготування
АС-1	Замороже-ні карто-пляні фрі в духовці	300г (початкова темп. -18°C) Деко для випічки+Висока решітка	- Підготуйте куплені заморожені французькі фрі та розкладіть їх на деко для випічки, яке розташоване на верхній полиці. - Переверніть їжу через 2/3 загального часу приготування, коли духовка подасть сигнал.*1
АС-2	Смажена курка	800, 1000, 1200, 1400г (початкова темп. кімнатна темп.) Нижня полиця	- Після того, як розподілите олію, посоліть поверхню курки. - Розмістіть на нижній полиці. - Переверніть їжу через 2/3 загального часу приготування, коли духовка подасть сигнал.*1
АС-3	Смажена яловичина/баранина	200, 300, 400, 500, 600 г (початкова темп. темп. кімнати) Деко для випічки+Висока решітка	- Видаліть поверхню біфштексу з філе молодого бика та нанесіть олію, сіль, розчавлений чорний перець. - Після того, як ви туго зв'яжете бавовняним шнуром, розмістіть на деко для випічки на верхній полиці.
АС-4	Риба	200, 400, 600 г (початкова темп. темп. приміщення) Деко для випічки+Висока решітка	- Після того, як ви нанесли олію та сіль на рибу, залиште на 10 хвилин. - Розмістіть на деко для випічки на верхній решітці.
АС-5	Замороже-ні курячі нагетси	400г (початкова темп. -18°C) Деко для випічки+Висока решітка	- Приготуйте куплені заморожені курячі нагетси. - Розмістіть на деко для випічки на верхній решітці. - Переверніть їжу через 2/3 загального часу приготування, коли духовка подасть сигнал.*1
АС-6	Замороже-ні кільця цибулі	250г (початкова темп. -18°C) Деко для випічки+Висока решітка	- Приготуйте куплені заморожені цибулинні кільця. - Розмістіть на деко для випічки на верхній решітці. - Переверніть їжу через 2/3 загального часу приготування, коли духовка подасть сигнал.*1
АС-7	Замороже-ні закуски	100, 200, 300 г (початкова температура -18°C) Деко для випічки+Висока решітка	- Приготуйте придбані заморожені закуски, такі як весняні рулетки, по 25г кожна штука. - Розмістіть на деко для випічки на верхній решітці. - Переверніть їжу на 2/3 загального часу приготування, коли духовка подасть сигнал.*1

*1: Коли зазвучить сигнал, відкрийте дверцята, щоб перевернути їжу. Якщо ви не відкриєте дверцята, приготування продовжиться до кінця запрограмованого часу.

Примітки.

- Кінцева температура страви може бути різною в залежності від її початкової температури. Після завершення приготування перевірте, чи достатньо прогрілася їжа. У разі необхідності можна буде подовжити час приготування вручну.
- Результати при використанні автоматичного приготування залежать від таких відмінностей, як форма та розмір продуктів та ваші особисті вподобання щодо результатів приготування. Якщо ви не задоволені програмованим результатом, будь ласка, скоригуйте час приготування, щоб він відповідав вашим вимогам.



УВАГА: Дверцята, зовнішній корпус, внутрішнє поле печі та аксесуари стають дуже гарячими під час роботи.

Щоб уникнути опіків, завжди користуйтеся товстими рукавичками.

Підходящі кухонні прилади для духовки

Приготування чи розморожування продуктів у мікрохвильовій печі відбувається завдяки тому, що мікрохвильова енергія проходить крізь посуд і проникає у продукти. Тому слід використовувати посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі.

Рекомендується використовувати круглий чи овальний, а не квадратний чи прямокутний посуд, адже їжа, розташована в кутах, може перегрітися. Користуватися можна посудом, який перелічено нижче.

Посуд	Безпечно для мікрохвильової	Гриль	Конвекція	Комбінований	Примітка
Алюмінієва фольга / Фольговані контейнери	✓ / ✗	✓	✓	✓ / ✗	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	✓ / ✗	✗	✓	✓ (Тільки з конвекцією)	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 металеву посуд при використанні потужності мікрохвильового поля, оскільки це може призвести до виникнення дуги, що може спричинити пожежу.
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	✓	✗	✗	✗	Має бути проколото, щоб пара могла виходити. Переконайтеся, що пакети підходять для використання в мікрохвильовій печі. Не використовуйте пластикові або металеві зв'язки, оскільки вони можуть розплавитися або загорітися через металеве 'дугове' замикання.
Паперові тарілки/чашки й кухонний папір	✓	✗	✗	✗	Використовувати тільки для підігрівання чи всмоктування вологи. Увага: може зайнятися в разі перегрівання.
Солом'яні та дерев'яні контейнери	✓	✗	✗	✗	Використовуючи ці матеріали, завжди будьте поруч, оскільки їх перегрівання може спричинити займання.

Перероблений папір та газети	✗	✗	✗	✗	Можуть містити частинки металу, дуговий розряд на яких може спричинити займання.
Верхня полиця/Нижня полиця/Деко для випічки	✗	✓	✓	✓	Не рекомендується використовувати металеву посуд при використанні мікрохвильової потужності, оскільки це може призвести до виникнення дуги, що може спричинити пожежу. Може використовуватися лише за направленням у користувацькому посібнику.



УВАГА: При нагріванні їжі в пластикових або паперових контейнерах, слід уважно стежити за духовкою через можливість загоряння.

ПРИМІТКА: Не залишайте вашу піч без нагляду під час використання.

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, конденсат може накопичуватися всередині духовки, на внутрішній поверхні та дверцятах. Кількість конденсату залежатиме від температури поверхонь духовки та вмісту волого в продуктах, які мікрохвильовуються. Переконайтеся, що після приготування їжі вся волога, яка накопичується на цих поверхнях, витирається м'якою, вологопоглинаючою тканиною.

Зовнішня поверхня печі

Зовні 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

Відкрийте дверцята перед чищенням, щоб деактивувати панель керування. Будьте обережні під час чищення панелі керування. Використовуючи тільки вологу тканину, ніжно протирайте панель, поки вона не стане чистою.

Не змочуйте тканину надто сильно. Не користуйтеся жодними хімічними чи абразивними засобами для чищення.

Внутрішня поверхня печі

1. Для чистки, протріть будь-які бризки або розливи м'якою вологою тканиною або губкою після кожного використання, поки духовка ще тепла.

Для чищення сильно забруднених поверхонь можна користуватися нейтральним милом, яке потім слід змити вологою серветкою до повного видалення всіх залишків. Внаслідок нагрівання бризки, що накопичилися на поверхні, можуть почати диміти або спричинити загоряння чи іскріння. Не знімайте кришку хвилеводу.

2. Переконайтеся, що м'яке мило або вода не проникають у маленькі отвори в стінках, що може спричинити пошкодження печі.

3. Не використовуйте розпилювачі для чищення внутрішньої частини духовки.

4. Регулярно нагрівайте свою піч, використовуючи гриль, і нагрівайте піч без їжі протягом 20 хвилин на грилі. Залишки їжі або бризки жиру можуть спричинити дим або неприємний запах.

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 замочування може призвести до розпаду покриття хвилеводу.

Кришка хвилеводу належить до витратних деталей, і якщо її регулярно не чистити, вона підлягає заміні.

Додаткове приладдя

Аксесуари, такі як обертовий стіл, підставка для обертального столу, решітки та деко для випічки, слід мити в м'якому розчині для миття посуду та сушити. Вони придатні для миття в посудомийній машині.

Дверцята

Щоб усувати всі залишки бруду, регулярно протирайте дверцята з обох боків, ущільнювачі та суміжні деталі вологою м'якою вологою тканиною. Не використовуйте для чищення абразивні засоби.

ПРИМІТКА: Не слід використовувати парову мийку.

Порада щодо чищення. Чистити піч буде легше, якщо:

Покладіть половину лимона у миску, додайте 300 мл (1/2 пінти) води та нагрівайте на P100 протягом 7 - 8 хвилин. Протріть піч начисто сухою м'якою ганчіркою.

Поради щодо приготування їжі в мікрохвильовці

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.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Рідини та продукти не можна нагрівати в герметично закритих контейнерах або банках/контейнерах з кришками, оскільки тиск буде збільшуватися всередині і може спричинити вибух банки/контейнера.

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.
- Готуючи попкорн, обирайте той, що призначений для приготування у мікрохвильових печах, керуючись рекомендаціями на упаковці (дотримуйтесь інструкцій виробника). Не додавайте олію, якщо це не є необхідним згідно інструкцій виробника, й не перевищуйте встановлений час приготування.



УВАГА: Завжди дотримуйтесь інструкцій у руководстві по експлуатації SHARP. Якщо ви перевищите рекомендовані часи приготування та використовуєте занадто високі рівні потужності, їжа може перегрітися, згоріти і, у крайніх випадках, спалахнути вогнем та пошкодити духовку.

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: Яйця не слід нагрівати за допомогою мікрохвильової потужності, оскільки вони можуть вибухнути, навіть після завершення приготування. Наприклад, пашот, смажені, варені в скорлупі.

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 від товстих і щільних, наприклад смаженого м'яса чи запіканки.
Кількість	Кількість мікрохвиль у Вашій печі лишається незмінною незалежно від того, скільки їжі Ви готуєте. У разі збільшення кількості продуктів, які потрібно приготувати, необхідно відповідно збільшувати час приготування. 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.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Обличчя та руки: завжди використовуйте рукавички для духовки, щоб виймати їжу або посуд з духовки. Відступіть назад при відкритті дверцят духовки, щоб дати теплу або парі розсіятися. При знятті кришок (наприклад, плівки для зберігання), відкритті пакетів для запікання або упаковки попкорну, направляйте пару від обличчя та рук.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перевіряйте температуру їжі та напоїв, перемішуйте перед подачею. Будьте особливо обережні при подачі їжі малюкам, дітям або літнім людям. Вміст пляшечок для годування та баночок з дитячим харчуванням необхідно перемішати або струсити, а також перевірити температуру перед вживанням, щоб уникнути опіків.

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 мікрохвилі 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 змерзнутися. Під час розморожування слід розділити їх якомога раніше.

Це стосується, наприклад, скибочок бекону, курячого філе.

Накривання

Під час розморожування деякі ділянки можуть нагріватися. Щоб ці ділянки не перегрілися й не почали готуватися, накрийте їх невеличкими шматочками фольги, що відбиває мікрохвилі. Це стосується, наприклад, курячих ніжок або крилець.

Очікування

Очікування протягом певного часу забезпечує належне розморожування продуктів.

Процес розморожування не завершується відразу після виймання страви з мікрохвильової печі. Для повного розморожування в центрі страва має деякий час постояти накритою.

Перевертання

Під час розморожування кожний продукт слід перевернути щонайменше 4 рази.

Це необхідно для повного розморожування.

Рекомендації щодо повторного нагрівання

Для повторного нагрівання їжі слідує порадам та рекомендаціям нижче, щоб забезпечити безпеку. Переконайтеся, що страва гарно прогріта перед подачею.

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/змінить розташування.

ПРИМІТКА: Переконайтеся, що їжу добре підігріли перед подачею.

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: Переконайтеся, що м'ясо добре прогріте перед подачею на стіл.

Порційна птиця

Розташуйте товстими 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: Переконайтеся, що птиця добре прогріта перед подачею на стіл.

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: Переконайтеся, що їжу добре підігріли перед подачею.

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 нагрівайте рідини в контейнерах з вузьким горлом, оскільки це може призвести до того, що вміст вилетить з контейнера і може спричинити опіки.

- Вживання особливих заходів безпеки під час приготування страв з високим вмістом цукру або жиру, наприклад, пирогів з м'ясом або різдвяного пудингу, дозволяє запобігти перегріву та займанню.
- Не використовуйте піч для підігрівання олії для глибокого просмажування. Це може призвести до перегрівання та займанню.
- Не розігрівайте у мікрохвильовій печі консервовану картоплю. Дотримуйтеся вказівок виробника на банці.



УВАГА: Вміст пляшечок для годування та баночок з дитячим харчуванням необхідно перемішати або струсити, а також перевірити температуру перед вживанням, щоб уникнути опіків.

Пошук та усунення несправностей

Якщо складається враження, що піч не працює належним чином, перед викликом інженера варто самотужки виконати кілька простих перевірок. Це допоможе запобігти зайвому зверненню до сервісної служби через прості несправності.

Виконайте просту перевірку:

Поставте півчашки води на обертовий столик і закрийте дверцята. Встановіть таймер на приготування протягом 1 хвилини, використовуючи рівень потужності мікрохвильового поля P100.

1. Чи під час приготування світиться 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 гаряча вода в чашці?

Вийміть чашку з водою з духовки та закрийте дверцята. Встановіть духовку на приготування протягом 3 хвилин за допомогою грилю.

5. Через 3 хвилини, чи стає елемент нагріву грилю червоним?

Встановіть духовку на приготування протягом 3 хвилин за допомогою конвекції на 230°C.

6. Чи стала печка гарячою після 3 хвилин?

Якщо ви відповідаєте "Ні" на будь-яке питання, спочатку перевірте, чи правильно включена духовка в розетку і чи не вибило запобіжник. Якщо з цим все в порядку, перевірте за допомогою таблиці пошуку проблем нижче.



УВАГА: Ніколи не налаштовуйте, не ремонтуєте та не модифікуйте піч самостійно. Це небезпечно для всіх, окрім інженерів, навчених SHARP, виконувати обслуговування або ремонт. Це важливо, оскільки може включати зняття кришок, які забезпечують захист від мікрохвильової енергії.

- Ущільнення дверцят запобігає витоку мікрохвильової енергії під час роботи печі, але не є герметичним. Навколо дверцят може бути видно краплі води, крізь шпарини в ущільненні може проникати світло чи тепле повітря. Продукти з високим вмістом вологи можуть випускати пару, яка конденсуватиметься всередині дверцят і крапатиме з печі.
- Ремонт і зміна конструкції: Не намагайтеся користуватись піччю, якщо вона не працює належним чином.
- Доступ до зовнішнього корпусу та лампи: Ніколи не знімайте зовнішній корпус. Це дуже небезпечно через високовольтні деталі всередині, які ніколи не повинні торкатися, оскільки це може бути смертельним. Ваша духовка не оснащена кришкою для доступу до лампи. Якщо лампа вийшла з ладу, не намагайтеся замінити її самостійно, зателефонуйте до сервісного центру, який затверджено SHARP.

Таблиця пошуку несправностей

Проблема	Пояснення
Навколо дверцят відчувається потік повітря.	Коли піч працює, всередині камери циркулює повітря. Дверцята не зачиняються герметично, тому крізь шпарину може проходити повітря.
У печі 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.
Духовка не працює, коли кнопку [START/+30s] натиснуто..	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.
Коли піч працює тільки з грилем, можна помітити, що нагрівальний елемент працює не весь час.	Це тому, що елемент грилю вмикається та вимикається, щоб підтримувати температуру духовки на попередньо встановленому рівні.
Коли гриль використовується в комбінованому режимі, нагрівальний елемент гриля не ввімкнений.	Під час приготування в комбінованому режимі (мікрохвильове нагрівання і гриль) ці два способи нагрівання використовуються по черзі. Мікрохвильове поле і гриль не працюють одночасно.
Здається, духовка в режимі конвекції не нагрівається достатньо сильно.	Температура в духовці буде утримуватися на рівні +/- 10% від встановленого. Температура вимірюється в мертвому центрі духовки за допомогою каліброваного температурного вимірювального пристрою, який використовує термопару типу K.
Після закінчення приготування піч шумить або виглядає так, ніби продовжує працювати.	Після закінчення приготування вентилятор може працювати ще кілька хвилин, щоб охолодити піч. Це не є несправністю.
 з'являється на дисплеї, коли натиснута кнопка.	Через 30 секунд духовка перейде в режим блокування, де всі кнопки не можуть бути натиснуті. Відкрийте та закрийте дверцята, і кнопки знову запрацюють. Також перевірте, чи не перебуває прилад у режимі блокування.

Перед тим, як звертатися за допомогою

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 добре зачинено дверцята, забезпечуючи включення системи безпеки дверей. В іншому випадку, мікрохвильова енергія не потрапить до печі

ЯКЩО В РЕЗУЛЬТАТІ УСІХ ЦИХ ПЕРЕВІРОК ВИПРАВИТИ СИТУАЦІЮ НЕ ВДАЛОСЯ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО КВАЛІФІКОВАНОГО СПЕЦІАЛІСТА. НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ВІДРЕМОНТУВАТИ ПІЧ САМОТУЖКИ.



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/0322 V1

www.sharpconsumer.eu

SHARP