

# SHARP



## User manual

YC-GC52FE

Microwave oven

**NO** **SV** **DK** **FI** **LT** **LV** **ET** **UA** **EL** **TR**

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



**Obs:**

Produktet er markert med dette symbolet.

Det betyr at brukte elektriske og elektroniske produkter ikke skal blandes med generelt husholdningsavfall. Det er atskilte innsamlingssystemer for disse produktene.

## 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 brukte elektrisk og elektronisk utstyr.

Etter implementering av medlemsland, kan private husholdninger i EU-landene returnere brukte 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.

Flera innsamlingssteder listas på hjemmesiden til [www.swico.ch](http://www.swico.ch) eller [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Informasjon om avhending for forretningsbrukere

### 1. I EU

Hvis produktet brukes til forretningsformål og du vil kaste det:

Kontakt SHARP-forhandleren som vil informere deg om tilbakegivning av produktet. Du kan bli belastet for kostnader som oppstår fra tilbakegivning og resirkulering. Små produkter (og små mengder) kan tas av lokale innsamlingssteder.

For Spania: Kontakt det etablerte innsamlingssystemet eller lokale myndigheter for tilbakegivning av brukte produkter.

### 2. I andre land utenfor EU

Hvis du ønsker å kaste dette produktet, kan du kontakte lokale myndigheter og be om riktig avhendingsmetode.

---

# **FORHOLDSREGLER FOR Å UNNGÅ MULIG EKSPONERING TIL MIKROBØLGEENERGI**

1. Ikke bruk denne ovnen med døren åpen da dette kan føre til skadelig eksponering til mikrobølgeenergi. Det er viktig at du ikke ødelegger eller forstyrrer sikkerhetsforselgningene.
2. Ikke legg noe mellom fronten av ovnen og døren eller la avfall eller rester av rengøringsprodukter 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, dørklinkene eller dørpakningene og kontaktflatene.
4. Ikke forsøk å reparere eller justere ovnen.

## **INNHOLD**

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER.....	3
INSTALLASJON.....	12
SPESIFIKASJONER.....	14
OVN OG TILBEHØR.....	15
KONTROLLPANEL.....	16
FØR BRUK .....	17
STILLING AV KLOKKEN .....	17
HURTIGTILBEREDNING .....	17
MIKROBØLGETILBEREDNING .....	17
GRILL .....	17
MIKROBØLGE+GRILL .....	18
VARMLUFT .....	18
MIKROBØLGE+VARMLUFT.....	18
TINING I HENHOLD TIL VEKT .....	18
TINING PÅ TID .....	19
KJØKKENTIDSUR.....	19
FAVORITT-FUNKSJON .....	19
STRØMSPARINGSFUNKSJON .....	19
LYDLØSFUNKSJON .....	19
BARNESEIKRING.....	20
SIKKERHETSLÅS.....	20
AUTOMATISK BESKYTTELSESMEKANISME .....	20
AUTOTILBEREDNING .....	20
RENGØRING OG VEDLIKEHOLD .....	21
PASSENDE KOKEKAR .....	22
MIKROBØLGEOVN TILVEREDNINGSRÅD .....	23
RÅD OM OPPTINING.....	24
RÅD OM OPPVARMING.....	25
FEILSØKING.....	26
RADIOFORSTYRRELSE.....	27
FØR DU RINGER ETTER HJELP .....	27

## 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 utformet bare for bruk på en benk. Den er ikke konstruert for innbygging i en kjøkkenenhet.

Ikke plasser ovnen i et skap.

Det elektriske støpslet må være lett tilgjengelig slik at det raskt kan trekkes ut i en nødsituasjon.

Strømmen må være vekselstrøm, 230–240 V, 50 Hz, med en 10 A sikring eller en minimum 10 A kretsbryter. Det må brukes en separat krets som bare betjener dette utstyret.

Ikke plasser ovnen i et område hvor det skapes varme. For eksempel nær en konvensjonell ovn.

Ikke installer ovnen i et område med høy luftfuktighet eller hvor det kan samle seg fuktighet.

Ikke oppbevar eller bruk ovnen utendørs.

**Dersom det oppdages røyk må ovnen slås av eller støpslet på den elektriske ledningen trekkes ut av kontakten, og døren må holdes lukket for å hindre oppblussing av flammer.**

**Bruk kun mikrobølgetrygge beholdere og redskaper.**

**Kjøkkenredskaper må kontrolleres for å påse at de er egnet for bruk i mikrobølgeovner.**

**Når det varmes opp mat i plast- eller papirbeholdere, må ovnen overvåkes på grunn av fare for antenning.**

**Rengjør mikrobølgedekelet og ovnsrommet.**

**Disse må være tørre og uten fett. Oppsamling av fett kan føre til overoppheeting og gjøre at ovnen ryker eller tar fyr.**

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 overoppheeting og brann må det tas spesielle hensyn når det tilberedes mat med høyt sukker- eller fettinnhold.

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.

**Du må aldri justere, reparere eller tilpasse ovnen selv.**

**Det er farlig for enhver annen person enn kvalifisert personale å utføre service- eller reparasjonsarbeid som innebærer fjerning av dekselet som beskytter mot eksponering fra mikrobølgeenergi.**

Ikke bruk ovnen med døren åpen eller endre dørklinkene på noen måte. Ikke bruk ovnen dersom det er en gjenstand mellom dørpakningen og pakningsoverflatene.

**Ikke la fett eller smuss bygge seg opp på dørpakningen eller tilstøtende deler. Rengjør ovnen regelmessig og fjern alle matrester.**  
**Følg instruksjonene i «Stell og rengjøring».**  
**Å ikke holde ovnen ren kan føre til nedbryting av overflatene, som i sin tur kan redusere utstyrets livslengde og muligens føre til farlige situasjoner.**

Personer med PACEMAKER må kontakte lege eller pacemakerprodusent om forholdsregler ved bruk av mikrobølgeovn.

### **For å unngå muligheten for elektrisk støt.**

Under ingen omstendighet må det ytre kabinettet fjernes.

Unngå at det søles væske eller at gjenstander stikkes inn i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene.

Dersom det skulle komme væske inn i dørlåsen, trekk umiddelbart ut ledningen til ovnen og kontakt et autorisert SHARP-verksted.

Den elektriske ledningen og støpslet må ikke dyppes i vann eller annen væske.

Ikke la den elektriske ledningen henge over kanten av et bord eller arbeidsflate.

Hold den elektriske ledningen vekke fra varme overflater, inklusive baksiden av ovnen.

Hold apparatet og ledningen vekke fra barn yngre enn 8 år.

Ikke gjør forsøk på å skifte pære i ovnslampen selv eller la noen som ikke er elektriker godkjent av SHARP gjøre det. Dersom ovnslampen ikke virker, ta kontakt med

din forhandler eller et autorisert SHARP-verksted.  
Hvis den elektriske ledningen til utstyret er skadet må den erstattes med en spesialledning.  
Skiftingen må foretas en av autorisert SHARP-tekniker.

### **For å unngå fare for eksplosjon eller brå overkoking:**

**ADVARSEL: Væsker og annen mat må ikke varmes opp i lukkede beholdere idet de kan eksplodere. Mikrobølgeoppvarming av drikker kan føre til forsinket overkoking, derfor må det utvises forsiktigheit ved håndtering av beholderen.**

Bruk aldri forseglaede beholdere. Fjern forseglinger og lokk før bruk. Forseglaede beholdere kan eksplodere som følge av oppbygging av trykk inne i beholderen selv etter at ovnen er skrudd av.

Vær forsiktig med mikrobølgeoppvarming av væsker. Bruk en beholder med vid åpning for å sørge for at eventuelle bobler slipper ut.

**Varm aldri opp væsker i beholdere med smal åpning, som tåteflasker, siden det kan føre til at innholdet spruter ut, dette kan føre til skålding når innholdet varmes opp og koker over.**

For å hindre brå overkoking av væske og mulig skålding:

1. Ikke bruk overdrevent mye tilberedningstid.
2. Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
3. Det anbefales å sette en glasstgang eller lignende (ikke av metall) i væsken mens den varmes opp.

- 
- 4. La væsken stå i minst 20 sekunder i ovnen etter endt tilberedning for å unngå forsinket overkoking.**

**Kok ikke egg i skallet. Hardkokte egg må ikke varmes opp i mikrobølgeovnen idet de kan eksplodere når mikrobølgekokingen er ferdig. For å koke eller varme opp egg som ikke er gjort om til eggerøre eller eggblandinger, må det stikkes hull på plomme og eggehvit for å hindre at egget eksploderer. Skrell og del hardkokte egg opp i skiver før det 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 fare for brannskader.**

**ADVARSEL: Innholdet på tåteflasker og babymatglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før innholdet serveres til barnet for å unngå skålding.**

**Bruk gryteklyper eller ovnshansker når du fjerner mat fra ovnen for å unngå brannskader.**

Lukk alltid opp beholdere, popcornposer, kokeposer og lignende med åpningen vendt vekk fra ansiktet og hendene for å unngå skålding fra damp og kokende væske.

For å unngå brannskader eller skålding, test alltid temperaturen i maten og rør alltid i maten før den serveres. Vis spesiell aktsomhet hva gjelder temperaturen på mat og drikke som skal gis til spedbarn, barn og eldre. Tilgjengelig deler kan bli

varme under bruk. Små barn må holdes vekke fra ovnen når den brukes.

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 at barn bruker ovnen feilaktig.**

**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 ovnen brukes i innstillingene GRILL, MIX GRILL (Blandet grill) og AUTO MENU (Autotilberedningsmeny) kan barn bare bruke ovnen under overvåkning av en voksen på grunn av de høye temperaturene som utvikles. Dette apparatet er ikke ment til bruk av personer (inklusive barn) med reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, med mindre de overvåkes eller på forhånd er gitt tilfredsstillende instruksjon om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn må ha oppsyn for å**

---

**sikre at de ikke leker med apparatet. Modeller med elektronisk berøringspanel er utstyrt 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: bruke gryteklyper, fjerne lokk og forseglinger på kokekar og pakker forsiktig; vise spesiell forsiktighet ved behandling av pakker (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.

Ovnen 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.**

Når du bruker en brunngstallerken eller selvoppvarmende materialer, må du alltid plassere en varmebestandig isolator som en porseleentallerken 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 basen til ovnen knuser:

- a) Må bunnplaten få kjøle seg ned før du vasker ovnsbasen med vann.
- b) Ikke plasser varm mat eller varmt utstyr på en kald ovnsbase.
- c) Ikke plasser kald mat eller kaldt utstyr på en varm ovnsbase.

Ikke plasser noe på det ytre kabinetttet når ovnen er i bruk.

### **MERK:**

Ikke bruk plastbeholdere for tilberedning av mat i mikrobølgeovnen dersom ovnen fortsatt er varm fra GRILL og MIX GRILL (blandet grill)-tilberedning 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 symbolet betyr at overflaten kan bli varm under bruk .

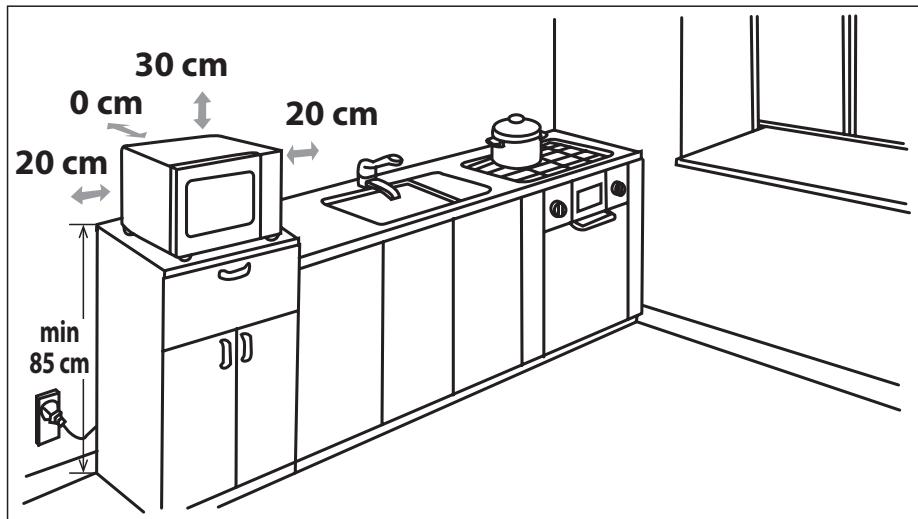
## INSTALLASJON

1. Fjern all emballasje fra innsiden av ovnsrommet og fjern all beskyttelsesfilm fra mikrobølgekabinettets overflate. Kontroller ovnen nøye for ethvert tegn på skade.
2. Undersøk ovnen nøye for å se om det finnes tegn på skader.
3. Plasser ovnen på en solid og jevn overflate som er sterk nok til å tåle vekten av ovnen og det tyngste som vil kunne bli tilberedt inne i den. Ikke plasser ovnen inne i et skap.
4. Velg en jevn overflate med tilstrekkelig åpent rom for tilfredsstillende inn- og utgående ventilasjon. Se bilde på den første siden.

Baksiden av ovnen kan plasseres mot en vegg.

- Minimum installasjonshøyde er 85 cm.
- En minimumavstand på 20 cm er nødvendig mellom sidene til mikrobølgeovnen og tilstøtende vegger eller objekter.
- La det være en fri plass på 30 cm over ovnen.
- Ikke fjern føttene på bunnen av ovnen.
- Blokering 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 ovnens støpsel inn i en standard jordet 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 begrens 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-GC52FE
AC-nettpenning		230–240 V, 50 Hz enfaset
Sikring / kretsbyter		10 A
Vekselstrøm påkrevet		1400 W
Effekt:	Mikrobølge	900 W
	Grill	1200 W
	Varmluft	2050 W
	Standby	< 1,0 W
	Energisparemodus	< 0,5 W
Mikrobølgefrekvens		2450 MHz*
Utvendige dimensjoner (B) x (H) x (D) mm		490 x 287 x 495
Dimensjoner i ovnsrommet (B) x (H) x (D)** mm		330 x 220 x 335
Ovnskapasitet		25 liter**
Grillstativ		Ø 220 mm, H: 85 mm
Stekebrett		Ø 280 mm, H: 49 mm
Vekt		ca. 18,6 kg
Ovnslampe (LED-type)		1,5 W

\* – Dette produktet innfører kravene i europeisk standard EN55011.

I samsvar med denne standarden er dette produktet klassifisert som gruppe 2 klasse B.

Gruppe 2 betyr at utstyret med hensikt genererer radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandlingen av mat.

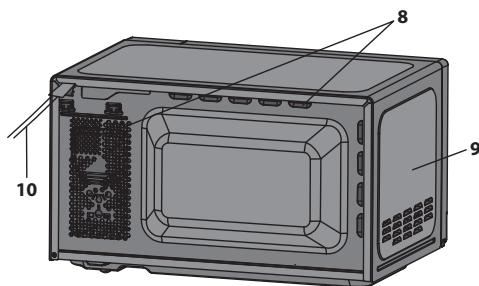
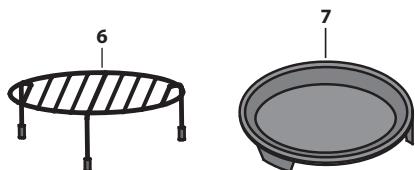
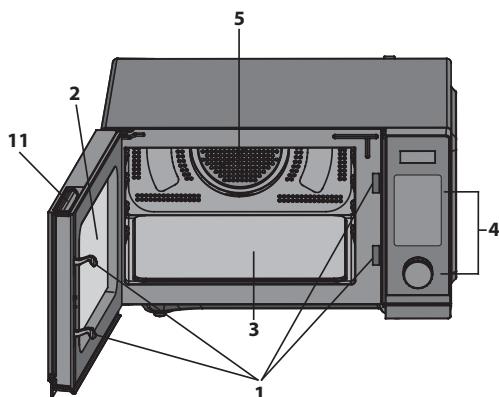
Klasse B-utstyr betyr at utstyret eigner seg for bruk i husholdninger.

\*\* – Intern kapasitet er beregnet ved å måle maksimum bredde, høyde og dybde. Faktisk kapasitet for å romme mat er mindre.

SOM EN DEL AV VÅRT ARBEID MED KONTINUERLIGE FORBEDRINGER FORBEHOLDER VI OSS RETTEN TIL Å ENDRE DESIGN OG SPESIFIKASJONER UTEN FORUTGÅENDE VARSEL.

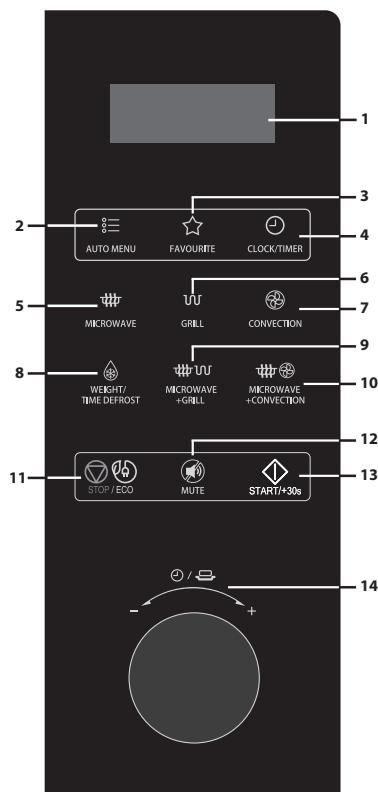
# OVN OG TILBEHØR

1. Dørens sikkerhetslåsesystem
2. Ovnsvindu
3. Ovnsromplate
4. Kontrollpanel
5. Grillelement
6. Grillstativ
7. Stekebrett
8. Ventilasjonsåpninger
9. Utvendig kabinett
10. Elektrisk ledning
11. Dørhåndtak



# KONTROLLPANEL

1. **DISPLAY** – Viser tilberedningstid, effekt, indikatorer og klokke.
2. **AUTO MENU (Autotilberedningsmeny)** – Trykk for å velge autotilberedningsmenyen.
3. **FAVOURITE (Favoritt)** – Bruk til å lagre programmer.
4. **CLOCK/TIMER (Klokke/tidsur)** – Bruk til å angi klokketid.  
Bruk til å angi tidsur-funksjonen.
5. **MICROWAVE (Mikrobølge)** – Trykk for å velge mikrobølgeeffektnivå.
6. **GRILL** – Trykk for å velge grillprogrammet.
7. **CONVECTION (Varmluft)** – Trykk for å velge varmluftprogrammet.
8. **WEIGHT/TIME DEFROST (Tine etter vekt/tid)** – Trykk én gang for å tine basert på vekt.  
Trykk to ganger for å tine basert på tid.
9. **MICROWAVE+GRILL (Mikrobølge og grill)** – Trykk for å angi kombinasjonsprogrammet med mikrobølge og grill.
10. **MICROWAVE+CONVECTION (Mikrobølge og varmluft)** – Velg for å angi kombinasjonsprogrammet med mikrobølge og varmluft.
11. **STOP/ECO (Stopp/Eco)** – Trykk én gang for å stoppe tilberedelsen midlertidig, eller to ganger for å avbryte tilberedelsen helt.  
Bruk til å angi strømsparingsmodus.
12. **MUTE (Lydløs)** – Trykk én gang for å dempe ovnen, trykk igjen for å deaktivere demping.  
Trykk og hold inn (i 3 sek.) for å aktivere BARNESIKRING-funksjonen. Trykk og hold inne igjen for å deaktivere den.
13. **START/+30s** – Trykk for å starte tilberedelse- og tineprogrammene.  
Trykk på den flere ganger for å angi tid og tilberedt umiddelbart på maks effektnivå.
14. **TIME/WEIGHT (Tid/vekt) (hjul)** – Skru for å angi tid, matvekt eller porsjoner.



## FØR BRUK

- Første gangen du kobler til ovnen, hører du et pip og skjermen viser «**1:01**».
- Hvis ovnen står i oppsettmodus i 30 sekunder uten at noen knapper trykkes på, går den i standby-modus.
- Trykk på **STOP/ECO (Stopp/Eco)**-knappen én gang for å sette programmet på pause under tilberedning, og trykk på **START/+30s**-knappen for å fortsette. Når du trykker på **STOP/ECO (Stopp/Eco)**-knappen to ganger, avbrytes programmet.
- Når tilberedelsessyklusen er ferdig viser displayet **End** og du hører en pipelyd annethvert minutt til du åpner døren eller trykker på en knapp.

## STILLING AV KLOKKEN

Følg instruksene under for å stille klokken:

1. Trykk og hold inne **CLOCK/TIMER (Klokke/tidsur)**-knappen i 3 sekunder mens ovnen er i standby-modus for å velge 12-timersklokke og klikk igjen for å velge 24-timersklokke.
2. Vend **TIME/WEIGHT (Tid/vekt)**-hjulet for å angi time.
3. Trykk på **START/+30s** én gang.
4. Vend **TIME/WEIGHT (Tid/vekt)**-hjulet for å angi minutt.
5. Trykk på **CLOCK/TIMER (Klokke/tidsur)** for å bekrefte.

## HURTIGTILBEREDNING

Bruk denne funksjonen til å programmere ovnen til å starte på 100 % effekt. Trykk på **START/+30s**-knappen flere ganger mens ovnen er i standby-modus for å angi tilberedningstid (hvert trykk indikerer 30 sekunder, opptil 10 minutter). Ovnen starter automatisk umiddelbart.

## MIKROBØLGETILBEREDNING

1. Trykk på **MICROWAVE (Mikrobølge)**-knappen flere ganger mens ovnen er i standby-modus for å velge effektnivå.
2. Vend **TIME/WEIGHT (Tid/vekt)**-hjulet for å angi tilberedningstid. Lengste tid er 95 minutter.
3. Trykk på **START/+30s** for å bekrefte.

Trykk på **MICROWAVE (Mikrobølge)**-knappen flere ganger for å velge effektnivå.

Trykk på MICROWAVE (Mikrobølge)-knappen	Effekt (Display)	Trykk på MICROWAVE (Mikrobølge)-knappen	Effekt (Display)
Én gang	100 % (P100)	7 ganger	40 % (P-40)
To ganger	90 % (P-90)	8 ganger	30 % (P-30)
3 ganger	80 % (P-80)	9 ganger	20 % (P-20)
4 ganger	70 % (P-70)	10 ganger	10 % (P-10)
5 ganger	60 % (P-60)	11 ganger	0 % (P-00)
6 ganger	50 % (P-50)		

**MERK:** Under tilberedningen kan du sjekke effekten ved å trykke på **MICROWAVE (Mikrobølge)**-knappen.

## GRILL

Grill-tilberedning er spesielt nyttig for tynne skiver kjøtt, biff, koteletter, kebaber, pølser og kylling. Det passer også for varme smørbrød og gratinerte retter.

1. Trykk på **GRILL**-knappen én gang mens ovnen er i standby-modus.
2. Vend **TIME/WEIGHT (Tid/vekt)**-hjulet for å angi tilberedningstid. Lengste tid er 95 minutter.
3. Trykk på **START/+30s**-knappen for å starte.

## MIKROBØLGE+GRILL

**Kombinasjon 1:** 30 % tid for mikrobølgoeffekt, 70 % for grilling. Brukes til fisk eller gratenger.

**Kombinasjon 2:** 55 % tid for mikrobølgoeffekt, 45 % for grilltilberedning. Bruk til puddinger, omeletter og fjærfe.

1. Trykk på **MICROWAVE+GRILL (Mikrobølge og grill)**-knappen én eller to ganger mens ovnen er i standby-modus for å velge «Co-1» eller «Co-2».

2. Vend **TIME/WEIGHT (Tid/vekt)**-hjulet for å angi tilberedningstid. Lengste tid er 95 minutter.

3. Trykk på **START/+30s**-knappen for å starte.

**Merk:** Under tilberedningen kan du sjekke kombinasjonsmodusen ved å trykke på **MICROWAVE+GRILL (Mikrobølge og grill)**-knappen.

## VARMLUFT

Under varmluftstilberedning sirkuleres varmluft gjennom ovensrommet for å brune maten og gjøre den sprø raskt og jevnt. Denne ovnen kan programmeres for tretten forskjellige steketemperaturer (230 °C, 220 °C, 210 °C, 200 °C, 190 °C, 180 °C, 170 °C, 160 °C, 150 °C, 140 °C, 130 °C, 120 °C, 110 °C).

**Følg instrukksene under for forhåndsvarme og steke med varmluftfunksjonen:**

Ovnen kan programmeres til å kombinere forhåndsvarming- og varmluftsoperasjoner.

1. Trykk på **CONVECTION (Varmluft)**-knappen flere ganger mens ovnen er i standby-modus for å velge varmluftstemperatur.

2. Trykk på **START/+30s**-knappen for å starte. Du hører flere pip når ovnen når ønsket temperatur.

3. Åpne døren og legg matbeholderen på midten av bunnplaten.

4. Vend **TIME/WEIGHT (Tid/vekt)**-hjulet for å angi tilberedningstid. Lengste tid er 95 minutter.

5. Trykk på **START/+30s**-knappen for å starte.

**Merk:** Når forhåndsvarme-temperaturen for varmluftsstekning nås, piper ovnen annethvert sekund. Temperaturen holdes ved like i 30 minutter.

## MIKROBØLGE+VARMLUFT

Mikrobølge + Varmluft-funksjonen gjør lar deg lage mat raskt og enkelt.

Funksjonen har fire forhåndsprogrammerte innstillinger som beskrives under:

230 °C – denne passer for kjøtt som er tykt og vanskelig å tilberede, som kylling (hel, lår eller vinge).

200 °C – kan brukes for kjøtt som er tynt og som trenger mindre tid, som fisk eller biff.

170 °C og 140 °C – disse modusene passer til oppskåret kjøtt og halvferdig mat, for eksempel bacon eller pølser.

1. Trykk på **MICROWAVE+CONVECTION (Mikrobølge og varmluft)**-knappen flere ganger mens ovnen er i standby-modus for å velge varmluftstemperatur (230 °C, 200 °C, 170 °C, 140 °C).

2. Vend **TIME/WEIGHT (Tid/vekt)**-hjulet for å angi tilberedningstid. Lengste tid er 95 minutter.

3. Trykk på **START/+30s**-knappen for å starte.

**Merk:** Under tilberedningen kan du sjekke varmluftstemperaturen ved å trykke på **MICROWAVE+CONVECTION (Mikrobølge og varmluft)**-knappen.

## TINING I HENHOLD TIL VEKT

1. Trykk på **WEIGHT/TIME DEFROST (Tine etter vekt/tid)**-knappen én gang mens ovnen er i standby-modus.

2. Vend **TIME/WEIGHT (Tid/vekt)**-hjulet for å angi tid og vekt. Vekten kan være mellom 100 g til 2000 g.

3. Trykk på **START/+30s**-knappen for å bekrefte.

**Merk:** Under tining settes systemet på pause og lager lyd for å minne deg på å snu maten. Trykk deretter på **START/+30s** for å fortsette.

**Tabell for tining i henhold til vekt**

Vekt [kg]	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0
Tid [min]	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41

## TINING PÅ TID

1. Trykk på **WEIGHT/TIME DEFROST (Tine etter vekt/tid)**-knappen to ganger mens ovnen er i standby-modus.
2. Vend **TIME/WEIGHT (Tid/vekt)**-hjulet for å angi tinetid. Lengste tid er 95 minutter.
3. Trykk på **START/+30s**-knappen for å bekrefte.

**MERK:** Når du bruker Tining på tid-funksjonen, arbeider mikrobølgeovnen på 40 % effekt, deretter på 30 % effekt. På dette tidspunktet stopper den for å la deg åpne døren og snu maten. Når tiningen fortsetter etter at du har trykket på **START/+30s**-knappen, arbeider den på 20 % effekt.

## KJØKKENTIDSUR

1. Trykk på **CLOCK/TIMER (Klokke/tidsur)**-knappen én gang.
2. Vend **TIME/WEIGHT (Tid/vekt)**-hjulet for å angi ønsket tid. Lengste tid er 95 minutter.
3. Trykk på **START/+30s**-knappen for å bekrefte.

Trykk på **STOP/ECO (Stopp/Eco)**-knappen for å avbryte tidsurfunksjonen, så viser displayet klokken igjen.

## FAVORITT-FUNKSJON

Denne funksjonen har tre favoritter, hver av disse kan tildeles én matlagingssekvens.

**For å lagre:**

1. Trykk på **FAVOURITE (Favoritt)**-knappen én, to eller tre ganger mens ovnen er i standby-modus.
2. Oppgi ønsket tilberedningsprogram (Inkludert tilberedning på flere stadier).
3. Trykk på **START/+30s**-knappen for å bekrefte.

**For å starte:**

1. Trykk på **FAVOURITE (Favoritt)**-knappen én, to eller tre ganger mens ovnen er i standby-modus for å velge tilberedningsprogram.
2. Trykk på **START/+30s**-knappen for å starte.

**For å tømme:**

Trykk på **FAVOURITE (Favoritt)**-knappen én, to eller tre ganger mens ovnen er i standby-modus.

Trykk og hold inne **FAVOURITE (Favoritt)**-knappen i tre sekunder, så vil skjermen vise «**Clr**» i fem sekunder og ovnen går tilbake til standby-modus.

**MERK:**

- Du kan bare lagre mikrobølge, grill, varmluft, mikrobølge og grill eller mikrobølge og varmluft.
- Favorittprogrammering lagres i minnet selv når strømmen er koblet fra.
- Du kan bare lagre tre favorittprogrammer. Hvis du vil bytte, må du slette ett.
- Hvis innholdet i favorittene er tomt, blinker favorittkoden. Hvis favorittene har innhold, vises alltid favorittkoden.

## STRØMSPARINGSFUNKSJON

**For å angi:** Trykk og hold inne **STOP/ECO (Stopp/Eco)**-knappen i tre sekunder mens ovnen er i standby-modus for å slå av displayet. Ovnen settes deretter i strømsparingsmodus.

**For å deaktivere:** Trykk på hvilken som helst knapp eller åpne og lukk døren én gang for å avbryte strømsparingsmodus.

## LYDLØSFUNKSJON

Trykk på **MUTE (Lydløs)**-knappen én gang for å aktivere lydløsfunksjonen. Dette gjør at skjermen viser «**OFF**» i tre sekunder.

I lydløsmodus lager ikke knappene lyd når du trykker på dem.

Trykk på **MUTE (Lydløs)**-knappen én gang for å deaktivere lydløsfunksjonen. Dette gjør at skjermen viser «**On**» i tre sekunder.

# BARNESIKRING

1. Slik stiller du inn BARNESIKRING: Trykk og hold inne **MUTE (Lydløs)**-tasten i 3 sekunder inntil du hører en lang pipelyd, og displayet viser «**LOC**». Ovnen er nå i BARNESIKRING-modus. I denne modusen viser displayet klokken, og hvis en tast trykkes eller døren åpnes, vises «**LOC**» i ti sekunder.
2. Trykk og hold inne **MUTE (Lydløs)**-tasten i 3 sekunder inntil et langt lydsignal høres for å slå av BARNESIKRING.

# SIKKERHETSLÅS

Brukt til å forhindre uovervåket bruk av ovnen av små barn.

**Stille inn:** Hvis ingenting skjer på ett minutt mens ovnen er i standby-modus, går ovnen automatisk inn i Sikkerhetslås-modus og indikatorlyset for låsen slås på. Når ovnen er låst deaktiveres alle knappene. Hvis du trykker på en knapp, vises låseindikatoren på displayet i fem sekunder for å minne brukere på å deaktivere låsen. For å deaktivere låsen åpner du døren til mikrobølgeovnen. Dette aktiverer tastene igjen og slukker låseindikatoren.

# AUTOMATISK BESKYTTELSESMEKANISME

**BESKYTTELSE MOT OVEROPPHETING** – Når ovnen oppfatter høye temperaturer viser displayet «**E01**» og avslutter driften. Dette kan avbrytes ved å trykke på **STOP/ECO (Stopp/Eco)**-knappen.

**BESKYTTELSE MOT LAV TEMPERATUR** – Når ovnen går inn i beskyttelsesmodus for lave temperaturer viser displayet «**E02**» og avslutter driften. Dette kan avbrytes ved å trykke på **STOP/ECO (Stopp/Eco)**-knappen.

**BESKYTTELSE MOT SENSORFEIL** – Når ovnen oppdager en feil i en av sensorene, viser displayet «**E03**» eller «**E04**» og driften avsluttes. I tillegg lager ovnen en varselyd. Dette kan avbrytes ved å trykke på **STOP/ECO (Stopp/Eco)**-knappen.

# AUTOTILBEREDNING

For mat eller følgende tilberedningsmodus, trenger du ikke programmere tilberedningstid og effekt. Det holder å indikere typen mat du vil tilberede og vekt eller antall porsjoner av maten.

1. Trykk på **AUTO MENU (Autotilberedningsmeny)**-knappen flere ganger mens ovnen er i standby-modus for å velge menykode.
2. Vend **TIME/WEIGHT (Tid/vekt)**-hjulet for å angi vekt eller porsjoner.
3. Trykk på **START/+30s**-knappen for å starte.

Autotilberedningsmenyer:

Kode	Mat	NB
A-01	Drikke (200 ml/kopp, 1 – 3 kopper)	
A-02	Bakt potet ( $230 \pm 10$ g/porsjon, 1 – 2 porsjoner)	
A-03	Grønnsak (200 – 600 g)	
A-04	Automatisk oppvarming (200 – 800 g)	
A-05	Suppe (300 ml/skål, 1 – 3 skåler)	
A-06	Ris (150 – 600 g)	
A-07	Roastbiff/lam (200 – 600 g)	
A-08	Grillet fisk (200 – 600 g)	
A-09	Grillet bacon (100 g, 200 g, 300 g)	
A-10	Ovnsgjært chips (200 g)	
A-11	Pizza (150 g, 300 g, 450 g)	
A-12	Kake (475 g)	
A-13	Grillet kylling (800 – 1400 g)	
		<ol style="list-style-type: none"><li>1. For elementer «A07» ~ «A09», «A-13», settes ovnen på pause og lager lyd for å minne brukeren på å snu maten og trykke på <b>START/+30s</b>-knappen for å fortsette.</li><li>2. Når du bruker autotilberedning, tilberedes kanskje ikke maten som forventet. Dette kan skyldes flere ting, som personlig smak, størrelsen/formen på maten, omgivelsestemperaturen, forskjeller i strømnettpenningen, hvis maten er plassert direkte på bunnen av ovnen osv. Hvis maten ikke er tilberedt slik du vil ha den, kan du justere tiden for å passe deg bedre.</li></ol>

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

1. Slå av ovnen og dra ut strømledningen fra stikkontakten når du rengjør den.
2. Hold innsiden av ovnen ren. Hvis mat spruter eller væsker søles og fester seg til ovensveggene, må du tørke det opp med en fuktig klut. Du kan bruke milde vaskemidler hvis ovnen blir veldig skitten. Unngå å bruke sprayer eller andre sterke rengjøringsmidler. De kan føre til misfarging, skraper eller kan gjøre døroverflaten uskarp.
3. Utsiden av ovnen må vaskes med en fuktig klut. For å unngå skade på delene inne i ovnen, må du unngå at vann slipper inn gjennom ventilasjonsåpningene.
4. Tørk begge sider av døren og vinduet, dørpakningene og nærliggende deler ofte med en fuktig klut for å fjerne eventuelt sol og sprut. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.
5. Ikke dampvask.
6. Ikke la kontrollpanelet bli vått. Vask med en myk, fuktig klut. Når du vasker kontrollpanelet, må døren stå åpen for å unngå at du slår ovnen på.
7. Hvis det samles damp inni eller rundt utsiden av ovnsdøren, tørker du det med en myk klut. Dette kan skje når mikrobølgeovnen brukes i fuktige omgivelser. Dette er ikke en feil.
8. Ovngulvet må rengjøres med jevne mellomrom for å unngå kontaminering og potensiell gnister/skade. Bare tørk bunnoverflaten av ovnen med et mildt vaskemiddel.
9. Fjern lukt fra ovnen ved å blande en kopp vann med jus og skrell fra en sitron i en mikrobølgevennlig skål. Sett i ovnen og skru den på i fem minutter. Tørk over grundig og tørk med en myk klut.
10. Ta kontakt med kundestøtte hvis lyspæren slutter å virke.
11. Ovnen må rengjøres med jevne mellomrom og matafall må fjernes. Å ikke holde ovnen ren kan føre til nedbryting av overflatene, som i sin tur kan redusere enhetens livslengde og muligens føre til en farlig situasjon.
12. Ikke avhend dette apparatet i den vanlige soppelbøtten hjemme, det skal avhendes i et kommunalt bestemt avfallsenter.
13. Første gang du bruker grillfunksjonen i mikrobølgeovnen kan det oppstå litt røyk og lukt. Dette er normalt fordi ovnen er laget av en stålplate dekket med en smørende olje, og den nye ovnen produserer røyk og lukt når den brenner denne oljen. Dette fenomenet forsvinner etter en stund.

# PASSENDE KOKEKAR

For å tilberede/tine mat i en mikrobølgeovn må mikrobølgeenergien kunne passere gjennom beholderne for å gå gjennom maten. Derfor er det viktig å velge passende kokekar.

Runde/ovale tallerkener er å foretrekke fremfor firkantede/avlange siden maten i hjørnene har en tendens til å bli overkoka. Et utvalg av kokekar som er listet opp nedenfor kan benyttes.

Kokekar	Mikrobølgeetrygg	Grill/varmluft	Kommentar
Aluminiumfolie Foliebeholdere	✓ / ✗	✓	Små biter av aluminiumfolie kan brukes til å skjerme matvarer fra overoppheeting. Hold folien minst 2cm fra ovnsveggen for å hindre overslag. Foliebeholdere anbefales ikke dersom de ikke er spesifisert av produsenten, for eksempel Microfoil®, følg instruksjonene nøyde.
Tallerkener for brunning	✓ / ✗	✗	Følg alltid produsentens instruksjoner. Ikke overskrid oppgitte oppvarmingstider. Vær meget forsiktig idet disse tallerkenene blir meget varme.
Porselen og keramikk	✓ / ✗	✗	Porselen, leirvarer, glasert steintøy og benporseren er vanligvis brukbare, unntatt for de med metalldekorasjoner.
Glassartikler fra f.eks. Pyrex®	✓	✓	Vis forsiktigheit ved bruk av fint glass da glasset kan briste eller spreke ved brå oppvarming.
Metall	✗	✓	Det anbefales ikke bruk av kokekar i metall i mikrobølgeovn da det kan oppstå elektrisk overslag som i sin tur kan føre til brann.
Plast/Polystyren, for eksempel beholdere for gatekjøkkenmat	✓	✗	Forsiktigheit må utvises siden noen beholdere kan deformeres, smelte eller misfarge ved høye temperaturer.
Plastfolie	✓	✗	Bør ikke berøre maten og må stikke hull for å slippe ut damp.
Poser for frysing/steking	✓	✗	Må stikkes hull på for å slippe ut damp. Påse at posen eigner seg for bruk i mikrobølgeovn.
Papirtallerkener/ kopper og kjøkkenpapir	✓	✗	Ikke bruk plast- eller metalltråder idet de kan smelte eller føre til brann som følge av elektrisk overslag.
Strå- og trebeholdere	✓	✗	Bruk bare for oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Forsiktigheit må utvises da overoppheiting kan føre til brann.
Resirkulert papir og avispapir	✗	✓	Hold alltid ovnen under oppsyn når slike materialer brukes da overoppheiting kan føre til brann. Kan inneholde deler av metall som kan føre til overslag med tilhørende fare for brann.



**ADVARSEL:** Når det varmes opp mat i plast- eller papirbeholdere må ovnen overvåkes på grunn av faren for antenning.

**MERK:** Overvåk alltid ovnen når den er i bruk.

# MIKROBØLGEOVN TILVEREDNINGSRÅD

Mikrobølgeovner tilbereder mat raskere enn konvensjonelle metoder. Det er derfor viktig at du følger enkelte teknikker for å sikre gode resultater. Mange av de følgende teknikkene ligner på de du bruker i konvensjonell matlagning.



**ADVARSEL:** Væske og mat må ikke varmes opp i forseglede beholdere eller krukke/beholdere med lokk, siden trykk bygges opp inne i beholderen/krukken som kan føre til eksplosjon.

## TILBEREDNINGSRÅD NOTATER:

- Pass alltid på ovnen når den er i bruk.
- Påse at redskapene passer for bruk i en mikrobølgeovn.
- Se tabellene i kokebok-delen for anbefalte tilberedningstider og effektnivåer.
- Ikke plasser varm mat/kjøkkenutstyr på en kald bunnplate eller kald mat/kjøkkenutstyr på en varm bunnplate.
- Bruk bare mikrobølgepopcorn i anbefalte poser (følg produsentens instruksjoner). Bruk aldri olje unntatt når det er spesifisert av produsenten og bruk aldri lenger tilberedningstid enn instruert.



**ADVARSEL:** Følg alltid instruksene i bruksanvisningen fra SHARP. Hvis du overskrider anbefalte tilberedningstider eller bruker effektnivåer som er for høye, vil maten kunne overopphettes, brenne og i ekstreme tilfeller ta fyr og skade ovnen.

## Plasser

Plasser den tykkeste delen av maten mot utsiden av tallerkenen, f.eks. kyllinglår.

Mat som er plassert mot utsiden av tallerkenen får mer energi og tilberedes derfor raskere enn maten i midten.

## Deksel

Enkelte matvarer drar nytte av å dekkes til under mikrobølgetilberedning.

Bruk perforert mikrobølgeplastfolie eller et egnert 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.

**MERK:** Egg må ikke tilberedes i mikrobølgeovnen da de kan eksplodere, også etter selve tilberedningen er over, f.eks. posjerte, stekte, hardkokte.

## Rør, snu og flytt

For jevn tilberedning er det viktig å røre, snu og flytte maten under tilberedningen. Rør og flytt maten fra utsiden og inn mot sentrum.

## La stå

Ståtid er nødvendig etter tilberedningen for å sørge for at varmen sprer seg jevnt gjennom maten.

Matkarakteristikker	
<b>Komposisjon</b>	Matvarer med høyt fett- eller sukkerinnhold (f.eks. julepudding, kjøtdeig) krever mindre oppvarmingstid. Forsiktighet bør utøves da overoppheeting kan føre til brann. Bein i mat leder varme, slik at maten tilberedes raskere. Forsiktighet må utøves slik at mates tilberedes jevnt.
<b>Tetthet</b>	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.
<b>Kvantitet</b>	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 lengre tid å tilberede fire poteter enn to.
<b>Størrelse</b>	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 sørge for at alle bitene er tilnærmedesvis like store.
<b>Form</b>	Matvarer med irregulær form, som kyllingbryst eller kyllinglår, bruker lengre 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.
<b>Matens temperatur</b>	Matens opprinnelige temperatur påvirker nødvendig tilberedningstid. Avkjølt mat tar lengre tid å tilberede enn romtemperert mat. Temperaturen til beholderen er ikke en riktig indikasjon på temperaturen til matvaren eller drikken. Lag kutt i matvarer med fyllinger, for eksempel syltesmultringer, for å frigjøre varme eller damp.



**ADVARSEL:** Ansikt og hender: Bruk alltid ovnhansker for å ta mat eller kokekar ut av ovnen. Hold avstand når du åpner døren slik at du ikke treffes av varme eller damp. Når du åpner tildekninger, som plastfolie, stekeposer eller popcornposer, sørge for at dampen ledes vekk fra ansikt og hender.



**ADVARSEL:** Kontroller temperaturen på mat og drikker og rør før servering. Vær spesielt forsiktig når du gir mat og drikke laget i mikrobølgeovn til babyer, barn eller eldre. Innholdet av tåteflasker og barnematglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før servering for å unngå skålding.

## RÅD OM OPPTINING

Mikrobølgeovnen er den raskeste måten å tine mat på. Det er en enkel prosess, men følgende instruksjoner er avgjørende for å sikre at maten er fullstendig opptint.

- Fjern all emballasje og innpakking før opptining.
- For å tine opp mat, bruk mikrobølgeeffektnivå 30 P eller 10 P.
- Se mer informasjon under.

### Rearanger

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 nøyde 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.

Opptinying 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 gjennomtining.

# RÅD OM OPPVARMING

For oppvarming av mat må nedenstående råd og retningslinjer følges for å sikre at maten er fullstendig oppvarmet før servering.

## Måltider på tallerken

Fjern alt fjærfe eller kjøtt og varm opp dette for seg, se nedenfor.

Plasser små biter av mat mot midten av tallerkenen, større og tykkere biter mot kanten. Dekk med perforert mikrobølgeplast og varm opp på 50 P, rør/beveg maten halveis gjennom oppvarmingstiden.

**MERK:** Påse at maten er gjennomvarmt før servering.

## Oppskåret kjøtt

Dekk med perforert mikrobølgeplastfolie og varm opp på 50 P. Flytt maten minst en gang i løpet av oppvarmingstiden for å sikre jevn oppvarming.

**MERK:** Påse at kjøttet er gjennomvarmt før servering.

## Deler av fjærfe

Plasser de tykkeste bitene mot kanten av tallerkenen, dekk med perforert mikrobølgeplastfolie og varm opp på 70 P.

Vend halveis gjennom tiningen.

**MERK:** Påse at fjærkret er gjennomvarmt før servering.

## Gryteretter

Dekk med perforert mikrobølgeplastfolie eller et passende lokk og varm opp på 50 P.

Rør regelmessig for å sikre jevn oppvarming.

**MERK:** Påse at maten er gjennomvarmt 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 100 P, mens lasagne, som inneholder ingredienser som det ikke kan røres i, bør varmes opp på 50 P.

## MERKNADER:

- Fjern maten fra folie eller metallbeholdere før oppvarming.
- Oppvarmingstiden påvirkes av matens form og mengde og temperaturen på maten sammen med beholderens størrelse, form og materialer.



**ADVARSEL:** Varm aldri opp væske i beholdere med smale åpninger idet det kan føre til at innholdet spruter ut fra beholderen og kan føre til skålding.

- For å unngå overoppheeting 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 frityrkoking da det kan føre til overoppheeting og brann.
- Hermetiserte poteter skal ikke varmes opp i mikrobølgeovn, følg produsentens instruksjoner på boksen.



**ADVARSEL:** Innholdet i tåteflasker og babymatglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før servering for å unngå skålding.

# FEILSØKING

Hvis du tror ovnen ikke fungerer ordentlig finnes det noen små ting du kan sjekke selv før du tar med ovnen til en reparatør. Feilen kan være enkel å løse, og kan spare deg for mye tid og krefter.

Skulle et problem oppstå, følg denne enkle sjekklisten:

Plasser en halvfull kopp vann på bunnen og lukk døren. Still inn ovnen på 1 minutt med 100 P effekt.

1. Lyser lampen når ovnen tilbereder?

2. Virker kjøleviftet? (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 inn ovnen på 3 minutter med grillen.

5. Blir grillelementet rødt etter 3 minutter?

Hvis svaret er «NEI» på et av spørsmålene, sjekk om ovnen er plugget i ordentlig, og at en sikring ikke har gått. Hvis dette ikke er årsaken til problemet, kan du sjekke feilsøkingstabellen nedenfor.



**ADVARSEL: Aldri juster, reparer eller modifiser ovnen på egenhånd. Kun SHARPs teknikere er kvalifisert til å utføre reparasjoner eller servicearbeid på ovnen. Dette er viktig, ettersom det kan bety at dekselet som skjermer mot mikrobølgestråling må tas av.**

- Dørpakningen stanser lekkasje av mikrobølger mens ovnen er i drift, men den er ikke lufttett. Det oppstår ofte vanndråper rundt ovnsdøren. Mat med høyt fuktighetsnivå danner damp som kan skape kondens inne i døren, og som kan dryppre ut av ovnen.
- Reparasjon og modifikasjon: Ikke bruk ovnen hvis den ikke fungerer ordentlig.
- Tilgang til utvendig kabinett og lampe: Aldri fjerne det utvendige kabinetten. Dette er veldig farlig på grunn av delene med høy spenning på innsiden som aldri skal berøres fordi de kan være livsfarlige.  
Ovnen er ikke utstyrt med et lampetilgangsdeksel. Hvis lampen slutter å fungere, må du ikke prøve å erstatte den selv – ring et SHARP-verksted.

## FEILSØKINGSTABELL

PROBLEMSTILLING	SVAR
Det trekker rundt døren.	Når ovnen fungerer, sirkuleres luft inne i ovensrommet. Døren er ikke lufttett, så luft kan slippe ut av døren.
Kondens oppstår inne i ovnen, og kan dryppre ut av døren.	Ovnens hulrom vil normalt være kaldere enn maten som tilberedes, og derfor vil damp som dannes under tilberedning kondenseres på den kaldere overflaten. Dampmengden som produseres avhenger av vanninnholdet til maten som tilberedes. Enkelte matvarer, som for eksempel poteter, har et høyt fuktighetsinnhold. Kondens som sitter på glasset til døren forsvinner etter et par timer.
Blinking og gnistring inne i ovensrommet ved matlagning.	Gnistring oppstår når et metalobjekt kommer for nærmee ovensrommet under tilberedning. Det kan røffe til overflatene inne i ovensrommet, men er ellers ikke farlig.
Gnistrende poteter.	Sørg for at alle «øyne» er fjernet fra potetene og at de har blitt skrellet. Plasser dem rett på bunnen eller i en varmeresistent form eller lignende.
Displayet lyser men kontrollpanelet funker ikke når jeg trykker på det.	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 kabinetet er varmt.	Kabinetet kan bli svært varmt. Barn bør derfor holdes unna apparatet.

## RADIOFORSTYRRELSE

Bruk av mikrobølgeovnen kan forstyrre signalet til radioer TV-er eller lignende utstyr. Hvis det oppstår forstyrrelser, kan det reduseres eller elimineres ved å ta følgende tiltak:

1. Rengjøre døren og kontaktflatene til ovnen.
2. Endre stillingen til mottakerantennen til radioen eller TV-en.
3. Flytt mikrobølgeovnen i henhold til mottakeren.
4. Flytt mikrobølgeovnen bort fra mottakeren.
5. Koble mikrobølgeovnen til en annen stikkontakt slik at ovnen og mottakeren er på forskjellige kretser.

## FØR DU RINGER ETTER HJELP

Sjekk hvert av elementene under før du ringer etter hjelp:

- Kontroller at ovnen er sikkert koblet til. Hvis ikke må du koble den ut, og vente i ti sekunder før du kobler den til igjen.
- Se etter om en sikring er utløst eller om en hovedbryter har kortsluttet. Hvis disse fungerer som de skal, kan du teste stikkontakten med et annet apparat.
- Sjekk at kontrollpanelet er riktig programert og at tidsuret er stilt inn.
- Sjekk at døren er lukket ordentlig og at låsesystemet er koblet inn. Hvis døren ikke er lukket, starter ikke mikrobølgeovnen.

HVIS INGEN AV DE OVENNEVNTE FORSLAGENE LØSER PROBLEMET, KAN DU TA KONTAKT MED SHARPS KUNDESTØTTE. IKKE PRØV Å JUSTERE ELLER REPARERE OVNEN SELV.



#### **Uppmärksam- ma:**

Produkten är märkt med den här symbolen. Det betyder att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte ska blandas med vanliga hushållssopor.

Det finns ett separat insamlingssystem för dessa produkter.

## **A. Information om återvinning för användare (privata hushåll)**

### **1. I Europeiska unionen**

Obs: Om du vill kassera denna utrustning, använd inte den vanliga soputnan!

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](http://www.swico.ch) och [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## **B. Information om avfallshantering för företagsanvändare**

### **1. I Europeiska unionen**

Om produkten används för yrkesmässiga ändamål och du vill kassera den: Kontakta din SHARP återförsäljare som kommer att informera dig om återtagning av produkten. Du kan debiteras för de kostnader som uppstår vid återtagning och återvinning. Små produkter (och små mängder) kan tas tillbaka av dina lokala återvinningsstationer.

För Spanien: Kontakta det etablerade insamlingssystemet eller de lokala myndigheterna för återtagning av dina förbrukade produkter.

### **2. I andra länder utanför EU**

Om du vill kassera denna produkt ska du kontakta de lokala myndigheterna och fråga efter rätt metod för avfallshantering.

## FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT UNDVIKA MÖJLIG EXPONERING FÖR MIKROVÅGSENERGI

1. Försök inte att använda den här ugnen med luckan öppen eftersom det kan leda till skadlig exponering för 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 dörrrätningsarna och tätningssyorna.
4. Försök inte reparera eller justera ugnen.

## INNEHÅLL

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR .....	3
INSTALLATION.....	12
SPECIFIKATIONER .....	14
UGN OCH TILLBEHÖR.....	15
KONTROLLPANEL.....	16
FÖRE ANVÄNDNING .....	17
STÄLLA IN KLOCKAN.....	17
EXPRESSTILLAGNING .....	17
MIKROVÅGSTILLAGNING .....	17
GRILL.....	17
MIKROVÅG+GRILL .....	18
KONVEKTION .....	18
MIKROVÅG+KONVEKTION.....	18
VIKTUPPTINING .....	18
TIDUPPTINING .....	19
KÖKSTIMER .....	19
FAVORITFUNKTION .....	19
ENERGISPARFUNKTION .....	19
MUTE-FUNKTION .....	19
BARNLÅS.....	20
SÄKERHETSLÅS.....	20
AUTOMATISK SKYDDSMEKANISM .....	20
AUTOMATISK TILLAGNING .....	20
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL .....	21
LÄAMPLIGA UGNSKÅRL .....	22
MATLAGNINGSRÅD FÖR MIKROVÅGSUGN .....	23
UPPTININGSRÅD.....	24
UPPVÄRMNINGSRÅD .....	25
FELSÖKNING.....	26
RADIOSTÖRNINGAR.....	27
INNAN DU RINGER OM HJÄLP .....	27

## **VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR**

### **VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR: LÄS NOGGRANT OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK**

**För att undvika risk för brand.**

**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.**

Det elektriska uttaget måste vara lätt åtkomligt så att enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation.

Växelströmförsörjningen måste vara 230-240 V, 50 Hz, med minst 10 A distributionssäkring, eller minst 10 A distributionsbrytare.

En enskild strömkrets som betjänar endast denna enhet bör tillhandahållas.

**Placera inte ugnen i områden där värme alstras.**

Till exempel nära en vanlig ugn.

Installera inte ugnen i ett område med hög luftfuktighet eller där fukt kan samlas.

Förvara inte eller använd ugnen utomhus.

**Om rök observeras, slå av eller koppla ur ugnen och håll luckan stängd för att kväva eventuella flammor.**

**Använd endast mikrovågssäkra behållare och redskap.**

**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. Uppbyggt fett kan överhettas och börja ryka eller ta 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 mikrovågsugnspopcornstillverkare.

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 tätningsytorna 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.

**Justerar, reparera eller modifiera aldrig 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 mikrovågsenergi.**

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 jämma mellanrum och ta bort eventuella matrester.**

**Följ instruktionerna för "Skötsel och rengöring". Underlätenhet att hålla ugnen ren kan leda till en försämring av ytan vilket kan negativt påverka livslängden för enheten och möjligen resultera i en farlig situation.**

Personer med PACEMAKER bör kontrollera med sin läkare eller tillverkaren av pacemakern om försiktighetsåtgärder beträffande mikrovågsugnar.

### **För att undvika risken för elektriska stötar.**

Under inga omständigheter bör du ta bort det yttre höljet.

Spill aldrig eller stoppa in föremål i dörrspärrarnas öppningar eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill, stänga av och koppla ur ugnen omedelbart och ring en auktoriserad SHARP servicetekniker.

Doppa inte 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.

Håll apparaten och dess sladd oåtkomliga för barn under 8 år.

Försök inte att byta ut ugnslampen själv eller låta någon som inte är en elektriker som godkänts av

---

SHARP att göra det. Om ugnslampen inte lyser, kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad SHARP servicetekniker.

Om strömsladden i denna apparat skadas måste den ersättas med en speciell sladd.

Utbytet måste göras av en auktoriserad SHARP-servicetekniker.

### **För att undvika risk för explosion eller plötslig kokning:**

**VARNING: Vätskor och annan mat får inte värmas i förseglade behållare eftersom de kan explodera. Mikrovågsuppvärming av drycker kan leda till försenad eruptiv kokning, därfor måste man vara försiktig vid hantering av 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 då du värmmer vätskor. Använd en behållare med bred öppning så att bubblor kan komma ut.

**Värm aldrig vätska i behållare med smal hals såsom nappflaskor, eftersom detta kan resultera i att innehållet eruperar ur behållaren vid uppvärming 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 uppvärming/återuppvärming.

3. Det är lämpligt att infoga en glasstav eller liknande redskap (inte metall) i vätskan under återuppvärming.
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 gulans, annars kan äggen explodera. 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.**

**VARNING: Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras före konsumtion, för att undvika brännskador.**

**Använd grytlappar eller ugnshandskar när du tar maten ur ugnen för att förhindra brännskador.**

Öppna alltid behållare, popcornförpackningar, tillagningspåsar etc., bort från ansikte och händer för att undvika ångbrännskador och kokeruptioner.

För att undvika brännskador, testa alltid mattemperatur och rör om innan servering och fäst särskild uppmärksamhet till temperaturen på mat och dryck till spädbarn, barn eller äldre. Åtkomliga delar

---

kan blir heta under användningen. Små barn bör hållas på avstånd.

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: Låt endast barn från 8 års ålder och däröver använda ugnen utan övervakning, när lämpliga instruktioner har getts så att barnet kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning. När apparaten används i GRILL, MIX GRILL och AUTO MENY drift, får barn bara använda ugnen under vuxens tillsyn på grund av den genererade temperaturen.**

**Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har blivit instruerade om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn bör övervakas så att de inte leker med enheten. Modeller med elektronisk pekskärm är utrustade 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 endast avsedd för tillagning av hemmamat och får endast användas för tillagning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärming 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 värmesolerande t.ex. en porslinstallrik under för att förhindra skador på ugnens botten på grund av värmestress. Den föruppvärmingstid 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 ugnsbotten går sönder:

- a) Låt plattbädden svalna innan du rengör ugnsbotten.
- b) Placera inte varm mat eller heta husgeråd på en kall ugnsbotten.
- c) Placera inte kall mat eller kalla husgeråd på en varm ugnsbotten.

Placera inte någonting på det yttre höljet under användning.

### **OBS:**

Använd inte plastbehållare i mikrovågsugnen om ugnen fortfarande är varm av användning av GRILL och MIX GRILL drift 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 tätningsytor.

Detta är en normal företeelse och är inte en indikation på mikrovågläckage eller fel.



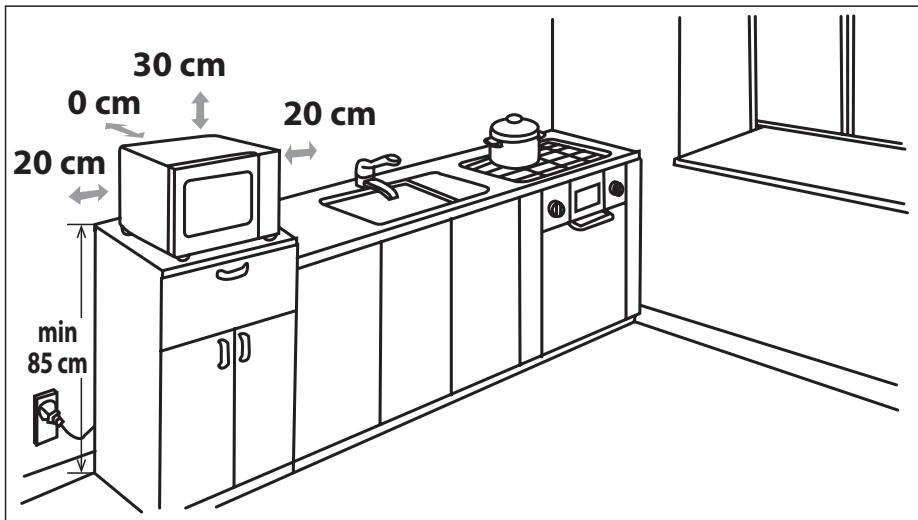
Symbolen betyder att ytorna kan bli heta under användning.

## INSTALLATION

1. Ta bort allt förpackningsmaterial från insidan av ugnsutrymmet och ta bort skyddsfilmens som finns på mikrovågsugnens 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 jämn yta med tillräckligt mycket fritt utrymme för intags- och/eller utsläppsventilerna. Se bild på första sidan.

Den bakre ytan på enheten kan placeras mot en vägg.

- Minsta installationshöjd är 85 cm.
- Ett avstånd på minst 20 cm krävs mellan sidorna på mikrovågsugnen och eventuella angränsande väggar eller föremål.
- Lämna ett avstånd på minst 30 cm ovanför ugnen.
- Ta inte bort foterna 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 bränbara 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

<b>Modellnamn</b>		<b>YC-GC52FE</b>
Nätspänning		230-240 V/50 Hz enfas
Distributionsnätssäkring/kretsskydd		10 A
Nödvändig effekt		1400 W
Uteffekt:	Mikrovågsugn	900 W
	Grill	1200 W
	Konvektion	2050 W
	Standby	< 1,0 W
	Energisparläge	< 0,5 W
Mikrovågsfrekvens		2450 MHz*
Yttermått (B) x (H) x (D) mm		490 x 287 x 495
Innرمått (B) x (H) x (D)** mm		330 x 220 x 335
Ugnsvolym		25 liter**
Grillställ		Ø 220 mm, H: 85 mm
Bakplåt		Ø 280 mm, H: 49 mm
Vikt		Ca. 18,6 kg
Ugnslampa (LED-typ)		1,5 W

\* - Denna produkt uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011.

I överensstämmelse med denna standard, är denna produkt klassificerad som grupp 2 klass B-utrustning.

Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligt genererar radiofrekvent energi i form av elektromagnetisk strålning för uppvärmningsbehandling av livsmedel.

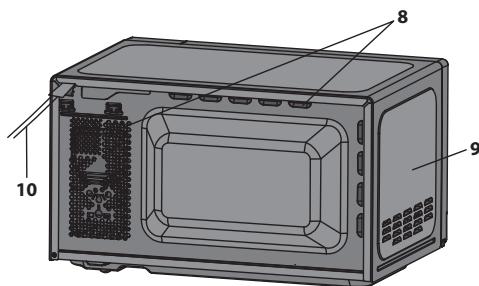
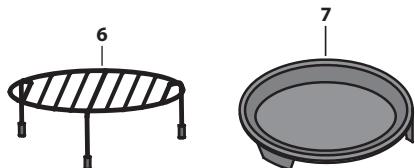
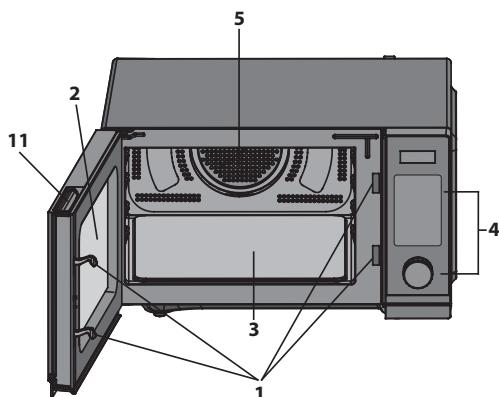
Klass B-utrustning innebär att utrustningen är lämplig för användning i hemmiljö.

\*\* - Intern kapacitet beräknas genom att mäta maximal bredd, djup och höjd. Faktisk kapacitet att innehålla mat är mindre.

SOM DEL AV EN POLICY FÖR KONTINUERLIG FÖRBÄTTRING FÖRBEHÄLLER VI OSS RÄTTEN ATT ÄNDRA FORMGIVNING OCH SPECIFIKATIONER UTAN FÖRVARNING.

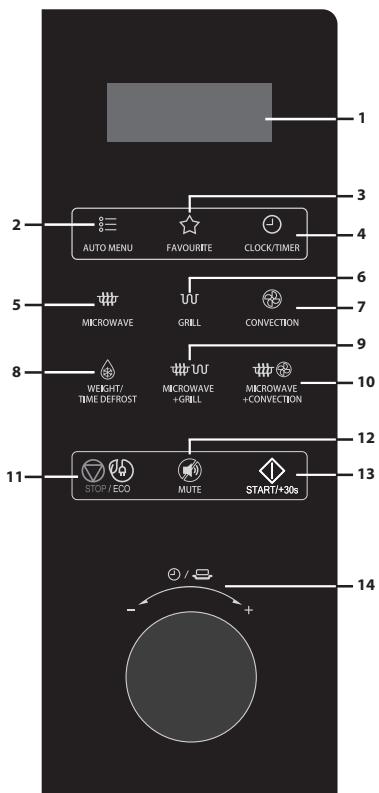
# UGN OCH TILLBEHÖR

1. Lucksäkerhetsslässystem
2. Ugnsfönster
3. Utrymmesbottenplatta
4. Kontrollpanel
5. Grillvärmare
6. Grillställ
7. Bakplåt
8. Ventilationsöppningar
9. Ytterhölje
10. Nätsladd
11. Öppningshandtag



# KONTROLLPANEL

- 1. DISPLAY** - Tillagningstid, effekt, indikatorer och klocktid visas.
- 2. AUTO MENU** - Tryck för att välja menyn för automatisk tillagning.
- 3. FAVORIT** - Används för att lagra program.
- 4. KLOCKA/TIMER** - Används för att ställa in klocktid. Används för att ställa in timerfunktionen.
- 5. MIKROVÄG** - Tryck för att välja mikrovägseffektnivå.
- 6. GRILL** - Tryck för att ställa in grilltillagningsprogrammet.
- 7. KONVEKTION** - Tryck för att ställa in konvektionsmatlagningsprogram.
- 8. VIKT-/TIDUPPTINING** - Tryck en gång för att tina baserat på vikt. Tryck två gånger för att tina baserat på tid.
- 9. MIKROVÄG+GRILL** - Tryck för att ställa in mikrovägs- och grillkombination.
- 10. MIKROVÄG+KONVEKTION** - Tryck för att ställa in mikrovägs- och konvektionskombination.
- 11. STOPP/EKO** - Tryck en gång för att tillfälligt stoppa tillagningen, eller två gånger för att helt avbryta tillagningen. Används för att ställa in energisparläge.
- 12. MUTE** - Tryck en gång för att ställa in mute-funktionen, tryck igen för att inaktivera mute-funktionen. Håll nedtryckt (i 3 sekunder) för att aktivera funktionen BARNLÅS. Tryck och håll i igen för att inaktivera den.
- 13. START/+30s** - Tryck för att starta tillagning och upptining. Tryck helt enkelt på den flera gånger för att ställa in tillagningstiden och laga omedelbart med full effekt.
- 14. TID/VIKT (vred)** - Vrid för att ställa in tid, matvikt eller portioner.



# FÖRE ANVÄNDNING

- När ugnen först ansluts hörs ett pip och displayen visar "1:01".
- Medan du är i inställningsläge och inga knappar trycks in under 30 sekunder går enheten in i standby-läge.
- Tryck på **STOPP/EKO**-knappen en gång för att pausa programmet under tillagningen och tryck sedan på **START/+30s**-knappen för att återuppta. När **STOPP/EKO**-knappen trycks in två gånger, avbryts programmet.
- När tillagningscykeln är klar visar skärmen **Slut** och ett pip hörs varannan minut tills luckan öppnas eller en knapp trycks in.

## STÄLLA IN KLOCKAN

För att ställa in klockan, följ instruktionerna nedan:

1. I standby-läge, tryck och håll knappen **KLOCKA/TIMER** i 3 sekunder för att välja 12-timmarsklocka, tryck på knappen igen för att välja 24-timmarsklocka.
2. Vrid vredet **TID/VIKT** för att ställa in timsiffran.
3. Tryck på **START/+30s** en gång.
4. Vrid vredet **TID/VIKT** för att ställa in minut siffran.
5. Tryck på knappen **KLOCKA/TIMER** för att bekräfta.

## EXPRESSTILLAGNING

Använd den här funktionen för att programmera ugnen så att den enkelt startar med 100 % effekt. I standby-läge trycker du på knappen **START/+30s** upprepade gånger för att ställa in tillagningstiden (varje tryck för att öka 30 sekunder och upp till 10 minuter). Ugnen startar automatiskt omedelbart.

## MIKROVÅGSTILLAGNING

1. I standby-läge, tryck på knappen **MIKROVÅG** upprepade gånger för att välja effektnivå.
2. Vrid vredet **TID/VIKT** för att ställa in tillagningstiden. Den längsta tiden är 95 minuter.
3. Tryck på **START/+30s** för att bekräfta.

Tryck på knappen **MIKROVÅG** upprepade gånger för att välja effektnivå.

Tryck på knappen MIKROVÅG	Effekt (Display)	Tryck på knappen MIKROVÅG	Effekt (Display)
En gång	100 % (P100)	7 gånger	40 % (P-40)
Två gånger	90 % (P-90)	8 gånger	30 % (P-30)
3 gånger	80 % (P-80)	9 gånger	20 % (P-20)
4 gånger	70 % (P-70)	10 gånger	10 % (P-10)
5 gånger	60 % (P-60)	11 gånger	0 % (P-00)
6 gånger	50 % (P-50)		

**OBS:** Under tillagningen kan du kontrollera effekten genom att trycka på knappen **MIKROVÅG**.

## GRILL

Grilltillagning är särskilt användbart för tunna köttskivor, biffar, kotletter, kebab, korv och bitar av kyckling. Den är också lämplig för varma smörgåsar och gratänger.

1. I standby-läge, tryck på knappen **GRILL** en gång.
2. Vrid vredet **TID/VIKT** för att ställa in tillagningstiden. Den längsta tiden är 95 minuter.
3. Tryck på knappen **START/+30s** för att starta.

## MIKROVÅG+GRILL

**Kombination 1:** 30 % tid för mikrovågstillagning, 70 % tid för grilltillagning. Använd för fisk eller gratäng.

**Kombination 2:** 55 % tid för mikrovågstillagning, 45 % för grilltillagning. Används för pudding, omeletter, bakad potatis och fjäderfå.

- I standby-läge, tryck på knappen **MIKROVÅG+GRILL** en eller två gånger för att välja "Ko-1" or "Ko-2".

2. Vrid vredet **TID/VIKT** för att ställa in tillagningstiden. Den längsta tiden är 95 minuter.

- Tryck på knappen **START/+30s** för att starta.

**OBS:** Under tillagningen kan du kontrollera kombinationsläget genom att trycka på knappen **MIKROVÅG+GRILL**.

## KONVEKTION

Under konvektionstillagning cirkuleras varm luft genom ugnsutrymmet för att bryna och göra knapriga livsmedel snabbt och jämnt. Denna ugn kan programmeras för tretton olika tillagningstemperaturer (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C, 130°C, 120°C, 110°C).

**För att förväarma och laga mat med konvektionsfunktionen, följ instruktionerna nedan:**

Ugnen kan programmeras för att kombinera förvärmning och konvektion.

- I standby-läge, tryck på knappen **KONVEKTION** uppdelade gånger för att välja konvektionstemperatur.

2. Tryck på knappen **START/+30s** för att starta. Pip hörs när den angivna temperaturen uppnås.

- Öppna luckan och placera matbehållaren i mitten av botten.

4. Vrid vredet **TID/VIKT** för att ställa in tillagningstiden. Den längsta tiden är 95 minuter.

- Tryck på knappen **START/+30s** för att starta.

**OBS:** När konvektionens förvärmningstemperatur har uppnåtts, kommer ugnen att pipa varannan sekund.

Förvärmningstemperaturen kommer att bibehållas i 30 minuter.

## MIKROVÅG+KONVEKTION

Mikrovåg+Konvektionsläge gör matlagning enklare och snabbare.

Det finns fyra förprogrammerade inställningar för denna funktion enligt beskrivningen nedan:

230°C - detta är lämpligt för kött som är tjockt och svårt att tillaga, som kyckling, hel, lår eller vinge.

200°C - kan användas för kött som är tunt och tillagas snabbare, till exempel fisk eller bif.

170°C och 140°C - dessa lägen är lämpliga för skivat kött och halvfabrikat, till exempel bacon och korv.

- I standby-läge, tryck på knappen **MIKROVÅG+KONVEKTION** uppdelade gånger för att välja konvektionstemperatur (230°C, 200°C, 170°C, 140°C).

2. Vrid vredet **TID/VIKT** för att ställa in tillagningstiden. Den längsta tiden är 95 minuter.

- Tryck på knappen **START/+30s** för att starta.

**NOTE:** Under tillagningen kan du kontrollera konvektionstemperaturen genom att trycka på knappen **MIKROVÅG+KONVEKTION**.

## VIKTUPPTINING

- I standby-läge, tryck på knappen **VIKT/TIDUPPTINING** en gång.

2. Vrid vredet **TID/VIKT** för att ställa in matvikt. Vikten varierar från 100 g till 2 000 g.

- Tryck på knappen **START/+30s** för att bekräfta.

**OBS:** Under upptiningen pausar och låter systemet för att påminna dig om att vända maten. Efter det, tryck på knappen **START/+30s** för att fortsätta

### Viktupptiningstabell

<b>Vikt [kg]</b>	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0
<b>Tid [min]</b>	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41

## TIDUPPTINING

1. I standby-läge, tryck på knappen **VIKT/TIDUPPTINING** två gånger.
  2. Vrid vredet **TID/VIKT** för att ställa in upptiningstiden. Den längsta tiden är 95 minuter.
  3. Tryck på knappen **START/+30s** för att bekräfta.
- OBS:** När du använder tidupptiningsfunktionen går mikrovågsugnen med 40 % effekt, sedan vid 30 % effekt vid vilken tidpunkt den stannar så att luckan kan öppnas och maten vändas. När driften återupptas när knappen **START/+30s** trycks in går den med 20 % effekt.

## KÖKSTIMER

1. Tryck på knappen **KLOCKA/TIMER** en gång.
2. Vrid vredet **TID/VIKT** för att ställa in önskad tid. Den längsta tiden är 95 minuter.
3. Tryck på knappen **START/+30s** för att bekräfta.

För att avbryta TIMER-programmet tryck på knappen **STOPP/EKO** och displayen visar tiden.

## FAVORITFUNKTION

Det finns 3 favoriter i denna funktion, som alla kan ställas in med 1 tillagningssekvens.

**För att lagra:**

1. I standby-läge, tryck på knappen **FAVORIT** en, två eller tre gånger.
2. Mata in önskat tillagningsprogram (inklusive flerstegstillagning).
3. Tryck på knappen **START/+30s** för att bekräfta.

**För att starta:**

1. I standby-läge, tryck på knappen **FAVORIT** en, två eller tre gånger för att välja tillagningsprogram.
2. Tryck på knappen **START/+30s** för att starta.

**För att rensa:**

I standby-läge, tryck på knappen **FAVORIT** en, två eller tre gånger.

Tryck och håll knappen **FAVORIT** i 3 sekunder, displayen kommer att visa "CLR" under 5 sekunder och ugnen återgår till standby-läge.

**OBS:**

- Endast mikrovåg, grill, konvektion, mikrovåg och grill, mikrovåg och konvektion kan lagras.
- Favoritprogrammering kommer att hållas i minnet även när strömmen kopplas bort.
- Det är endast möjligt att lagra 3 favoritprogram. Om du vill ändra, ta bort en.
- Om innehållet i favoriterna är tomt blinkar favoritkoden. Om det finns något innehåll i favoriterna kommer favoritkoden alltid att visas.

## ENERGISPARFUNKTION

**Att ställa in:** I standbyläge, tryck och håll knappen **STOPP/EKO** i 3 sekunder, displayen stängs av. Ugnen går in i energisparläge.

**För att avbryta:** I energisparläget kan funktionen avbrytas genom att trycka på någon knapp eller öppna och stänga ugnsluckan en gång.

## MUTE-FUNKTION

För att ställa in mute-funktion, tryck på knappen **MUTE** en gång, då visar displayen "AV" i 3 sekunder. I mute-läge kommer inget ljud att höras när knapparna trycks in.

För att stänga av mute-funktion, tryck på knappen **MUTE** en gång, då visar displayen "PÅ" i 3 sekunder

## BARNLÅS

1. För att ställa in BARNLÅS, håll **MUTE**-knappen intryckt i 3 sekunder, ett långt pip hörs och displayen visar "**LOC**". Ugnen är nu i läget BARNLÅS. I detta läge visar displayen klockan. Om någon knapp trycks ned eller luckan öppnas kommer "**LOC**" att ses i tio sekunder.
2. För att avaktivera BARNLÅS:  
Håll **MUTE**-knappen intryckt i 3 sekunder tills en lång pipsignal hörs.

## SÄKERHETSLÅS

Används för att förhindra oövervakad användning av ugnen av små barn.

**För att ställa in:** I standby-läge, om det inte sker någon funktion inom en minut, går ugnen automatiskt in i säkerhetssläget och läsindikatorlampa tänds. I låst tillstånd är alla knappar inaktiverade. Tryck på valfri knapp, läsindikationen visas på displayen i 5 sekunder för att påminna användaren om att avbryta säkerhetssläset. För att stänga av säkerhetssläset, öppna bara luckan till mikrovägsugnen och knappsatsen blir aktiv igen och läsindikatorlampa släcks.

## AUTOMATISK SKYDDSMEKANISM

**ÖVERHETNINGSSKYDD** - När ugnen känner av en hög temperatur indikerar displayen "**E01**" och slutar fungera. Detta kan avbrytas genom att trycka på knappen **STOPP/EKO**.

**SKYDD MOT LÅG TEMPERATUR** - När ugnen går in i skyddsläget för låg temperatur indikerar displayen "**E02**" och slutar fungera. Detta kan avbrytas genom att trycka på knappen **STOPP/EKO**.

**SENSORFELSKYDD** - När ugnen känner av ett problem med en av sensorerna visas "**E03**" eller "**E04**" och ugnen slutar fungera. Dessutom avger ugnen en varningston. Detta kan avbrytas genom att trycka på knappen **STOPP/EKO**.

## AUTOMATISK TILLAGNING

För mat eller följande tillagningsläge är det inte nödvändigt att programmera tillagningstid och effekt. Det räcker att ange vilken typ av mat du vill laga samt vikten eller antalet portioner av maten.

1. I standby-läge, tryck på knappen **AUTOMENY** upprepade gånger för att välja menykod.
2. Vrid vredet **TID/VIKT** för att ställa in .matens vikt eller portioner.
3. Tryck på knappen **START/+30s** för att starta.

**Automatisk tillagning menyer:**

Kod	Mat	Obs
A-01	Dryck (200 ml/kopp, 1 - 3 koppar)	
A-02	Bakad potatis (230±10 g/portion, 1 - 2 portioner)	
A-03	Grönsaker (200 - 600 g)	
A-04	Automatisk uppvärming (200 - 800 g)	
A-05	Soppa (300 ml/skål, 1 - 3 skålar)	
A-06	Ris (150 - 600 g)	
A-07	Rostbiff/Lamm (200 - 600 g)	
A-08	Grillade fiskbitar (200 - 600 g)	
A-09	Grillad bacon (100 g, 200 g, 300 g)	
A-10	Ugnspommes (200 g)	
A-11	Pizza (150 g, 300 g, 450 g)	
A-12	Kaka (475 g)	
A-13	Grillad kyckling (800 - 1400 g)	

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Stäng av ugnen och dra ut nätsladden ur väggen vid rengöring.
2. Håll insidan av ugnen ren. När livsmedel stänker eller utspillt vätska fäster på ugnsväggarna, torka av med en fuktig trasa. Milda rengöringsmedel kan användas om ugnen blir mycket smutsig. Undvik att använda spray eller andra starka rengöringsmedel. De kan fläcka, repa eller matta luckytan.
3. Ugnens utsida ska rengöras med en fuktig trasa. För att förhindra skador på manöverdelarna inuti ugnen bör vatten inte tränga in i ventilationsöppningarna.
4. Torka av luckan och fönstret på båda sidor, lucktätningarna och intilliggande delar ofta med en fuktig trasa för att avlägsna spill eller stänk. Använd inte slipande rengöringsmedel.
5. Ångtvätta inte.
6. Låt inte kontrollpanelen bli våt. Rengör med en mjuk, fuktig trasa. När du rengör kontrollpanelen, låt ugnslucken vara öppen så att ugnen inte slås på av misstag.
7. Om ånga ackumuleras inuti eller runt utsidan av ugnsluckan, torka av med en mjuk trasa. Detta kan uppstå när mikrovågsugnen används under hög luftfuktighet. Det här är inte ett fel.
8. Ugnsbottnen bör rengöras regelbundet för att undvika kontaminering och potentiell bågbildning/skada. Torka bara av ugnens bottentya med milt rengöringsmedel.
9. Ta bort lukt från ugnen genom att kombinera en kopp vatten med saften och skalet från en citron i en mikrovågstål skål. Mikra i 5 minuter. Torka noggrant och torka med en mjuk trasa.
10. Om glödlampen inte fungerar, kontakta kundtjänst för råd.
11. Ugnen ska rengöras regelbundet och eventuella livsmedelsavlagringar ska tas bort. Underlåtenhet att hålla ugnen i ett rent tillstånd kan leda till att ytan försämras vilket kan påverka enhetens livslängd negativt och eventuellt leda till en farlig situation.
12. Släng inte enheten i hushållssoporna. den ska kasseras till det särskilda bortskaffningscenter som kommunerna tillhandahåller.
13. När mikrovågsugnen med grillfunktion används första gången kan den avge lätt rök och lukt. Detta är ett normalt fenomen, eftersom ugnen är gjord av en stålplatta belagd med smörjolja, och den nya ugnen kommer att producera ångor och lukt som genereras genom att bränna smörjoljan. Detta fenomen försvinner efter en tids användning.

# LÄAMPLIGA UGNSKÄRL

För att laga/tina mat i en mikrovågsugn, måste mikrovågsenergin kunna passera genom behållaren för att penetrera maten. Därför är det viktigt att välja lämpliga husgeråd.

Runda/ovala tallrikar är föredra framför fyrkantiga/avlängda, eftersom maten i hörnen tenderar att tillagas för länge. En mängd olika husgeråd kan användas som anges nedan.

Husgeråd	Mikrovågs-säkra	Grill/ Konvektion	Kommentar
Aluminiumfolie Foliebehållare	✓ / ✗	✓	Små bitar av aluminiumfolie kan användas för att skydda mat från överhettning. Håll folien minst 2 cm från ugnens väggar, ljusbågar kan uppstå. Foliebehållare rekommenderas inte såvida inte annat anges av tillverkaren, t.ex. Microfoil®, följ instruktionerna noga.
Stekkärl	✓ / ✗	✗	Följ alltid tillverkarens anvisningar. Överskrid inte angivna uppvärmningstider. Var mycket försiktig då dessa kärl blir mycket heta.
Porslin och keramik	✓ / ✗	✗	Porslin, keramik, fajans och benporslin är vanligtvis lämpligt, med undantag för de med metalldekorations.
Glasföremål t.ex. Pyrex®	✓	✓	Försiktighet bör iakttas vid användning av tunna glasföremål eftersom de kan gå sönder eller spricka om de värms plötsligt.
Metall	✗	✓	Det rekommenderas inte att använda metallhusgeråd eftersom det bildar gnistor, vilket kan leda till brand.
Plast/Polystyren t.ex. snabbmatsförpackningar	✓	✗	Man måste vara försiktig eftersom en del behållare förvrids, smälter eller missfärgas vid höga temperaturer.
Plastfolie	✓	✗	Det får inte röra vid maten och måste penetreras för att låta ångan komma ut.
Frys-/Stekpåsar	✓	✗	Måste penetreras för att låta ångan komma ut. Se till att påsarna är lämpliga för mikrovågsugnsanvändning.
Papper - Tallrikar, muggar och hushållspapper	✓	✗	Använd inte plast- eller metallband, eftersom de kan smälta eller fatta eld på grund av att metallen avger "ljusbågar".
Halm- och träbehållare	✓	✗	Använd endast för uppvärmning eller för att absorbera fukt. Man måste vara försiktig eftersom överhettning kan orsaka brand.
Returpapper och tidningar	✗	✓	Övervaka alltid ugnen när du använder dessa material eftersom överhettning kan orsaka brand. Kan innehålla metallfragment som orsakar "gnista" och kan leda till brand.



**VARNING:** Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare, övervaka ugnen på grund av risken för antändning.

**OBS:** Lämna inte ugnen utan uppsikt under användning.

# MATLAGNINGSRÅD FÖR MIKROVÄGSUGN

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 medföra att behållaren/burken exploderar.

## MATLAGNINGSTIPS ANMÄRKNINGAR:

- Ha alltid uppsikt över ugnen när den används.
  - Se till att redskapen är lämpliga för användning i mikrovågsugn.
  - Se tabellerna i kokbokssavsnittet för rekommenderade tillagningstider och effektnivåer.
  - Placera inte varm mat/redskap på en kall botten eller kall mat/redskap på en het botten.
  - 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 instruktionerna i SHARP bruksanvisning vid alla tillfällen. Om du överskrider rekommenderade tillagningstider och använder effektnivåer som är för höga, kan maten överhettas, bränna vid och i extrema fall, fatta eld och skada ugnen.

## Placera

Lägg de tjockaste delarna av mat mot utsidan av tallriken. t.ex. kyllingklubbor.

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 mikrovågsugnsfolie eller ett lämpligt lock.

## Stick hål

Livsmedel med skal, skinn eller hinna måste penetreras på flera ställen innan tillagning eller återuppvärming eftersom ånga kommer att byggas upp och kan orsaka maten att explodera. t.ex. potatis, fisk, kyckling, korv.

**OBS:** Ägg bör inte värmas upp med mikrovågseffekt eftersom de kan explodera, även efter tillagningen. t.ex. pocherade, stekta, hårdkokta.

## Rör, vänd och omplacera

För jämn tillagning är det viktigt att röra, vända och omplacera maten under tillagningen. Rör alltid och omplacera utifrån och in mot mitten.

## Låt stå

Väntetid är nödvändig efter tillagningen, eftersom det gör att värmen sprids jämnt i hela maten.

<b>Matkännetäcken</b>	
<b>Sammansättning</b>	Livsmedel som innehåller mycket fett eller socker (t.ex. julpudding, köttfärsröra) kräver mindre uppvärmingstid. Försiktighet bör iakttas eftersom överhetning kan leda till brand. Ben i maten leder värme och får maten att tillagas snabbare. Försiktighet måste iakttas så att maten tillagas jämnt.
<b>Densitet</b>	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.
<b>Kvantitet</b>	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.
<b>Storlek</b>	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.
<b>Form</b>	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.
<b>Temperaturen på mat</b>	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.



**VARNING: Ansikte och händer:** Använd alltid ugnshandskar för att ta bort mat eller husgeråd från ugnen. Ta ett steg tillbaka när du öppnar ugnsluckan för att låta värme eller ånga att skinbras. När du tar bort höljen (t.ex. plastfolie), öppnar stekpåsar eller popcornförpackningar, rikta ångan bort från ansikte och händer.



**VARNING:** Kontrollera temperaturen på mat och dryck och rör om före servering. Var särskilt försiktig vid servering till spådbarn, barn eller äldre. Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen skall kontrolleras innan förtäring för att undvika brännskador.

## UPPTININGSRÅD

Att använda din mikrovågsugn är den snabbaste upptiningsmetoden. Det är en enkel process, men följande instruktioner är nödvändiga för att säkerställa att maten är helt upptinad.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial och emballage innan upptining.
- För att tina mat, använd mikrovågseffektnivåer 30P eller 10P.
- 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 frysens. Det är viktigt att skilja på maten så fort som möjligt under upptiningen. T.ex. baconkvior, 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.

Uptinningen 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, fölж de råd och riklinjer som anges nedan för att säkerställa att maten är ordentligt uppvärmd före servering.

## Måltider på tallrik

Ta bort alla fjäderfä- eller köttbitar, värm dessa separat, se nedan.

Placerat mindre delar av livsmedel i mitten av tallriken, större och tjockare mat vid kanten. Täck med ventilerad mikrovågsfolie och värm på 50P, rör/omplacera halvvägs igenom uppvärmningen.

**OBS:** Se till att maten är ordentligt uppvärmt före servering.

## Skivat kött

Täck med ventilerad mikrovågsfolie och värm på 50P. Omplacera minst en gång för att säkerställa jämn uppvärmning.

**OBS:** Se till att köttet är ordentligt uppvärmt före servering.

## Fjäderfädelar

Placerat de tjockaste delarna vid kanten av skålen, täck med ventilerad mikrovågsfolie och värm på 70P..

Vänd efter halva uppvärmningen

**OBS:** Se till att fjäderfæt är ordentligt uppvärmt före servering.

## Grytor

Täck med ventilerad mikrovågsfolie eller ett lämpligt lock och värm på 50P.

Rör ofta för att säkerställa jämn uppvärmning.

**OBS:** Se till att maten är ordentligt uppvärmt före servering.

För att uppnå bästa resultat vid uppvärmning, välj en lämplig mikrovågseffektnivå anpassad till typen av mat. T.ex. en skål med grönsaker kan värmas med 100P, medan en lasagne som innehåller ingredienser som inte kan röras, bör värmas med 50P.

## ANMÄRKNINGAR:

- Ta bort mat från folie eller metall innan du värmmer.
- Uppvärmningstiderna kommer att påverkas av formen, djupet, mängden och temperaturen på maten tillsammans med storlek, form och material i behållaren.



**VARNING: Värm aldrig vätska i behållare med smal hals, eftersom detta kan resultera i att innehållet erupperar ur behållaren och orsakar brännskador.**

• För att undvika överhettning och brand måste särskild försiktighet iakttas vid matlagning eller uppvärmning av mat med hög socker- eller fetthalt, t ex köttfärsröra 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.



**VARNING: Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras före konsumtion, för att undvika brännskador.**

# FELSÖKNING

Om du tror att ugnen inte fungerar ordentligt finns det några enkla kontroller du kan utföra själv innan du ringer en ingenjör. Detta kommer att bidra till att förhindra onödiga servicesamtal om felet är något enkelt.

Följ denna enkla kontroll nedan:

Placer en halv kopp vatten på botten och stäng luckan. Programvara ugnen för att tillaga i 1 minut med 100P mikrovågs effekt.

**1.** Tänds ugnslampen vid tillagning?

**2.** Fungerar kyfläktarna? (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. Programvara ugnen för att tillaga i 3 minuter med hjälp av grillen.

**5.** Blir grillvärmeelementet rött efter 3 minuter? Om du svarar "NEJ" på någon fråga kontrollera först att ugnen är korrekt ansluten och att säkringen inte har löst ut. Om det inte finns något fel med något kontrollera mot felsökningstabellen nedan.



**WARNING: Du får aldrig justera, reparera eller ändra ugnen själv. Det är farligt för någon annan än en SHARP utbildad ingenjör att utföra service eller reparationer. Detta är viktigt eftersom det kan innebära borttagandet av höljen som ger skydd mot mikrovågsenergi.**

- Luckätningen stoppar mikrovågläckage under ugnens drift, men bildar inte en lufttät tätning. Det är normalt att se vattendroppar, ljus eller känna varm luft runt ugnsslucken. Mat med en hög fukthalt kommer att avgå ånga och orsakar kondens innanför luckan som kan droppa från ugnen.
  - Reparationer och modifieringar: Försök inte använda ugnen om den inte fungerar som den ska.
  - Ytterhölje och lampåtkomst: Ta aldrig bort ytterhöljet. Detta är mycket farligt på grund av högspänningssdelar inuti som aldrig får beröras, eftersom detta kan vara dödligt.
- Din ugn är inte utrustad med ett lampskydd. Om lampan går sönder, försök inte att byta ut lampan själv, kontakta en SHARP-godkänd serviceverkstad.

## FELSÖKNINGSTABELL

FRÅGA	SVAR
Drag cirkulerar runt dörren.	När ugnen är i drift, cirkulerar luft i utrymmet. Dörren bildar inte en lufttät tätning så luft kan strömma ut från dörren.
Kondens bildas i ugnen, och kan droppa från dörren.	Ugnsutrymmet är normalt kallare än maten som tillagas, och ånga som produceras vid tillagningen kondenseras på den kallare ytan. Mängden ånga som produceras beror på vatteninnehållet i maten som tillagas. Vissa livsmedel, såsom potatis, har högt fuktinnehåll. Kondens som fastnat i luckglaset bör klarna efter några timmar.
Blinkande eller ljusbågar inifrån utrymmet vid matlagning.	Ljusbågbildning 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.
Ljusbågbildning potatisar.	Se till att alla "ögon" tas bort från potatisen och att de har penetrerats, placera direkt på botten eller i en värmetålig pajform eller liknande.
Displayen lyser men kontrollpanelen fungerar inte när man trycker.	Kontrollera om luckan är ordentligt stängd.
Ugnen tillagar för långsamt.	Säkerställ att korrekt effektnivå har valts.
Ugnen ger ifrån sig ljud.	Mikrovågenergen pulserar PÅ och AV under tillagning/upptining.
Yttre höljet är varmt.	Höljet kan bli varmt vid beröring - håll barn borta.

# RADIOSTÖRNINGAR

Användning av mikrovågsugnen kan orsaka störningar på din radio, TV eller liknande utrustning. När det finns störningar kan det minskas eller elimineras genom att vidta följande åtgärder:

1. Rengör ugnsluckan och tätningsytan.
2. Justera mottagningsantennen för radio eller TV.
3. Omplacera mikrovågsugnen i förhållande till mottagaren.
4. Flytta mikrovågsugnen från mottagaren.
5. Anslut mikrovågsugnen till ett annat uttag så att mikrovågsugnen och mottagaren är på olika kretsar.

# INNAN DU RINGER OM HJÄLP

Nnan 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 kontrollpanelen är programmerad korrekt och att timern är inställd.
- Kontrollera att luckan är ordentligt stängd och har kopplat in lucklåssystemet. Om luckan inte är ordentligt stängd fungerar inte mikrovågsugnen.

OM INGET AV Ovanstående korrigrar situationen, KONTAKTA SHARP HELPLINE. FÖRSÖK INTE JUSTERA ELLER REPARERA UGNEN SJÄLV.

**Vigtigt:**

Dit produkt er markeret med dette symbol. Det betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald. Der findes et separat indsamlingsssystem til disse produkter.

## 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 genbrugsstationer er angivet på hjemmesiden [www.swico.ch](http://www.swico.ch) eller [www.sens.ch](http://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.

---

## **FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ MULIG UDSÆTTELSE FOR MIKROBØLGEENERGI**

1. Forsøg ikke at betjene denne ovn med døren åben, da det kan medføre skadelig eksponering for mikrobølgeenergi. Det er vigtigt ikke at virke mod hensigten eller pille ved sikkerheds låsene.
2. Indsæt ikke noget mellem ovnens forside og døren, 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 ovndøren lukkes korrekt, og at der ikke er skader på døren, hængslerne, låsene eller dørpakningerne og tætningsoverfladerne.
4. Forsøg ikke at reparere eller justere ovnen.

## **INDHOLD**

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER.....	3
INSTALLATION.....	13
SPECIFIKATIONER .....	15
OVN OG TILBEHØR .....	16
BETJENINGSPANEL .....	17
FØR IBRUGTAGNING .....	18
INDSTILLING AF UR .....	18
EKSPLISTILBEREDNING.....	18
MIKROBØLGETILBEREDNING .....	18
GRILL .....	19
MIKROBØLGE+GRILL .....	19
KONVEKTION .....	19
MIKROBØLGE+KONVEKTION.....	19
OPTØNING EFTER VÆGT .....	20
OPTØNING EFTER TID .....	20
KØKKENTIMER .....	20
FAVORITFUNKTION .....	20
STRØMBESPAREnde FUNKTION .....	21
FUNKTIONEN LYDLØS .....	21
BØRNESIKRING .....	21
BØRNESIKRINGSLÅS .....	21
AUTOMATISK BESKYTTELSESMEKANISME .....	21
AUTOMATISK TILBEREDNING .....	21
RENGØRING OG PLEJE.....	22
OVNFAST PORCELÆN OG EGNEDE BEHOLDERE .....	23
GODE RÅD OM TILBEREDNING MED MIKROBØLGER .....	24
GODE RÅD OM OPTØNING .....	26
GODE RÅD OM GENOPVARMING .....	27
FEJLFINDING .....	28
RADIOINTERFERENS .....	29
FØR DU RINGER EFTER HJÆLP .....	29

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

### LÆS OMHYGGELIGT OG GEM TIL FREMTIDIG REFERENCE.

#### Sådan 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 lavet til at blive indbygget i en køkkenenhed.

Placér ikke ovnen i et skab.

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

Ovnen skal tilsluttes en stikkontakt med 230-240 V, 50 Hz, som sikres med en 10 A sikring eller en overspændingsbeskyttelse på minimum 10 A.

Det anbefales, at apparatet tilsluttes en separat strømkreds.

Placer ikke ovnen i områder, hvor der genereres varme. For eksempel tæt på en almindelig ovn.

Ovnen må ikke opstilles på steder med høj fugtighed, eller hvor der er risiko for fugtdannelse.

Ovnen må ikke placeres eller anvendes udendørs.

**Hvis der forekommer røg i mikrobølgeovnen, skal der slukkes for kontakten eller stikket skal tages ud. Lad døren være lukket for at kvæle flammerne. Anvend kun beholdere og tilbehør, som er egnet**

**til mikrobølgeovne.**

**Redskaber bør 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 bølgelederdækslet og ovnrummet.**

**De skal være tørre og fri for fedt. Opbygget fedt kan blive overophedet og begynde at ryge eller antænde.**

Stil ikke brændbare genstande nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger.

Undlad at blokere 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.

Kontrollér 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, for eksempel, pølsehorn, tærter eller budding. Risiko for overophedning eller brand.

Se rådene i brugsanvisningen.

## Sådan undgås risiko for skader.

### ADVARSEL:

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

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

Mikrobølgeovnen må ikke anvendes, hvis døren eller hængslerne er beskadigede. Ovnen skal først repareres af en kompetent tekniker før videre anvendelse.

**Du må aldrig selv justere, reparere eller ændre 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 ovndøren er åben, og forsøg ikke at ændre på ovndørens sikkerhedslåseklinker på nogen måde. Anvend ikke ovnen, hvis der sidder

---

noget i klemme mellem ovndørens tætningslister og kontaktfladerne.

**Tillad ikke fedt og snavs at opbygges på dørens pakninger og tilstødende dele. Rengør oven med regelmæssige mellemrum og fjern fødevareaflejringer.**

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

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

### **Sådan undgås risiko for elektrisk stød.**

Du må under ingen omstændigheder fjerne yderkappen.

Undgå at der spildes væske på eller der kommer genstande inden for ovndørens låseåbninger eller ventilationsåbningerne. Hvis der spildes noget på disse dele, skal ovnen umiddelbart slukkes og kobles fra strømnettet. Kontakt derefter et autoriseret SHARP-serviceværksted.

Du må ikke komme strømkablet og stikkontakten i vand eller væsker.

Lad ikke strømkablet hænge ned fra kanten af et bord eller en anden arbejdsoverflade.

Hold strømkablet væk fra varme overflader, inklusive ovnens bagside.

Hold apparatet og dets ledning inden for rækkevidde af børn under 8 år.

Forsøg ikke selv at skifte ovnlampen og lad ikke andre end en elektriker, som er autoriseret af SHARP, gøre dette. Hvis ovnlampen går i stykker, skal du kontakte din forhandler eller et autoriseret SHARP-serviceværksted.

Hvis ovnens strømkabel beskadiges, skal det erstattes med et nyt specialkabel.

Kablet må kun udskiftes af et autoriseret SHARP-serviceværksted.

### **Sådan undgås risiko for ekspllosion eller pludselig kogning:**

**ADVARSEL: Væske og madvarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er en risiko for, at beholderne eksploderer.**

**Drikke, som opvarmes i en mikrobølgeovn, kan koge uventet op. Vær ekstra forsiktig ved håndtering af beholdere, der indeholder drikke eller væske.**

Anvend aldrig lukkede beholdere. Tag forsegling eller låg af, inden beholderne anvendes. Lukkede beholdere kan eksplodere, selv efter at der er slukket for ovnen som følge af det tryk, der bygges op inden i beholderen.

Vær forsiktig ved mikrobølgeopvarmning af væske. Anvend en beholder med bred munding, så boblerne kan slippe ud.

**Varm aldrig væske i flasker eller beholdere med**

**smal hals, f.eks. babyflasker, da der er risiko for, at indholdet kan sprøjte ud under opvarmning med risiko for forbrændingsskader.**

Sådan undgås forbrændingsskader fra væsker, der koger over:

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

**Tilbered ikke æg i æggeskal og varm ikke hele hårdkogte æg op i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter mikrobølgetilberedningen er klar. Hvis du vil tilberede æg eller genopvarme æg, der ikke består af røræg eller er blandet, skal du først prikke æggeblommerne og æggehviderne i stykker, da ægget ellers kan eksplodere. Slå skallen i stykker og skær hårdkogte æg igennem, inden de varmes op i mikrobølgeovnen.**

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

**Sådan undgås risiko for forbrændinger.**

**DVARSEL: Kontroller altid temperaturen i sutteflasker og babymadglas. Omrør i indholdet, inden du mader dit barn, for at undgå**

## forbrændinger.

**Brug grydelapper eller ovnhandsker, når du tager maden ud af ovnen, for at undgå forbrændingsskader.**

Beholdere, popcornsbeholdere, kogeposer osv. skal altid åbnes med retning væk fra ansigt og hænder, så du ikke risikerer at blive forbrændt af varm damp eller kogende væske.

For at undgå, at nogen brænder sig, bør du altid kontrollere madens temperatur og omrøre i den, inden den serveres. Vær især forsiktig med temperaturen på mad og væsker, som gives til babyer, børn og ældre mennesker. Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes på afstand.

Temperatur i beholderen er ikke en sand indikation af temperaturen på maden eller drikkevaren. Kontrollér 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 ovndøren for at undgå, at de brænder sig.

## Sådan modvirkes, at børn anvender ovnen forkert

**ADVARSEL: Kun børn fr 8 år og ældre må anvende ovnen uden opsyn af en voksen, og de skal have specielle anvisninger, så de kan anvende ovnen på en sikker måde og forstår risiciene, hvis den**

---

**anvendes forkert. Når apparatet anvendes med GRILL, MIX GRILL og AUTO MENU, bør børn kun bruge ovnen under voksent opsyn 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 skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med ovnen. Modeller med elektronisk berøringspanel kan aktiveres med en børnesikringstilstand.**

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

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

### **Andre advarsler**

Forsøg aldrig at modifcere ovnen på nogen måde.  
Flyt ikke på ovnen, når den er i brug.

Dette apparat er beregnet til brg i husholdningen.  
Denne ovn er kun til tilberedning af mad derhjemme 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 kommercial 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 varmeisolérende tallerken, f.eks. af porcelæn, nedenunder for ikke at risikere at skade drejetallerkenen og drejfoden 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 ovnbunden knækker:

- a)** Lad drejetallerkenen køle ned, inden rengøring af ovnbunden med vand.
- b)** Læg ikke varm mad eller varme køkkenredskaber på drejetallerkenen, hvis den er kold.
- c)** Læg ikke kold mad eller kolde køkkenredskaber på drejetallerkenen, hvis den er varm.

Læg ikke noget på ovnens yderkappe, når ovnen anvendes.

### **BEMÆRK:**

Brug ikke plastbeholdere til mikrobølger, hvis ovnen stadig er varm efter brug af GRILL og MIX GRILL , 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 løkker, eller at der er en anden fejl.



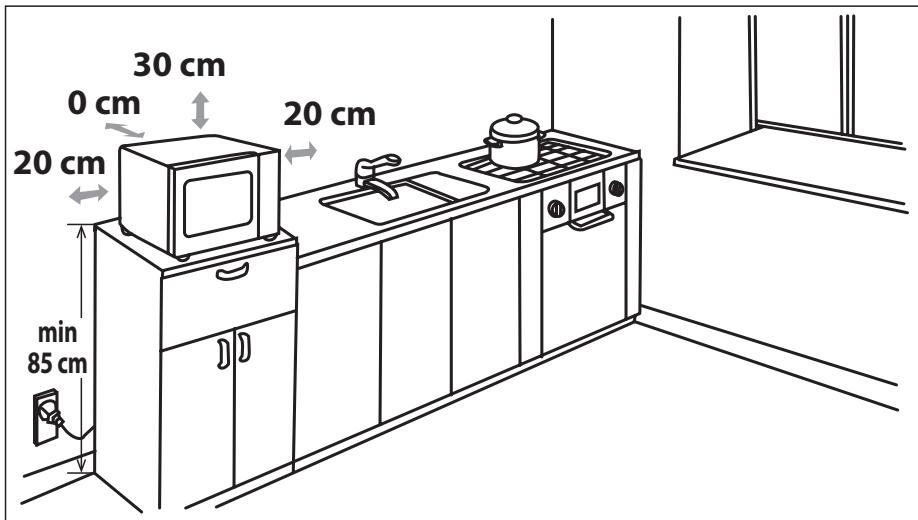
Dette symbol betyder, at overfladerne er tilbøjelige til at blive varme under brug.

## INSTALLATION

1. Fjern alt indpakning fra indersiden af ovnrummet og den beskyttende film der findes på mikrobølgeovnens kabinetoverflade.
2. Kontroller ovnen grundigt for evt. skader.
3. Placér 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. Placér ikke ovnen i et skab.
4. Vælg en plan overflade, der giver nok åbent rum for indsugnings- og/eller udløbsåbningerne. Se billede på første side.

Apparatets bagside kan godt placeres mod en væg.

- Den mindste installationshøjde er 85 cm.
- Der skal minimum være 20 cm mellem mikroovnens sider og alle tilstødende vægge eller genstande.
- Lad der være et frirum på minimum 30 cm over ovnen.
- Fjern ikke fødderne fra bunden af ovnen.
- Hvis indsugnings- og/eller udløbsåbningerne blokeres, kan det beskadige ovnen.
- Anbring ovnen så langt væk fra radioer og tv som muligt. Brug af mikrobølgeovnen kan forårsage interferens i din radio- eller tv-modtagelse.



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

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

Undlad at blokere ventilationsåbningerne.

Anbring ikke genstande oven på oven.

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

# SPECIFIKATIONER

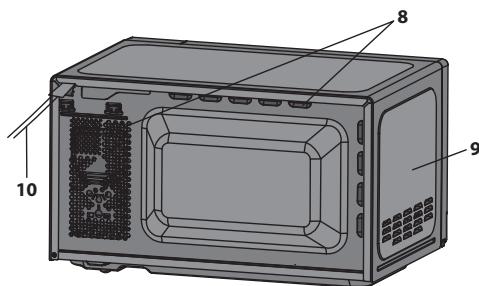
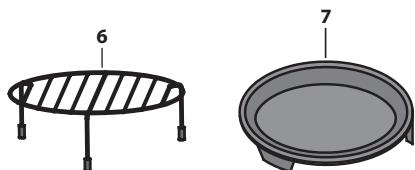
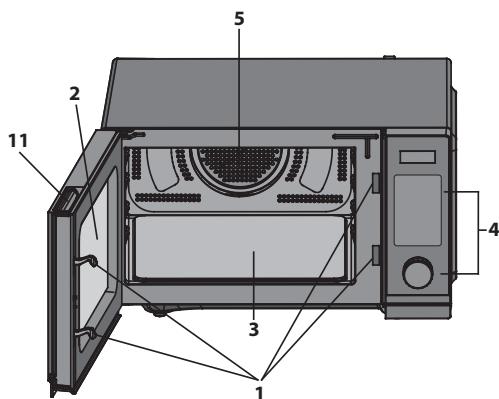
<b>Modelnavn</b>		<b>YC-GC52FE</b>
Vekselstrømsspænding		230-240 V ~, 50 Hz, enkelfaset
Strømsikring/overstrømsbeskyttelse		10 A
Krævet vekselstrømseffekt		1400 W
Udgangseffekt:	Mikrobølge	900 W
	Grill	1200 W
	Konvektion	2050 W
	Standby	< 1,0 W
	Energisparetilstand	< 0,5 W
Mikrobølgefrekvens		2450 MHz*
Udvendige mål (B) x (H) x (D) mm		490 x 287 x 495
Ovnrummets mål (B) x (H) x (D)** mm		330 x 220 x 335
Ovnkapacitet		25 liter**
Grillrist		Ø 220 mm, H: 85 mm
Bageplade		Ø 280 mm, H: 49 mm
Vægt		ca. 18,6 kg
Ovnlampe (LED-type)		1,5 W

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

\*\* - Den indvendige kapacitet er beregnet med maks. mål for bredde, dybde og højde. Den faktiske kapacitet for næringsmidler er mindre. SOM EN DEL AF EN POLITIK OM KONTINUERLIG FORBEDRING FORBEHOLDER VI OS RET TIL AT ÆNDRE DESIGNET OG SPECIFIKATIONERNE UDEN VARSEL.

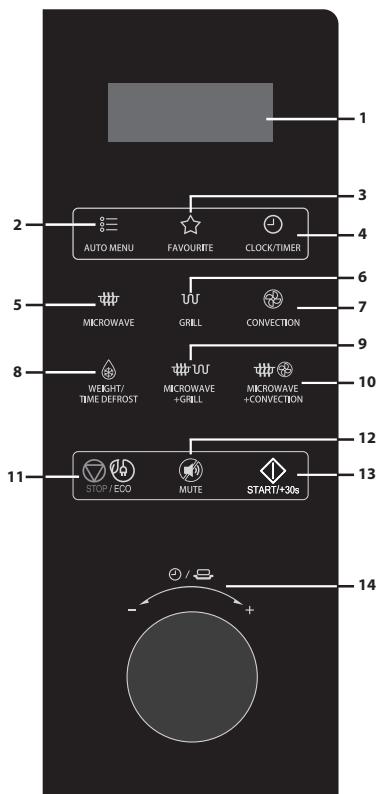
# OVN OG TILBEHØR

1. Dørsikkerhedslåsesystem
2. Ovnruude
3. Bundplade i hulrummet
4. Betjeningspanel
5. Grillvarmer
6. Grillrist
7. Bageplade
8. Ventilationsåbninger
9. Yderkappe
10. Strømforsyningeskabel
11. Dørhåndtag



# BETJENINGSPANEL

- 1. DISPLAY** - Tilberedningstid, effekt, indikatorer og klokkeslæt vises.
- 2. AUTO MENU** - Tryk for at vælge automatisk tilberedningsmenu.
- 3. FAVORIT** - Bruges til at gemme programmer.
- 4. UR/TIMER** - Bruges til at indstille klokkeslæt.  
Bruges til at indstille timerfunktionen.
- 5. MIKROBØLGE** - Tryk for at vælge mikrobølgeeffekt.
- 6. GRILL** - Tryk for at vælge grilltilberedningsprogram.
- 7. KONVEKTION** - Tryk for at vælge konvektionstilberedningsprogram.
- 8. VÆGT/OPTØNINGSTID** - Tryk én gang for at vælge optøning efter vægt.  
Tryk to gange for at vælge optøning efter tid.
- 9. MIKROBØLGE+GRILL** - Tryk for at vælge mikrobølge og grill-kombinationsprogrammet.
- 10. MIKROBØLGE+KONVEKTION** - Tryk for at vælge mikrobølge og konvektionskombinationsprogrammet.
- 11. STOP/ØKO** - Tryk én gang for midlertidigt at stoppe tilberedningen, eller to gange for helt at annullere tilberedningen.  
Bruges til at indstille strømbesparelsestillstand.
- 12. LYDLØS** - Tryk én gang for at slå lydløs fra, og tryk igen for at deaktivere lydløs-funktionen.  
Tryk og hold nede (i 3 sekunder) for at aktivere BØRNESIKRINGEN. Tryk og hold nede igen for at deaktivere den.
- 13. START/+30s** - Tryk for at starte tilberednings- og optøningsprogrammer. Du skal blot trykke på knappen et antal gange for at indstille tilberedningstiden og tilberede med det samme ved fuldt effektniveau.
- 14. TID/VÆGT (knap)** - Dreh for at indstille tid, vægt af madvarer eller portioner.



## FØR IBRUGTAGNING

- Når ovnen første gang sættes i stikkontakten, lyder der et bip, og displayet vil vise "1:01".
- Når ovnen er i tilstanden opsætning, og der ikke trykkes på nogen knapper i 30 sekunder, går den i standbytilstand.
- Under tilberedningen skal du trykke på knappen **STOP/ØKO** én gang for at sætte programmet på pause og derefter trykke på knappen **START/+30s** for at genoptage. Når der trykkes to gange på knappen **STOP/ØKO**, annulleres programmet.
- Når tilberedningsprocessen er gennemført, vises skærmbilledet **End**, og der lyder et bip hvert andet minut, indtil døren åbnes, eller der trykkes på en knap.

## INDSTILLING AF UR

For at indstille uret skal du følge nedenstående instruktioner:

1. I standbytilstand skal du trykke på knappen **UR/TIMER** og holde den nede i 3 sekunder for at vælge 12-timers-uret. Tryk på knappen igen for at vælge 24-timers-uret.
2. Døj knappen **TID/WÆGT** for at indstille timetallet.
3. Tryk på **START/+30s** én gang.
4. Døj knappen **TID/VÆGT** for at indstille minutallet.
5. Tryk på knappen **UR/TIMER** for at bekræfte.

## EKSPRESTILBEREDNING

Brug denne funktion til at programmere ovnen til at starte ved 100 % effekt på en praktisk måde. I standbytilstand skal du trykke gentagne gange på knappen **START/+30s** for at indstille tilberedningstiden (hvert nyt tryk vil øge med 30 sekunder op til 10 minutter). Ovnen starter øjeblikkeligt.

## MIKROBØLGETILBEREDNING

1. I standbytilstand skal du trykke på knappen **MICKROBØLGE** gentagne gange for at vælge effektniveau.
2. Døj knappen **TID/VÆGT** for at indstille tilberedningstiden. Den længste tid er 95 minutter.
3. Tryk på **START/+30s** for at bekræfte.

Tryk på knappen **MIKROBØLGE** gentagne gange for at vælge effektniveau.

Tryk på knappen MIKROBØLGE	Effekt (Display)	Tryk på knappen MIKROBØLGE	Effekt (Display)
Én gang	100 % (P100)	7 gange	40% (P-40)
To gange	90% (P-90)	8 gange	30% (P-30)
3 gange	80% (P-80)	9 gange	20% (P-20)
4 gange	70% (P-70)	10 gange	10% (P-10)
5 gange	60% (P-60)	11 gange	0% (P-00)
6 gange	50% (P-50)		

**BEMÆRK:** Under tilberedningen kan du kontrollere effekten ved at trykke på Under tilberedningen kan du kontrollere effekten ved at trykke på knappen **MIKROBØLGE**.

## GRILL

Grilltilberedning er især nyttig til tynde skiver kød, bøffer, koteletter, kebab, pølser og kyllingestykker. Den er også velegnet til varme sandwiches og gratinerede retter.

- 1 I standbytilstand skal du trykke én gang på knappen **GRILL**.
- 2 Drej knappen **TID/VÆGT** for at indstille tilberedningstiden. Den længste tid er 95 minutter.
- 3 Tryk på knappen **START/+30s** for at sætte i gang.

## MIKROBØLGE+GRILL

**Kombination 1:** 30 % tid ved mikrobølgoeffekt, 70 % tid ved grilltilberedning. Bruges til fisk eller gratin.

**Kombination 2:** 55 % tid ved mikrobølgetilberedning, 45% tid ved grilltilberedning. Bruges til desserter, omeletter, og jævnt.

- 1 I standbytilstand skal du trykke på knappen **MIKROBØLGE+GRILL** én gang eller to gange for at vælge "Ko-1" or "Ko-2".
- 2 Drej knappen **TID/VÆGT** for at indstille tilberedningstiden. Den længste tid er 95 minutter.
- 3 Tryk på knappen **START/+30s** for at sætte i gang.

**BEMÆRK:** Under tilberedningen kan du kontrollere kombinationstilstanden ved at trykke på knappen **MIKROBØLGE+GRILL**.

## KONVEKTION

Under konvektionstilberedning cirkuleres varm luft gennem ovnrummet til bruning og laver sprøde fødevarer hurtigt og jævnt. Denne ovn kan programmeres til tretten forskellige tilberedningstemperaturer (230 °C, 220 °C, 210 °C, 200 °C, 190 °C, 180 °C, 170 °C, 160 °C, 150 °C, 140 °C, 130 °C, 120 °C, 110 °C).

**Følg nedenstående instruktioner for at forvarme og tilberede ved hjælp af konvektionsfunktionen:**

Ovenen kan programmeres til at kombinere forvarmning og konvektionstilberedning.

- 1 I standbytilstand skal du trykke på knappen **KONVEKTION** gentagne gange for at vælge konvektionstemperaturen.
- 2 Tryk på knappen **START/+30s** for at starte. Der lyder biplyde, når den angivne temperatur er nået.
- 3 Åbn døren, og placér beholderen med mad midt på drejetallerkenen.
- 4 Drej knappen **TID/VÆGT** for at indstille tilberedningstiden. Den længste tid er 95 minutter.
- 5 Tryk på knappen **START/+30s** for at sætte i gang.

**BEMÆRK:** Når temperaturen for forvarmning er nået, vil ovnen bippe hvert andet sekund. Forvarmningstemperaturen opretholdes i 30 minutter.

## MIKROBØLGE+KONVEKTION

Tilstanden Mikrobølgeovn + konvektion gør madlavning nemmere og hurtigere.

Der er fire forprogrammerede indstillinger af denne funktion, som beskrevet nedenfor:

230 °C - dette er velegnet til kød, der er tykt og vanskeligt at tilberede, såsom kylling, hel, ben eller vinge.

200 °C - kan bruges til kød, der er tyndt og tilberedes hurtigere, f.eks. fisk eller bøf.

170 °C og 140 °C - disse tilstande er velegnede til skiveskåret kød og halvfabrikata, f.eks. bacon og pølse.

- 1 I standbytilstand skal du trykke på knappen **MIKROBØLGE+KONVEKTION** gentagne gange for at vælge konvektionstemperatur (230 °C, 200 °C, 170 °C, 140 °C).
- 2 Drej knappen **TID/VÆGT** for at indstille tilberedningstiden. Den længste tid er 95 minutter.
- 3 Tryk på knappen **START/+30s** for at sætte i gang.

**BEMÆRK:** Under tilberedning kan du kontrollere konvektionstemperaturen ved at trykke på knappen **MIKROBØLGE+KONVEKTION**.

## OPTØNING EFTER VÆGT

1. I standbytilstand skal du trykke på knappen **VÆGT/OPTØNING EFTER TID** én gang.
  2. Drej knappen **TID/VÆGT** for at indstille vægtområdet fra 100 g til 2000 g.
  3. Tryk på knappen **START/+30s** for at bekræfte.
- BEMÆRK:** Under optøning vil systemet holde pause og afgive lyd for at minde dig om, at maden skal vendes. Derefter skal du trykke på knappen **START/+30s** for at genoptage optøningen.

Tabel over optøning efter vægt

Vægt (kg)	0,1.	0,2.	0,3.	0,4.	0,5.	0,6.	0,7.	0,8.	0,9.	1,0.	1,1.	1,2.	1,3.	1,4.	1,5.	1,6.	1,7.	1,8.	1,9.	2,0.
Tid [min]	3.	5.	7.	9.	11.	13.	15.	17.	19.	21.	23.	25.	27.	29.	31.	33.	35.	37.	39.	41.

## OPTØNING EFTER TID

1. I standbytilstand skal du trykke på knappen **VÆGT/OPTØNING EFTER TID** to gange.
2. Drej knappen **TID/VÆGT** for at indstille optøningstiden. Den længste tid er 95 minutter.
3. Tryk på knappen **START/+30s** for at bekræfte.

**BEMÆRK:** Når funktionen optøning efter tid anvendes, vil mikrobølgeovnen tilberede ved 40 % effekt, hvorefter den stopper ved 30 % effekt, så døren kan åbnes, og maden vendes. Tilberedningen genoptages, når der trykkes på knappen **START/+30s**. Tilberedningen vil nu ske ved 20 % effekt.

## KØKKENTIMER

1. Tryk én gang på knappen **UR/TIMER**.
2. Drej knappen **TID/VÆGT** for at indstille den ønskede tid. Den længste tid er 95 minutter.
3. Tryk på knappen **START/+30s** for at bekræfte.

For at annullere TIMER-programmet skal du trykke på knappen **STOP/ØKO**, hvorefter displayet viser klokkeslættet.

## FAVORITFUNKTION

Der er 3 favoritter i denne funktion. Hver af dem kan indstilles med 1 tilberedningssekvens.

**Sådan gemmer du:**

1. I standbytilstand skal du trykke på knappen **FAVORIT** én gang, to gange eller tre gange.
2. Indtast det ønskede tilberedningsprogram (herunder tilberedning i flere trin).
3. Tryk på knappen **START/+30s** for at bekræfte.

**Sådan starter du:**

1. I standbytilstand skal du trykke på knappen **FAVORIT** én gang, to gange eller tre gange for at vælge tilberedningsprogram.
2. Tryk på knappen **START/+30s** for at sætte i gang.

**Sådan rydder du:**

I standbytilstand skal du trykke på knappen **FAVORIT** én gang, to gange eller tre gange. Tryk på og hold knappen **FAVORIT** nede i 3 sekunder. Displayet vil vise "CLR" i 5 sekunder, hvorefter ovnen vender tilbage til standbytilstand.

**BEMÆRK:**

- Kun mikrobølge, grill, konvektion, mikrobølge og grill, mikrobølge og konvektion kan gemmes.
- Den foretrukne programmering gemmes i hukommelsen, selv hvis strømmen afbrydes.
- Det er kun muligt at gemme 3 foretrukne programmer. Hvis du vil ændre, skal du slette en.
- Hvis indholdet af favoritterne er tomt, blinker favoritkoden. Hvis der er indhold i favoritterne, vil den foretrukne kode altid blive vist.

## STRØMBESPARENDE FUNKTION

**Sådan indstilles den:** I standbytilstand skal du trykke på knappen **STOP/ØKO** og holde den nede i 3 sekunder. Displayet slukker, og ovnen vil overgå til strømbesparelsestilstand.

**Sådan annulleres den:** I strømbesparelsestilstand kan funktionen annulleres ved at trykke på en vilkårlig knap eller ved at åbne eller lukke ovndøren én gang.

## FUNKTIONEN LYDLØS

For at indstille Lydløs-funktionen skal du trykke på knappen **LYDLØS** én gang. Derefter viser displayet "**OFF**" i 3 sekunder. Mens du er i

lydløs tilstand høres ingen lyde, når der bliver trykket på knapper.

For at stoppe lydløs-funktionen skal du trykke på knappen **LYDLØS** én gang, hvorefter displayet viser "**On**" i 3 sekunder.

## BØRNESIKRING

1. For at indstille BØRNESIKRINGEN skal du trykke på tasten **LYDLØS** og holde den nede i 3 sekunder. Der høres et langt bip, og displayet viser "**LOC**". Ovnen er nu i BØRNESIKRINGStilstand. I denne tilstand viser displayet uret. Hvis der trykkes på en tast, eller hvis døren åbnes, vises "**LOC**" i ti sekunder.
2. Sådan deaktiveres BØRNESIKRINGEN.  
Tryk på og hold tasten **LYDLØS** nede i 3 sekunder, indtil der høres et langt bip.

## BØRNESIKRINGSLÅS

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

**Sådan indstilles den:** I standbytilstand, og der ikke er nogen drift inden for et minut, skifter ovnen automatisk til børnesikringslåsen, og kontrollampen for låsning tændes. I låst tilstand er alle knapper deaktiveret. Tryk på en vilkårlig knap og låseindikatoren vises på displayet i 5 sekunder for at minde brugeren om at annullere børnesikringslåsen. For at slå børnesikrings fra skal du blot åbne døren til mikrobølgeovnen, hvorefter tastaturet aktiveres igen, og kontrollampen for låsning slukkes.

## AUTOMATISK BESKYTTELSESMEKANISME

**BESKYTTELSE MOD OVEROPHEDNING** - Når ovnen registrerer en høj temperatur, viser displayet "**E01**" og holder op med at arbejde. Dette kan annulleres ved at trykke på knappen **STOP/ØKO**.

**BESKYTTELSE MO LAV TEMPERATUR** - Når ovnen skifter til beskyttelse mod lav temperatur, viser displayet "**E02**" og holder op med at arbejde. Dette kan annulleres ved at trykke på knappen **STOP/ØKO**.

**BESKYTTELSE MO SENSORFEJL** - Når ovnen registrerer et problem med én af sensorerne, vises "**E03**" eller "**E04**", og ovnen holder op med at arbejde. Derudover vil ovnen udsende en advarselstone. Denne kan annulleres ved at trykke på knappen **STOP/ØKO**.

## AUTOMATISK TILBEREDNING

Til mad i følgende tilberedningstilstand er det ikke nødvendigt at programmere tilberedningstiden og effekten. Det er tilstrækkeligt at angive den type mad, du vil tilberede, samt vægten eller antallet af portioner af denne mad.

1. I standbytilstand skal du trykke på knappen **AUTO MENU** gentagte gange for at vælge menukoden.
2. Drej knappen **TID/VÆGT** for at indstille vægten af madvarerne eller antal portioner.
3. Tryk på knappen **START/+30s** for at sætte i gang.

**Auto-tilberedningsmenuer:**

Kode	Madvare	Bemærk
A-01	Drikkevarer (200 ml/kop, 1 - 3 kopper)	
A-02	Bagte kartofler (230 ± 10 g/portioner, 1 - 2 portioner)	
A-03	Grøntsager (200 - 600 g)	
A-04	Automatisk genopvarmning (200 - 800 g)	
A-05	Supper (300 ml/skål, 1 - 3 skåle)	
A-06	Ris (150 - 600 g)	
A-07	Roastbeef/lam (200 - 600 g)	
A-08	Grillede fiskestykker (200 - 600 g)	
A-09	Grillet bacon (100 g, 200 g, 300 g)	
A-10	Pommes frites i ovn (200 g)	
A-11	Pizza (150 g, 300 g, 450 g)	
A-12	Kager (475 g)	
A-13	Grillet kylling (800 - 1400 g)	<p><b>1.</b> For emnerne "A07" ~ "A09" og "A-13", vil ovnen holde en pause og udsende en lyd for at minde brugeren om at vende maden og derefter trykke på knappen <b>START/+30s</b> for at genoptage tilberedningen.</p> <p><b>2.</b> Når den automatiske kogefunktion anvendes, tilberedes maden måske ikke som forventet. Dette kan skyldes forskellige årsager som f.eks. personlig præference, fødevarernes størrelse/form, den omgivende temperatur, variationer i netspænding, om maden er placeret korrekt på bunden af ovnen osv. Hvis maden ikke tilberedes efter dine ønsker, kan du justere tiden i overensstemmelse hermed for at korrigere for dette.</p>

## RENGØRING OG PLEJE

1. Sluk for ovnen, og tag netledningen ud af stikkontakten under rengøring.
2. Hold indersiden af ovnen ren. Når der kommer stæk eller spildt væske på ovnvæggene, skal du tørre efter med en fugtig klud. Milde rengøringsmidler kan anvendes, hvis ovnen bliver meget snavset. Undgå brug af spray eller andre skrappe rengøringsmidler. De kan plette, fremkalde striber eller matgøre døroverfladen.
3. Ydersiden af ovnen skal rengøres med en fugtig klud. For at undgå beskadigelse af betjeningsdelene inde i ovnen må der ikke sive vand ind i ventilationsåbningerne.
4. Tør døren og ruden på begge sider, samt dørpakningerne og tilstødende dele regelmæssigt af med en fugtig klud for at fjerne eventuelt spild eller sprøjte. Brug ikke et slibende rengøringsmiddel.
5. Rengør ikke med damp.
6. Lad ikke kontrolpanelet blive vådt. Rengør det med en blød, fugtig klud. Når kontrolpanelet rengøres, skal du lade ovndøren stå åben for at forhindre, at ovnen tændes ved et uheld.
7. Hvis der samler sig damp indenfor eller rundt om ovndørens yderside, skal du tørre den af med en blød klud. Dette kan forekomme, når mikrobølgeovnen anvendes under høj luftfugtighed. Dette er ikke en fejl.
8. The Ovngulvet skal rengøres regelmæssigt for at undgå kontaminering og potentiel buedannelse/beskadigelse. Tør blot bunden af ovnen af med et mildt rengøringsmiddel.
9. Fjern lugte fra ovnen ved at blande en kop vand med saft og skal af én citron i en skål, der kan opvarmes i mikroovn. Tænd for mikrobølger i 5 minutter. Tør grundigt af med en blød klud.
10. Hvis pæren svigter, skal du kontakte kundeservice for at få råd.
11. Ovnen skal rengøres regelmæssigt, og alle madrester skal fjernes. Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til ødelæggelse af overfladen, der kan påvirke apparats levetid og eventuelt føre til en farlig situation.
12. Bortskaf ikke dette apparat i husholdningens skraldespand. Det skal bortskaffes i det lokale genbrugscenter, som kommunerne har stillet til rådighed.
13. Når mikrobølgeovnen med grillfunktion bruges første gang, kan der dannes let røg og lugt. Dette er et normalt fænomen, fordi ovnen er fremstillet af en stålplade belagt med smøreolie, og den nye ovn producerer dampe og lugt, der opstår ved at afbrænde smøreolien. Dette fænomen vil forsvinde efter en periode med brug.

# OVNFAST PORCELÆN OG EGNEDE BEHOLDERE

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

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

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



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

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

# GODE RÅD OM TILBEREDNING MED MIKROBØLGER

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



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

## BEMÆRKNINGER VEDRØRENDE TILBEREDNINGSRÅD:

- Vær altid i nærheden af ovnen, når den er i brug.
- Sørg for, at redskaberne er egnet til brug i en mikrobølgeovn.
- Se diagrammerne i afsnittet kogebog om anbefalede tilberedningstider og effektniveauer.
- Placer ikke varme madvarer/redskaber på en kold drejetallerken eller kolde madvarer/redskaber på en varm drejetallerken.
- 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 anvis.



**ADVARSEL:** Følg til enhver tid anvisningerne i SHARP-brugsanvisningen.

Hvis du overskrider de anbefalede tilberedningstider og bruger for høje effektniveauer, kan maden blive overophedet, brænde på og i ekstreme tilfælde, gå i brand og beskadige ovnen.

## Arranger

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

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

## Skærm

Visse fødevarer kan med fordel tildækkes under mikrobølgetilberedning.

Brug mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg.

## Prik hul

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

fx kartofler, fisk, kylling, pølser.

**BEMÆRK:** Æg bør ikke opvarmes ved hjælp af mikrobølgeenergi, da de kan eksplodere, selv efter tilberedningen er afsluttet. F.eks. pocheret, stegt, hårdkøgt.

## 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.

<b>Madens karakteristika</b>	
<b>Sammensætning</b>	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.
<b>Vægtfylde</b>	Madens vægtfylde vil påvirke den nødvendige tilberedningstid. Lette, porøse fødevarer, såsom kager og brød, tilberedes hurtigere end tunge, tætte fødevarer, såsom stege og gryderetter.
<b>Mængde</b>	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.
<b>Størrelse</b>	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.
<b>Form</b>	Fødevarer med en uregelmæssig form, såsom kyllingebryst eller -år, tager længere tid at tilberede i de tykkere dele. For at opnå en jævn tilberedning, skal de tykkestede dele placeres yderst på fatet, hvor de vil modtage mere energi. Runde former tilberedes mere jævnt end firkantede former ved mikrobølgetilberedning.
<b>Madens temperatur</b>	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 fødevarrens eller drikkevarens temperatur. Skær i fødevarer med fyld, for eksempel syltetøjs-doughnuts, for at frigive varme eller damp.



**ADVARSEL:** Ansigt og hænder: Brug altid grydelapper til at fjerne mad eller køkkengrej fra ovnen.  
Træd tilbage, når du åbner ovndøren, så varme eller damp kan spredes. Når du fjerner tildækninger (såsom husholdningsfilm), åbner stegeposer eller popcornsemballage, skal du rette dampen væk fra ansigt.



**ADVARSEL:** Kontroller temperaturen på mad og drikke og rør i det før servering. Vær særlig forsiktig ved servering til babyer, børn eller ældre. Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres før indtagelse for at undgå forbrændinger.

# GODE RÅD OM OPTØNING

Brug af mikroovn er den hurtigste optøningsmetode. Det er en simpel proces, men følgende instruktioner er afgørende for at sikre, at maden er helt optøet.

- Fjern al emballage og indpakning før optøning.
- Brug mikrobølgoeffektniveau 30P eller 10P til at optø mod mad.
- 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 omarranges 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. baconkiver, 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 ferdig, 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.

Dette er vigtigt for at sikre en grundig optøning.

# GODE RÅD OM GENOPVARMNING

For genopvarmning af mad, skal du følge rådene og vejledningerne nedenfor for at sikre, at maden er ordentligt genopvarmet inden servering.

## Portionsanretning

Fjern eventuelle fjerkræ- eller kødportioner. Genopvarm disse separat, se nedenfor.

Placer mindre madvarer på midten af tallerkenen, og større og tykkere madvarer i kanten. Tildæk med mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller og genopvarm ved 50P. Omrør/omarranger halvvejs gennem genopvarmningen.

**BEMÆRK:** Sørg for, at maden er ordentligt genopvarmet før servering.

## Skiveskåret kød

Tildæk med mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller og genopvarm på 50P. Omarranger mindst en gang for at sikre en jævn genopvarmning.

**BEMÆRK:** Sørg for, at kådet er ordentligt genopvarmet før servering.

## Fjerkræportioner

Placér den tykkeste del af portionerne i kanten af fadet. Tildæk med mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller og genopvarm på 70P.

Vend halvvejs gennem genopvarmningen.

**BEMÆRK:** Sørg for, at fjerkræ er ordentligt genopvarmet før servering.

## Gryderetter

Tildæk med mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg og genopvarm ved 50P.

Omrør jævnligt for at sikre en jævn genopvarmning.

**BEMÆRK:** Sørg for, at maden er ordentligt genopvarmet før servering.

For at opnå de bedste resultater ved genopvarmning, skal du vælge et passende mikrobølgeeffektniveau, der er egnet til fødevaretypen. F. eks. kan en skål med grøntsager opvarmes ved 100P, mens en lasagne, som indeholder ingredienser, der ikke kan omrøres, skal opvarmes ved 50P.

## BEMÆRNINGER:

- Tag maden ud af folie eller metalbeholdere før genopvarmning.
- Genopvarmningsstiderne påvirkes af formen, dybde, mængden og temperaturen af maden sammen med beholderens størrelse, form og materiale.



**WARNING: Opvarm aldrig væsker i beholdere med smal hals, da dette kan medføre, at indholdet sprøjter ud af beholderen og kan forårsage forbrændinger.**

- Vær særligt opmærksom, når madretter med højt sukkerindhold eller fedtindhold genopvarmes, for eksempel, frugttærter eller budding.
- Opvarm aldrig olie eller fedt til friturestegning, da dette kan føre til overophedning og brand.
- Dåsekartofler bør ikke opvarmes i mikrobølgeovnen. Følg producentens anvisninger på dåsen.



**ADVARSEL: Indholdet af sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres før indtagelse for at undgå forbrændinger.**

# FEJLFINDING

Hvis du synes, at ovnen ikke fungerer ordentligt, så er der nogle enkle eftersyn du kan foretage, inden du ringer til en tekniker. Dette er med til at forebygge unødvendige servicebesøg, hvis fejlen er noget simpelt.

Følg de simple eftersyn nedenfor.

Placer en kop halvt fyldt med vand på drejetallerkenen, og luk døren. Indstil ovnen til at arbejde i 1 minut med 100P mikrobølgeeffekt.

1. Tænder ovnlampen, når der tilberedes mad?

2. Virker ventilatoren? (Tjek det ved at holde hånden oven over ventilationsåbningerne.)

3. Høres lydsignalen efter 1 minut?

4. Er vandet i koppen varmt?

Tag koppen med vand ud af ovnen, og luk døren. Indstil ovnen til at arbejde i 3 minutter med grill.

5. Bliver grillelementet rødt efter 3 minutter? Hvis du svarer "NEJ" til et af spørgsmålene, skal du først kontrollere, at ovnen er tilsłuttet korrekt, og at sikringen ikke er sprunget. Hvis der ikke er fejl på nogen af dem, så kan du kontrollere vha. fejlfindingsdiagrammet nedenfor.



**ADVARSEL:** Juster reparer, eller modifier aldrig ovnen selv. Det er farligt for alle andre end SHARP-trænede teknikere, når der skal serviceres eller repareres. Dette er vigtigt, da det kan omfatte fjernelse af dæksler, der beskytter mod mikrobølgeenergi.

- Dørens tætningslister stopper udslip af mikrobølger, når ovnen er i drift, men det danner ikke en lufttæt forsegling. Det er normalt at se vandråber, 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 drømpe fra ovnen.
- Reparationer og modifikationer: Forsøg ikke at betjene ovnen, hvis den ikke fungerer korrekt.
- Afgang til ydre kabinet og lampe: Fjern aldrig det ydre kabinet. Dette er meget farligt på grund af højspændingsdele inde i enheden, som aldrig må berøres, da det kan være fatalt.

Din ovn er ikke udstyret med et adgangsdæksel til lampen. Hvis lampen brænder over, må du ikke selv forsøge at udskifte den. Tilkald ET SHARP-godkendt servicecenter.

## FEJLFINDINGSDIAGRAM

SPØRGSMÅL	SVAR
Der føles træk omkring døren.	Når ovnen er i gang, cirkulerer luft i ovnrummet. Ovndøren danner ikke en lufttæt forsegling, så luft kan slippe ud langs døren.
Der dannes kondens i ovnrummet, og det kan drømpe 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 opkrade 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 glaspladen eller i et varmebestandigt tærtefad eller lignende.
Displayet er tændt, men betjeningspanelet virker ikke, når der trykkes på det.	Tjek, at døren 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.	Kabinetet kan blive varmt at røre ved - Hold børn væk.

## RADIOINTERFERENS

Brug af mikrobølgeovnen kan forårsage interferens med radio, TV eller lignende udstyr. Når der er interferens, kan den reduceres eller elimineres ved at tage følgende forholdsregler:

1. Rengør ovnens dør og tætningsflade.
2. Drej radioens eller Tv'ets modtagerantenne.
3. Flyt mikrobølgeovnen i forhold til modtageren.
4. Flyt mikrobølgeovnen væk fra modtageren.
5. Sæt mikrobølgeovnen i en anden stikkontakt, så mikrobølgeovnen og modtageren er på forskellige grupper.

## FØR DU RINGER EFTER HJÆLP

Før du beder om service, bedes du kontrollere hvert emne nedenfor:

- Kontroller, at ovnen er sat korrekt i. Hvis ikke, skal du tage stikket ud af stikkontakten, vente 10 sekunder og sætte det i igen.
- Kontrollér, 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 kontrolpanelet er programmeret korrekt, og at timeren er indstillet.
- Kontroller, at døren er lukket forsvarligt og indkobler dørlåsesystemet. Hvis døren ikke er lukket korrekt, fungerer mikrobølgeovnen ikke.

HVIS INTET AF OVENSTÅENDE AFHJÆLPER PROBLEMET, SKAL DU KONTAKTE SHARP HELPLINE. FORSØG IKKE SELV AT JUSTERE ELLER REPARERE OVNEN.

**Huomio:**

Tuotteesi on merkitty tällä symbolilla. Se tarkoittaa, että käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa käsitellä talousjätteiden kanssa. Näille tuotteille on erillinen keräysjärjestelmä.

## A. Tietoja hävittämisestä käyttäjille (yksityiset kotitaloudet)

### 1. Euroopan unionissa

Huomio: Jos haluat hävittää tämän laitteen, älä vie sitä tavalliseen roskasäiliöön!

Käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita täytyy käsittää erikseen niiden asianmukaista käsitellyä, palautusta ja kierrätystä koskevan lainsäädännön mukaisesti.

EU:n jäsenvaltioiden täytäntöönpanon jälkeen yksityiset kotitaloudet jäsenvaltioissa voivat palauttaa käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet määrittyihin keräyspisteisiin ilmaiseksi\*.

Joissakin maissa\* paikallinen jälleenmyyjä voi myös ottaa takaisin vanhat laitteesi veloituksetta, jos ostat samanlaisen uuden laitteen.

\*) Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.

Jos käytetyissä sähkö- tai elektroniikkalaitteissa käytetään paristoja tai akkuja, hävitää nämä tuotteet erikseen etukäteen paikallisten säädösten mukaisesti. Kun hävität tämän tuotteen asianmukaista, 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 käsitellystä.

### 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](http://www.swico.ch) tai [www.sens.ch](http://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 veloitata takaisinnotosta tai kierrätyksestä aiheutuneet kustannukset. Pienet tuotteet (ja pienet jätemäärität) 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.

## **VAROTOIMET MAHDOLLISELLE MIKROAALTOENERGIALTA SUOJAUTUMISELLE**

1. Älä yritä käyttää tätä uunia luukku auki, koska se voi johtaa haitalliseen mikroaaltoenergialle altistukseen. On tärkeää olla poistamatta ja peukaloimatta turvalukituksia.
2. Älä laita mitään uunin etupuolen ja luukun väliin tai anna lian tai pesuainejäämien kertyä tiivisteisiin.
3. Älä käytä uunia, jos se on vahingoittunut. On tärkeää, että uunin luukku sulkeutuu asianmukaisesti ja ettei luukussa, saranoissa, salvoissa tai luukun tiivisteissä ja tiivistepinnoissa ole vaurioita.
4. Älä yritä korjata tai säätää uunia.

## **SISÄLTÖ**

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA .....	3
ASENNUS .....	12
TEKNISET TIEDOT .....	14
UUNI JA LISÄVARUSTEET .....	15
SÄÄTÖPANEELI .....	16
ENNEN KÄYTÖÄ .....	17
KELLON ASETTAMINEN .....	17
PIKAKYPSENNYS .....	17
MIKROAALTOKYPSENNYS .....	17
GRILLI .....	17
MIKROAALTO+GRILLI .....	18
KIERTOILMA .....	18
MIKROAALTO+KIERTOILMA .....	18
SULATUS PAINON MUKAAN .....	18
SULATUS AJAN MUKAAN .....	19
AJASTIN .....	19
SUOSIKKITOIMINTO .....	19
VIRRANSÄÄSTÖTOIMINTO .....	19
MYKISTYSTOIMINTO .....	19
LAPSILUKKO .....	20
TURVALUKKO .....	20
AUTOMAATTINEN SUOJAMEKANISMİ .....	20
AUTOMAATTINEN KYPSENTÄMINEN .....	20
HOITO JA PUHDISTUS .....	21
SOVELTUVAAT KEITTOASTIAT .....	22
MIKROSSA KYPSENTÄMISEN VINKIT .....	23
SULATUSOHJEITA .....	24
RUUANLÄMMITYSOHJEITA .....	25
VIANMÄÄRITYS .....	26
RADIOHÄIRIÖT .....	27
ENNEN KUIN PYYDÄT APUA .....	27

## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

### LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

#### Tulipalovaaran 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 sisäänrakennettavaksi keittiölaitteeksi..

Uunia ei saa laittaa kaappiin.

Virtalähteen on oltava kätevästi ulottuvilla, jotta virtajohto on helppo irrottaa vaaratilanteessa.

AC-käyttöjännitteen on oltava -240 V, 50 Hz, lisäksi vähintään 10 A jakelijohtosulake, tai vähintään 10 A virrankatkaisin.

Käytettäväissä on oltava ainoastaan tätä laitetta varten tarkoitettu erillinen virtapiiri.

Älä sijoita uunia lämmönlähteiden läheisyyteen.

Esim. tavallisen uunin lähelle.

Älä myöskään asenna uunia alueelle, jossa on korkea kosteuspitoisuus tai johon kosteutta saattaa kerääntyä. Älä säilytä äläkä käytä uunia ulkotiloissa.

**Jos havaitset savua, kytke uuni pois päältä tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku kiinni, jotta saat sammutettua liekit.**

**Käytä vain mikron kestäviä astioita ja välineitä.**

**Välineet pitäisi tarkistaa ja varmistaa, että ne sopivat mikroaaltouuneille.**

**Kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastioissa, valvo uunia mahdollisen syttymisen varalta.**

**Puhdista aaltoputken suoja ja uunin sisäosa.**

**Niiden on oltava kuivia ja rasvattomia. Kertynyt rasva voi ylikuumeta ja alkaa savuta tai aiheuttaa tulipalon.**

Älä sijoita syttyviä materiaaleja lähelle uunia tai tuuletusaukkoja.

Älä tuki tuuletusaukkoja.

Poista ruoasta ja pakkauksista kaikki metalliset tiivisteen, metalliset sulkimet tms., metallipintojen kipinöinti voi aiheuttaa tulipalon.

Älä käytä mikroaaltouunia uppopaistoöljyn kuumentamiseen. Lämpötilaa ei voi säätää ja öljy saattaa sytyä tuleen.

Käytä popcornin valmistamiseen vain erityisiä mikropopcornpakkuksia.

Älä säilytä uunissa ruokaa tai muita tavaraita.

Tarkista säädöt uunin käynnistämisen jälkeen varmistaaksesi, että uuni toimii halutulla tavalla.

Älä jätä uunia vahtimatta, kun se on toiminnassa.

Ole erityisen varovainen valmistaessasi tai lämmittääessäsi ruokia, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. makkaroita, täytettyjä piirakoita, jne.). Ne eivät saa kuumentua liikaa, jotta ne eivät syty palamaan.

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, korjaatai muokkaa uunia itse. Muiden kuin ammattilaisten on vaarallista suorittaa sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joiden yhteydessä mikroaltoenergialta suojaava suojuus 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 ohjeita "Hoito ja puhdistus". Pidä uuni**

**puhtaana, sillä muuten uuni saattaa aiheuttaa pintojen vioittumisen. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja saada mahdollisesti aikaan vaarallisia tilanteita.**

Henkilöiden joilla on TAHDISTIN pitäisi keskustella lääkärin tai tahdistimen valmistajan kanssa mikroaaltouuneja koskevista varotoimenpiteistä.

### **Sähköiskun vaaran välittäminen.**

Ulkovaippaa ei saa missään olosuhteissa irrottaa.

Älä koskaan roiskuta mitään tai aseta esteitä luukun lukkoaukon tai tuuletusaukkojen päälle. Mikäli niiden päälle kuitenkin roiskuu jotakin, kytke uuni pois päältä ja irrota pistotulppa välittömästi, ja soita valtuutetulle SHARP-huoltajalle.

Älä upota virtajohtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.

Pidä virtajohto poissa kuumenevilta pinnoilta, myös uunin takaosasta.

Pidä laite ja sen johto pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

Älä yritä vaihtaa uunin lamppua itse. Ainoastaan SHARP:in valtuuttama sähköasentaja saa vaihtaa lampun. Mikäli uunin lamppu ei toimi, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun SHARP-huoltoon. Mikäli laitteen virtajohto vioittuu, tilalle on asennettava vain tähän uuniin sopiva erikoisjohto.

---

Vaihdon voi suorittaa ainoastaan valtuutettu SHARP-huoltaja.

## Räjähdyksen tai äkillisen kiehumisen välttäminen:

**VAROITUS: nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa pakkauksissa, koska ne saattavat räjähtää.**

**Mikroaaltouunissa kuumennettavat juomat saattavat päätyttää; ole sen takia erityisen varovainen juoma-astiaa käsitellessäsi.**

Älä koskaan käytä suljettuja pakkauksia tai rasioita.

Aavaa 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/ jälleenkuumennusta.
3. Nesteeseen kannattaa laittaa lasipuikko tai jokin vastaava esine (ei metallinen) jälleenkuumennuksen ajaksi.

4. Anna nesteen tasaantua noin 20 sekuntia uunissa kuumennuksen loputtua äkillisen kiehahtamisen välttämiseksi.

**Älä kypsennä kuorellisia kananmunia. Myöskään kokonaisia kovaksikeitetyjä 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 räjähtämisen estämiseksi. Kuori ja viipaloi kovaksikeitetyt kananmunat ennen mikroaaltouunissa kuumentamista.**

Pistele reikiä kuorellisiin ruokiin kuten perunoihin, makkaroihin ja hedelmiin, jotta ne eivät räjähtäisi kypsentämisen aikana.

### **Palovammariskin välttäminen.**

**VAROITUS: Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja on ravistettava tai sekoitettava ja niissä olevan juoman/ruoan lämpötila on tarkistettava, ennen kuin ne annetaan vauvalle, jotta estettäisiin palovammat.**

**Käytä palovammojen välttämiseksi patalappuja tai -kintaita kun otat ruoan uunista.**

Aava 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. Astian lämpötila ei kerro ruoan tai juoman todellista lämpötilaa; tarkista aina ruoan lämpötila Pysyttele aina loitommalla uunin luukkua avatessasi vältyäksesi ulospurkautuvan höyryyn ja kuumuuden aiheuttamalta palovammoilta.

Viipaloi aina täytetyt ja paistetut ruoat kuumennuksen jälkeen höyryn vapauttamiseksi ja palovammojen välttämiseksi.

Pidä lapset etääällä luukusta, jotteivät he polta itseensä.

## Lapset ja mikroaaltouuni.

**VAROITUS: Anna vähintään 8-vuotiaan lapsen käyttää uunia omin pään vain mikäli riittävät ohjeet on annettu ja hän osaa käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtää varomattoman käytön vaarat. Kun uunia käytetään GRILLI-, YHDISTELMÄ- ja AUTOMAATTISESSA KYPSENNYSTILASSA, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa käytettävän 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 laitteiden käytöstä sellaisen henkilön toimesta, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan. Lapsia pitäisi valvoa, jotta he eivät leiki laitteella. Malleissa, joissa on elektroninen kosketuspaneeli, on myös lapsilukkotila.**

Älä nojaa uunin luukkuun äläkä heiluta sitä. Älä leiki uunin kanssa, äläkä heiluta sitä.

Lapsille pitäisi opettaa kaikki tärkeät turvallisuusohjeet: patalappujen käyttö, ruoan suojusten varovainen poistaminen; erityistä huolta on kiinnitettävä pakkauksiin (esim. itsekumentuvat 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. Ruovan 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 välittämisen 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 kipinöintiä. Älä laita säilykepurkkeja uuniin.

Uunin pohjan rikkoutumisen estämiseksi:

- a) Anna uunin pohjan jäähtyä ennen kuin puhdistat sitä.
- b) Älä aseta kuumia ruokia tai astioita kylmälle uunin pohjalle.
- c) Älä aseta kylmiä ruokia tai astioita kuumalle uunin pohjalle.

Uunin päälle ei käytön aikana saa laittaa minkäänlaisia esineitä.

## **HUOMAUTUS:**

Älä käytä muoviastioita mikroaltouunissa, jos uuni on yhä kuuma GRILLIN, YHDISTELMÄTOIMINNON ja AUTOMAATTISEN KYPSENTÄMISEN käyttämisestä, koska ne saattavat sulaa.

Muoviastioita ei saa käyttää yllä olevissa tiloissa, ellei astioiden valmistaja ilmoita, että ne ovat soveltuivia kyseiseen käyttöön.

Jos et ole varma kuinka uuni liitetään sähköverkkoon, ota yhteyttä valtuutettuun sähköteknikkoon.

Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ole vastuussa uunille koituvista vahingoista tai henkilövahingoista, jotka aiheutuvat uunin huolimattomasta sähköliitännästä.

Vesihöyryä tai -pisaroita saattaa muodostua satunnaisesti uunin seiniin, luukun tiivisteliin ja tiivistepintoihin. Tämä on normaalia eikä ole osoitus mikroaaltojen vuodosta eikä toimintahäiriöstä.



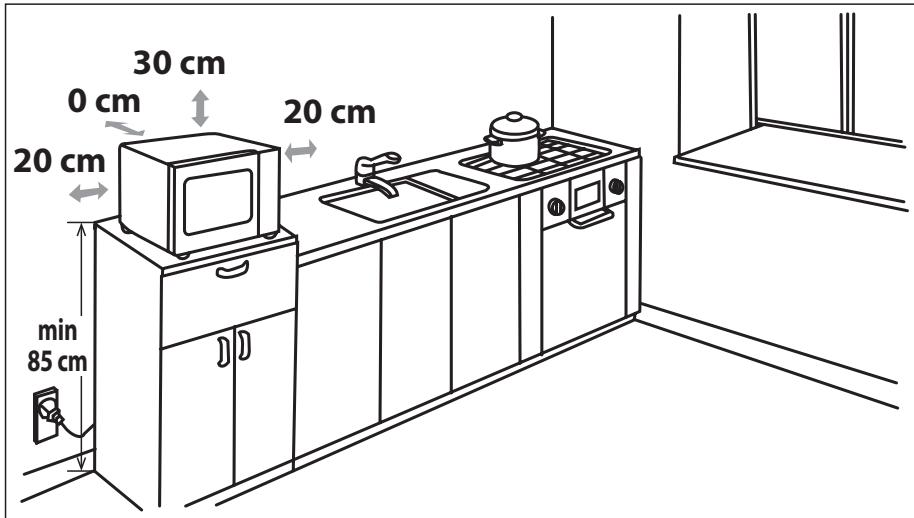
Tämä symboli tarkoittaa, että pinnat kuumentuvat käytössä.

## ASENNUS

1. Poista kaikki pakkausmateriaali uunin sisäosasta. Jos uunin pinnassa on suojakalvoa, poista ne.
2. Tarkista uuni huolellisesti vaurioiden varalta.
3. Aseta uuni tasaiselle pinnalle, joka on tarpeeksi vahva kantamaan uunin painon ja sillä kypsennettävän raskaimman ruuan painon. Älä koskaan pane uunia kaappiin.
4. Valitse tasainen pinta, jossa on tarpeeksi avointa tilaa sisä- ja ulkotuuletusaukkoja varten. Katso kuva ensimmäisellä sivulla.

Uunin takaseinä voidaan asettaa seinää vasten.

- Minimiasennuskorkeus on 85 cm.
- Uunin ja ympäröivien sivujen, seinien ja esineiden väliin on jäättävä 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 häiriötä 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

<b>Mallinimi:</b>		<b>YC-GC52FE</b>
Verkkojännite		230-240 V/50 Hz yksivaiheinen
Jakelujohotoslakke/virrankatkaisija:		10 A
Tarvittava AC-teho:		1400 W
Lähtöteho:	Mikroaaltounin	900 W
	Grilli	1200 W
	Kiertoilma	2050 W
	Valmiustila	< 1,0 W
	Energiansäästötila	< 0,5 W
Mikroaaltoajaus		2450 MHz*
Ulkomitat (L) x (K) x (S) mm		490 x 287 x 495
Ulkomitat (L) x (K) x (S)** mm		330 x 220 x 335
Uunin tilavuus		25 litraa**
Grilliritilä		Ø 220 mm, K: 85 mm
Paistopelti		Ø 280 mm, K: 49 mm
Paino		n. 18,6 kg
Unipolttimo (LED-tyyppi)		1,5 W

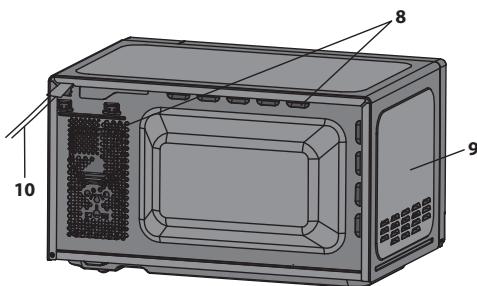
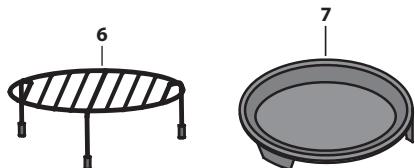
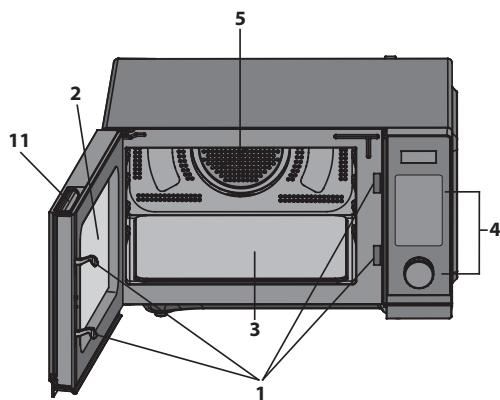
\* - Tämä tuote täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 asettamat vaatimukset. Tämän standardin mukaisesti tämä tuote on luokiteltu ryhmän 2 luokan B laitteeksi. Ryhmä 2 tarkoittaa, että laite tarkoitukseksista tuottaa suurtaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa. Luokka B tarkoittaa, että laite soveltuu käytettäväksi kotitalouksissa.

\*\* - Sisätilavuus on maksimileveyden, syvyuden ja korkeuden summa.

OSANA JATKUVAN KEHITTÄMISEN PERIAATETTAMME PIDÄTÄMME OIKEUDEN MUUTTAÄÄ LAITTEEN MUOTOILUA ILMAN ERILLISTÄ ILMOITUSTA.

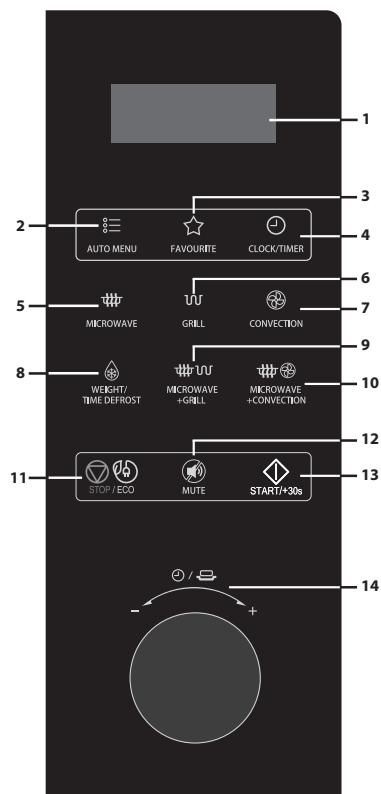
## UUNI JA LISÄVARUSTEET

1. Luukun turvalukkojärjestelmä
2. Uunin ikkuna
3. Sisäosan pohjalevy
4. SÄÄTÖPANEELI
5. Grillilämmitin
6. Grilliritilä
7. Paistopelti
8. Ilmastointiaukot
9. Uunin ulkovaippa
10. Virtajohto
11. Kahva



# SÄÄTÖPANEELI

- 1. NÄYTÖ** - Kypsennysaika, teho, ilmaisimet ja kellonaika näytetään.
- 2. AUTOMAATTINEN KYPSENNYSVALIKKO** - Paina valitaksesi automaattisen kypsennysvalikkon.
- 3. SUOSIKKI** - Käytä ohjelmien tallennukseen.
- 4. KELLO/AJSTIN** - Käytä kellonajan asettamiseen. Käytä ajastintointiminnon asettamiseen.
- 5. MIKROALTO** - Paina valitaksesi mikroaaltojen tehon.
- 6. GRILLI** - Paina asettaaksesi grillin kypsennysohjelman.
- 7. KIERTOILMA** - Paina asettaaksesi kiertoilmakypsennysohjelman.
- 8. PAINO-/AIKASULATUS** - Paina kerran sulattaaksesi painon perusteella. Paina kahdesti sulattaaksesi ajan perusteella.
- 9. MICROALTO+GRILLI** - Paina asettaaksesi mikroaaltojen ja grillin yhdistetyn kypsennysohjelman.
- 10. MICROALTO+KIERTOILMA** - Paina asettaaksesi mikroaaltojen ja kiertoilman yhdistetyn kypsennysohjelman.
- 11. PYSÄYTÄ/EKO** - Paina kerran pysäyttääksesi kypsennysen väliaikaisesti tai kahdesti peruttaaksesi kypsennysen kokonaan. Käytä asettaaksesi virransäästötilan.
- 12. MYKISTÄ** - Paina kerran asettaaksesi mykistystointiminnon. Paina uudelleen poistaaksesi mykistykseen käytöstä. Paina ja pidä painettuna (3 sekuntia) aktivoidaksesi LAPSILUKKO-toiminnon. Paina ja pidä painettuna uudelleen poistaaksesi sen käytöstä.
- 13. KÄYNNISTÄ/+30 s** - Paina käynnistääksesi kypsennys- ja sulatusohjelmat. Paina useita kertoja asettaaksesi kypsennysajan ja kypsennä välittömästi täydellä teholla.
- 14. AIKA/PAINO (nuppi)** - Käännä asettaaksesi ajan, ruoan painon tai annokset.



# ENNEN KÄYTÖÄ

- Kun uuni kytetään ensimmäisen kerran pistorasiaan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy "1:01".
- Jos uuni on asetustilassa eikä mitään painikkeita paineta 30 sekuntiin, laite siirryt valmiustilaan.
- Paina **PYSÄYTÄ/EKO-painiketta** kypsenyksen aikana kerran keskeyttääksesi ohjelman ja paina sitten **KÄYNNISTÄ/+30 s-painiketta** jatkaaksesi. Kun **PYSÄYTÄ/EKO-painiketta** painetaan kahdesti, ohjelma peruutetaan.
- Kun kypsenys on suoritettu, näytössä näkyy **End** ja piippaus kuuluu kahden minuutin välein, kunnes luukku avataan tai painiketta painetaan.

# KELLON ASETTAMINEN

Aseta kello noudattamalla seuraavia ohjeita:

- Paina ja pidä painettuna valmiustilassa **KELLO-/AJSTIN-painiketta** 3 sekuntia valitaksesi 12 tunnin kellon. Paina painiketta uudelleen valitaksesi 24 tunnin kellon.
- Käännä **AIKA/PAINO**-nuppia asettaaksesi tunnit..
- Paina **KÄYNNISTÄ/+30 s** kerran.
- Käännä **AIKA/PAINO**-nuppia asettaaksesi minuutit.
- Paina **KELLO/AJSTIN**-painiketta vahvistaaksesi.

# PIAKYPSENNYS

Käytä tästä ominaisuutta ohjelmoidaksesi uunin aloittamaan 100 % teholla. Paina valmiustilassa **KÄYNNISTÄ/+30 s**-painiketta toistuvasti asettaaksesi kypsenysajan (jokainen painallus lisää 30 sekuntia 10 minuuttia saakka). Uuni käynnistyvät automaattisesti välittömästi.

# MIKROAALTOKYPSENNYS

- Paina valmiustilassa **MIKROALTO**-painiketta toistuvasti valitaksesi tehon.
- Käännä **AIKA/PAINO**-nuppia asettaaksesi kypsenysajan. Pisin aika on 95 minuuttia.
- Paina **KÄYNNISTÄ/+30 s** vahvistaaksesi.

Paina **MIIKROALTO**-painiketta toistuvasti valitaksesi tehon.

Paina MIKROALTO-painiketta	Teho (näyttö)	Paina MIKROALTO-painiketta	Teho (näyttö)
Kerran	100 % (P100)	7 kertaa	40% (P-40)
Kahdesti	90% (P-90)	8 kertaa	30% (P-30)
3 kertaa	80% (P-80)	9 kertaa	20% (P-20)
4 kertaa	70% (P-70)	10 kertaa	10% (P-10)
5 kertaa	60% (P-60)	11 kertaa	0% (P-00)
6 kertaa	50% (P-50)		

**HUOMAUTUS:** Voit tarkistaa kypsenynksen aikana tehon painamalla **MIKROALTO**-painiketta.

# GRILLI

Grillikypsenys on erityisen hyödyllinen ohuille lihasiivuille, pihveille, kyljyksille, kebabille, makkaroille ja broilerinpaloille. Se sopii myös lämpimille leiville ja gratiineille.

- Paina valmiustilassa **GRILLI**-painiketta kerran.
- Käännä **AIKA/PAINO**-nuppia asettaaksesi kypsenysajan. Pisin aika on 95 minuuttia.
- Paina **KÄYNNISTÄ/+30 s** käynnistääksesi.

## MIKROAALTO+GRILLI

**Yhdistelmä 1:** 30 % ajasta mikroalloilla kypsennystä ja 70 % ajasta grillillä kypsennystä. Käytetään kalalle tai gratinoiduille ruoille.

55 % ajasta mikroalloilla kypsennystä ja 45 % ajasta grillillä kypsennystä. Käytetään vanukkaille, munakkaille ja siipikarjalle.

1. Paina valmiustilassa **MIKROAALTO+GRILLI**-painiketta kerran tai kahdesti valitaksesi "Co-1" tai "Co-2".

2. Käännä **AIKA/PAINO**-nuppia asettaaksesi kypsennysajan. Pisin aika on 95 minuuttia.

3. Paina **KÄYNNISTÄ / +30 s** käynnistääksesi.

**HUOMAUTUS:** Voit tarkistaa yhdistelmätilan kypsennyksen aikana painamalla **MIKROAALTO+GRILLI**-painiketta.

## KIERTOILMA

Kiertoilmakypsennyksen aikana kuumaa ilmaa kiertää uunin sisäosassa ruskistaakseen ja tehdäkseen ruoista rapeita nopeasti ja tasaisesti. Tämä uuni voidaan ohjelmoida kolmelletoista eri kypsennyslämpötilalle (230 °C, 220 °C, 210 °C, 200 °C, 190 °C, 180 °C, 170 °C, 160 °C, 150 °C, 140 °C, 130 °C, 120 °C, 110 °C).

**Esilämmittääksesi ja kypsentääksesi kiertoilmalla, noudata seuraavia ohjeita:**

Uuni voidaan ohjelmoida yhdistämään esilämmitys- ja kiertoilmakypsennystoiminnot.

1. Paina valmiustilassa **KIERTOILMA**-painiketta toistuvasti valitaksesi kiertoilmalämpötilan.

2. Paina **KÄYNNISTÄ / +30 s** käynnistääksesi. Piippaukset kuuluvat, kun määritetty lämpötila on saavutettu.

3. Avaa luukku ja aseta ruoka-astia keskelle alustaa.

4. Käännä **AIKA/PAINO**-nuppia asettaaksesi kypsennysajan. Pisin aika on 95 minuuttia.

5. Paina **KÄYNNISTÄ / +30 s** käynnistääksesi.

**HUOMAUTUS:** Kun kiertoilman esilämmityslämpötila saavutetaan, uuni piippaa kahden sekunnin välein.

Esilämmityslämpötila ylläpidetään 30 minuuttia.

## MIKROAALTO+KIERTOILMA

Mikroalto+kiertoilma-tila helpottaa ja nopeuttaa ruoanlaittoa.

Tälle toiminnolle on olemassa neljä esiohjelmoitua asetusta seuraavan kuvauksen mukaisesti:

230 °C - tämä sopii lihalle, joka on paksua ja vaikeaa kypsentää, kuten kokonainen broileri, broilerinkoipi tai -siipi.

200 °C - voidaan käyttää lihalle, joka on ohutta ja kypsyy nopeammin, kuten kala tai pihvi.

170 °C ja 140 °C - nämä tilat sopivat viipaloille lihalle ja puolivalmiille ruoalle, esimerkiksi pekonille ja makkarakalle.

1. Paina valmiustilassa **MIKROAALTO+KIERTOILMA**-painiketta toistuvasti valitaksesi kiertoilmalämpötilan (230 °C, 200 °C, 170 °C, 140 °C).

2. Käännä **AIKA/PAINO**-nuppia asettaaksesi kypsennysajan. Pisin aika on 95 minuuttia.

3. Paina **KÄYNNISTÄ / +30 s** käynnistääksesi.

**HUOMAUTUS:** Voit tarkistaa kypsennyksen aikana tehon painamalla **MIKROAALTO+KIERTOILMA**-painiketta.

## SULATUS PAINON MUKAAN

1. Paina valmiustilassa **PAINO/AIKASULATUS**-painiketta kerran.

2. Käännä **AIKA/PAINO**-nuppia asettaaksesi ruoan painon. Paino on välillä 100 g - 2 000 g.

3. Paina **KÄYNNISTÄ / +30 s**-painiketta vahvistaaksesi.

**HUOMAUTUS:** Järjestelmä pysähtyy sulatuksen aikana ja päästää äänien muistuttaakseen sinua ruoan käänämisestä.

Paina sen jälkeen **KÄYNNISTÄ / +30 s** jatkaaksesi.

### Sulatuspainotaulukko

<b>Paino (kg)</b>	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0
<b>Aika [min]</b>	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41

## SULATUS AJAN MUKAAN

1. Paina valmiustilassa **PAINO/AIKASULATUS**-painiketta kerran.
  2. Käännä **AIKA/PAINO**-nuppia asettaaksesi sulatusajan. Pisin aika on 95 minuuttia.
  3. Paina **KÄYNNISTÄ/+30 s**-painiketta vahvistaaksesi.
- HUOMAUTUS:** Käytettäessä sulatustoimintoa painon mukaan, mikrouuni kypsentää 40 % teholta ja pysähyy, jotta luukku voidaan avata ja käntää ruoka toisinpäin. Kypsennys alkaa uudelleen, kun **KÄYNNISTÄ/+30 s**-painiketta painetaan, ja uuni kypsentää 20 % teholta.

## AJASTIN

1. Paina **KELLO/AJASTIN**-painiketta kerran.
2. Käännä **AIKA/PAINO**-nuppia asettaaksesi haluamasi ajan. Pisin aika on 95 minuuttia.
3. Paina **KÄYNNISTÄ/+30 s**-painiketta vahvistaaksesi.

Peruta AJASTIN-ohjelma painamalla **PYSÄYTÄ/EKO-painiketta**. Ja näytössä näkyy aika.

## SUOSIKKITOIMINTO

Tässä toiminnossa on 3 suosikkia, joista jokainen voidaan asettaa 1 kypsennysjaksolla.

### Tallenna:

1. Paina valmiustilassa **SUOSIKKI**-painiketta kerran, kahdesti tai kolmesti.
2. Syötä haluamasi kypsennysohjelma (mukaan lukien monivaihekypsennys).
3. Paina **KÄYNNISTÄ/+30 s**-painiketta vahvistaaksesi.

### Käynnistä:

1. Paina valmiustilassa **SUOSIKKI**-painiketta kerran, kahdesti tai kolmesti valitaksesi kypsennysohjelman.
2. Paina **KÄYNNISTÄ/+30 s** käynnistääksesi.

### Tyhjennä:

Paina valmiustilassa **SUOSIKKI**-painiketta kerran, kahdesti tai kolmesti.

Pidä painettuna **SUOSIKKI**-painiketta 3 sekuntia. Näytöllä näkyy: "CLR" 5 sekunnin ajan ja uuni palaa valmiustilaan.

### HUOMAUTUS:

- Vain mikroalto, grilli, kiertoilma, mikroalto+grilli, mikroalto+kiertoilma voidaan tallentaa.
- Suosikkiohjelmat säilytetään muistissa, vaikka virta olisi kytketty pois.
- Suosikkiohjelmia voidaan tallentaa vain kolme. Jos haluat vaihtaa niitä, poista yksi.
- Jos suosikkien sisältö on tyhjä, suosikkikoodi vilkkuu. Jos suosikeissa on sisältöä, suosikkikoodi näytetään aina.

## VIRRANSÄÄSTÖTOIMINTO

**Aseta:** Pidä painettuna valmiustilassa **PYSÄYTÄ/EKO**-painiketta 3 sekuntia. Näyttö sammuu ja uuni siirtyy virrantsästötilaan.

**Peruta:** Virrantsästötilassa toiminto voidaan perua painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla ja sulkemalla uunin luukku kerran.

## MYKISTYSTOIMINTO

Asettaaksesi mykistystoiminnon paina **MYKISTÄ**-painiketta kerran, näytössä näkyy "OFF" 3 sekuntia.

Mykistystilassa ei kuulu ääniä painikkeita painettaessa.

Vapauta mykistystoiminto painamalla **MYKISTÄ**-painiketta kerran.. Näytöllä näkyy "On" 3 sekuntia.

## LAPSILUKKO

1. Aseta LAPSILUKKO painamalla ja pitämällä painettuna **MYKISTÄ**-näppäintä 3 sekuntia. Kuuluu pitkä piippaus ja näytöllä näkyy "**LOC**". Uuni on nyt LAPSILUKKO-tilassa. Tässä tilassa näytöllä näkyy kello. Jos jotakin painiketta painetaan tai luukku avataan, "**LOC**" näkyy kymmenen sekuntia.
2. **LAPSILUKON PERUUTTAMINEN:**  
Paina ja pidä painettuna **MYKISTÄ**-painiketta 3 sekunnin ajan, kunnes kuuluu pitkä piippaus.

## TURVALUKKO

Käytä estämään pienten lasten uunin valvomaton käyttö.

**Aseta:** Jos valmiustilassa ei ole toimintaa minuuttiin, uuni siirtyy automaattisesti turvalukkotilaan ja lukon merkkivalo syttyy. Lukitustilassa kaikki painikkeet ovat pois käytöstä. Paina mitä tahansa painiketta, lukkomerkki ilmestyy näytöön 5 sekunniksi muistuttaakseen käyttäjää peruuttamaan turvalukon.

Kytke turvalukko pois avaamalla mikrouunin luukku. Näppäimistö muuttuu aktiiviseksi ja lukon merkkivalo sammuu.

## AUTOMAATTINEN SUOJAMEKANISMI

**YLIKUUMENEMISSUOJA** - Kun uuni tunnistaa korkean lämpötilan, näytöllä näkyy "**E01**" ja toiminta päättyy. Tämä voidaan peruuttaa painamalla **PYSÄYTÄ/EKO**-painiketta.

**MATALAN LÄMPÖTILAN SUOJA** - Kun uuni siirtyy matalan lämpötilan suojarilaan, näytöllä näkyy "**E02**" ja toiminta päättyy. Tämä voidaan peruuttaa painamalla **PYSÄYTÄ/EKO**-painiketta.

**ANTURIN TOIMINTAHÄIRÖSUOJA** - Kun uuni tunnistaa ongelman anturin kanssa, "**E03**" tai "**E04**" näkyy näytöllä ja uuni lopettaa toimintansa. Lisäksi uuni päästää varoitusään. Tämä voidaan peruuttaa painamalla **PYSÄYTÄ/EKO**-painiketta.

## AUTOMAATTINEN KYPSENTÄMINEN

Ruoalle tai seuraavalle kypsennystilalle ei tarvitse ohjelmoida kypsennysaikaa tai -tehoa. Riittää, kun ilmaistaan ruoan tyyppi, jota halut kypsentää sekä paino tai annosten määrä.

1. Paina valmiustilassa **AUTOMAATTISEN KYPSENNYKSEN** painiketta toistuvasti valitaksesi valikkokoodin.
2. Käännä **AIKA/PAINO**-nappia asettaaksesi ruoan painon tai annokset.
3. Paina **KÄYNNISTÄ/+30 s** käynnistääksesi.

### Automaattisen kypsennyksen valikot:

Koodi	Ruoka	Huomautus
A-01	Juoma (200 ml/kupillinen, 1 - 3 kupphia)	1. Valiinnoille "A07" ~ "A09", "A-13" uuni keskeyttää toiminnan ja ääni kuuluu käyttäjän muistuttamiseksi ruoan kääntämisenstä ja <b>KÄYNNISTÄ/+30 s</b> -painikkeen painamisesta jatkamista varten.
A-02	Uuniperunat ( $230 \pm 10$ g/annos, 1 - 2 annosta)	2. Käytettäessä automaattista kypsennystoimintoa ruoka ei ehkä kypsy odotusten mukaisesti. Tämä voi johtua monista syistä, kuten henkilökohtaiset mieltyymykset, ruoan koko/muoto, ympäristön lämpötila, virranvaihtelut, siitä, onko ruoka sijoitettu oikein uunin pohjalle. Jne. Jos ruoka ei kypsy mielesi mukaan, säädä aikaa sen mukaan korjataksesi asian.
A-03	Vihannekset (200 - 600 g)	
A-04	Autom. lämmitys (200 - 800 g)	
A-05	Keitto (300 ml/kulho, 1 - 3 kulhollista)	
A-06	Riisi (150 - 600 g)	
A-07	Paahtopaisti/lammas (200 - 600 g)	
A-08	Grillatut kalapalat (200 - 600 g)	
A-09	Grillattu pekonii (100 g, 200 g, 300 g)	
A-10	Uuniranskaliset (200 g)	
A-11	Pizza (150 g, 300 g, 450 g)	
A-12	Kakku (475 g)	
A-13	Paistettu kana (800 - 1 400 g)	

# HOITO JA PUHDISTUS

1. Sammuta uuni ja irrota virtajohto pistorasiasta puhdistuksen ajaksi.
2. Pidä uunin sisäänsä puhtaana. Vältä ruoan roiskeita ja nesteen läikkymistä uunin seinille. Pyyhi kostealla liinalla. Mietoja pesuaineita voidaan käyttää, jos uuni likaantuu erittäin paljon. Vältä käyttämästä sühkeita tai muita kovia puhdistusaineita. Ne voivat tahrata, juovittaa tai himmentää oven pintaa.
3. Uunin ulkopuoli on puhdistettava kostealla liinalla. Uunin sisällä sijaitsevien käyttöösienvauroitumisen estämiseksi vettä ei saa tunkeutua tuuletusaukkoihin.
4. Pyyhi luukku ja ikkuna molemmiin puolin, oven tiivistetään ja muut osat usein kostella liinalla poistaaksesi roiskeet. Älä käytä karkeita hankaavia puhdistusaineita.
5. Älä höyrypuhdista.
6. Älä anna hallintapaneelin kastua. Puhdista pehmeällä, kostealla liinalla. Puhdistaessasi ohjauspaneelia jätä luukku auki estääksesi uuria kytketymästä pääille tahattomasti.
7. Jos höyryä kertyy uunin luukun sisä- tai ulkopuolelle, pyyhi pehmeällä liinalla. Nämä voi tapahtua, kun mikroaltautouuni käytetään korkeassa ympäristön kosteudessa. Se ei ole vika.
8. Uunin pohja on puhdistettava säännöllisesti kontaminaation ja mahdollisen kipinöinnin/vauroitumisen välttämiseksi. Pyyhi pohja miedolla pesuaineella.
9. Poista hajut uunista yhdistämällä kupillinen vettä yhden sitruunan mehuun ja kuureen mikroaltautouninkestävään kulhoon. Lämmittä mikroaltautouunissa 5 minuuttia. Pyyhi kuivaksi huolellisesti pehmeällä liinalla.
10. Jos lamppu lakkaa toimimasta, ota yhteystä asiakaspalveluun saadaksesi neuvoja.
11. Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruokajäämät on poistettava. Muuten uunin pinnat saattavat vauroitua ja käyttööikä lyhentyä sekä johtaa vaaratilanteeseen.
12. Älä hävitä tätä laitetta kotitalousjätteen mukana. Se on hävitettävä kunnan asianmukaisessa jätteenkäsittelypaikassa.
13. Kun mikroaltautouunia, jossa on grillitoiminto, käytetään ensimmäisen kerran, se voi tuottaa hieman savua ja hajua. Tämä on normaali ilmiö, koska uuni on valmistettu voiteluöljyllä pinnoitetusta teräslevystä. Uusi uuni tuottaa höyryjä ja hajuja, jotka aihheetuvat voiteluöljystä. Tämä ilmiö häviää jonkin ajan kuluttua.

# SOVELTUVAT KEITTOASTIAT

Jotta ruoka kypsyy/sulaa mikroaaltonaunissa, mikroaaltoenergian täytyy kulkea tasaisesti astian läpi ruuan läpi. Siksi on tärkeää valita soveltuvat astiat.

Ruoka kypsyy tasaisemmin pyöreissä tai soikeissa kuin suorakulmaisissa astioissa, sillä nurkissa ruoka saattaa kypsää liikaa. Erilaisia valmistusastioita voidaan käyttää, kuten alla on lueteltu.

Ruoanlaittovälileet	Mikroaalton nин kestävä	Grilli/ kiertoilma	Huomautus
Alumiinifolio Folioastiat	✓ / X	✓	Ruokaa voidaan suojaa ylikuumenemiselta pienillä alumiinifolion paloilla. Pidä folio vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä, koska se saattaa kaareuttaa. Folioastioita ei suositella, ellei valmistaja toisin suosittele, esim. Microfoil®. Noudata ohjeita huolellisesti.
Ruskistustastia	✓ / X	X	Noudata valmistajan ohjeita. Älä ylitä annettuja lämmitysaikoja. Noudata varovaisuutta, koska nämä astiat kuumentuvat erittäin kuumiksi.
Posliini ja keramiikka	✓ / X	X	Posliini, keramiikka, lasitettu ja luuposliini ovat yleensä sopiaivä. Ne eivät kuitenkaan saa sisältää metallikoristeita.
Lasiastiat esim. Pyrex®	✓	✓	Hauraita lasiastioita käytettäessä on noudata tettava varovaisuutta, koska ne voivat rikkoutua tai murtua, jos niitä kuumennetaan äkillisesti.
Metalli	X	✓	Mikroaaltonaunissa ei suositella käytettäväksi metallisia astioita, koska se saattaa aiheuttaa valokaaren, joka johtaa tulipaloon.
Muovi/ polystyreeni, esim. pikaruokapakkaukset	✓	X	Noudata varovaisuutta, koska jotkut astiat voivat väännyä, sulaa tai päästävä väriä korkeissa lämpötiloissa.
Tuorekelmu	✓	X	Se ei saisi osua ruokaan ja höyryyn pitäisi päästää poistumaan puhkaisemalla pussiin reikä.
Pakastus- tai paahtopussit	✓	X	Täytyy puhkaista, jotta höyry pääsee pois. Varmista, että pussit soveltuват käytettäväksi mikroaaltonaunissa.
Paperilautaset tai -kupit ja talouspaperi	✓	X	Älä käytä muovi- tai metallisulkijoita, koska ne saattavat sulaa tai sytytä palamaan metallin kaareutumisen vuoksi.
Olki- ja puuastiat	✓	X	Käytä vain lämmitykseen tai kosteuden imetyttämiseen. Noudata varovaisuutta, koska ylikuumennus voi aiheuttaa tulipalon.
Uusiopaperi ja sanomalehti	X	✓	Mikroaaltonaunia ei saa jättää pääälle ilman valvontaa, kun käytät näitä materiaaleja, koska ylikuumeneminen voi aiheuttaa tulipalon. Saattaa sisältää metallinpaloja, jotka aiheuttavat kipinöintiä ja saattavat aiheuttaa tulipalon.



**VAROITUS:** Kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastioissa, valvo uunia mahdollisen syttymisen varalta.

**HUOMAUTUS:** Älä jätä uunia valvomatta sen ollessa käytössä.

# MIKROSSA KYPSENTÄMISEN VINKIT

Mikroallot kypsentävät perinteistä kypsennystä nopeammin. Tämän vuoksi on tärkeää noudattaa tiettyjä tekniikoita hyvien tulosten varmistamiseksi. Monet tekniikoista ovat samanlaisia kuin perinteisessä kypsennyksessä käytettävät.



**VAROITUS:** Nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa tai kannellisissa pakkauksissa, koska ne saattavat räjähtää. Suljetut pakkaukset saattavat räjähtää kohonneen paineen takia.

## KYPSENNYSTÄ KOSKEVIA NEUVOJA:

- Mikroaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa.
- Käytettävien välineiden täytyy soveltaa käytettäviksi mikroaltouulle
- Katso keittokirjaosista suositellut kypsennysajat ja tehot.
- Älä aseta kuumia ruokia/astioita kylmälle pyörivälle alustalle tai kylmiä ruokia/astioita kuumalle pyörivälle alustalle.
- Käytä popcornin valmistamiseen vain erityisiä (noudata valmistajan ohjeita). Älä koskaan käytä öljyä, ellei valmistaja näin neuvo äläkä koskaan ylitä ohjeellista valmistusaikaa.



**VAROITUS:** Noudata SHARP-käyttöoppaan ohjeita kaikkina aikoina? Jos kypsennät suositeltua pidempia aikoja tai käytät liian korkeita tehoja, ruoka saattaa ylikuumentua ja palaa ja äärimmäisissä olosuhteissa syttyä tuleen ja vaurioittaa uunia.

## Järjesteleminen

Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulkopuolulta kohti, esim. kanankoivet.

Ruoat, jotka sijoitetaan astian ulkopuolulta kohti, saavat enemmän energiaa ja kypsyvät nopeammin kuin keskellä olevat.

## Peittäminen

Tietty ruoat kannattaa peittää kypsennyksen aikana.

Käytä mikroaltouunkelmuja tai sopivaa kantta.

## Puhkaiseminen

Pistele reikiä kuorellisiin tai kalvopäällysteisiin ruoikiin useisiin kohtiin ennen kypsennystä tai lämmitystä, koska höyry voi kerääntyä ja aiheuttaa ruuan räjähtämisen.

esim. perunat, kala, kana, makkara.

**HUOMAUTUS:** Kananmunia ei saa kuumentaa mikroalloilla, koska ne voivat räjähtää vielä kypsennyksen jälkeenkin, esim. uppomunat, paistetut munat ja kovaksi keitettyt.

## 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.

<b>Ruuan ominaisuudet</b>	
<b>Koostumus</b>	Paljon rasvaa tai sokeria sisältävä ruoat (esim. Jouluvanukas, joulutortut) tarvitsevat vähemmän lämmitysaikaa. Varovaisuutta on noudatettava, koska ylikyymeneminen voi johtaa tulipaloon. Ruoassa olevat luut johtavat lämpöä saaden ruoan kypsymään nopeammin. Huolellisuutta on noudatettava, jotta ruoka kypsyy tasaisesti.
<b>Tiheys</b>	Ruoan tiheys vaikuttaa tarvittavaan kypsennysaikaan. Kevyet, huokoiset ruuat, kuten kakut tai leipä kypsivät nopeammin kuin raskaat, tiheät ruuat, kuten paistit ja padat.
<b>Määrä</b>	Mikroaltojen määrä uunissa pysyy samana huolimatta siitä, kuinka paljon ruokaa kypsennetään. Kypsennysaikaa tätyy lisätä, kun uuniin lisättävän ruuan määärä kasvaa. Neljän perunan kypsyminen kestää esim. kauemmin kuin kahden.
<b>Koko</b>	Pienet määrität ja pienet palat kypsivät nopeammin, koska mikroallot lävitsevät kaikilta sivulta keskustaan. Voit kypsentää tasaisesti paloittelemalla ruuan samankokoisiin paloihin.
<b>Muoto</b>	Epäsäännöllisen kokoisten ruokien paksumpien osien kypsyminen kestää kauemmin, kuten kananrinta. Aseta paksummat osat astian uloimpaan osaan, jossa ne saavat enemmän energiota. Nämä varmistat tasaiseman kypsymisen. Pyöreät muodot kypsivät tasaisemmin kuin neljänmuotoiset mikroaltouunilla kypsennettäessä.
<b>Ruuan lämpötila</b>	Ruoan alkuperäinen lämpötila vaikuttaa tarvittavaan kypsennysaikaan. Jäädytetyt ruoat kestävät kypsää kauemmin kuin huoneenlämpöiset. Astian lämpötila ei ole todellinen merkki ruoan tai juoman lämpötilasta. Tee viillon ruokiin, joissa on täytteitä, esim. hililonitseihin, vapauttaaksesi lämpöä tai höyryä.



**VAROITUS:** Kasvot ja kädet: Käytä aina uunikintaita, kun otat ruoaa tai keittoastioita uunista. Astu taaksepäin, kun avaat oven ja anna lämmön tai höyryyn hajaantua. Kun avaat kansia (kuten mikrokalvo), paahtopusseja tai popcornpusseja, ohjaa höyry pois kasvoista ja käsistä.



**VAROITUS:** Tarkasta ruuan ja juoman lämpötila ennen tarjoilua. Noudata erityistä varovaisuutta, kun tarjoat vauvoille, lapsille tai vanhuksille. Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja on ravistettava tai sekoitettava ja niissä olevan juoman/ruoan lämpötila on tarkistettava, ennen kuin ne annetaan vauvalle, jotta estettäisiin palovamat.

## SULATUSOHJEITA

Mikroaltouunin käyttö on nopein sulatusmenetelmä. Se on yksinkertainen menetelmä, mutta seuraavien ohjeiden noudattaminen on tärkeää ruoan perusteellisen sulatuksen varmistamiseksi.

- Poista kaikki pakkaukset ja kääröt ennen sulatusta.
- Sulata ruoka mikroaltoteholla 30P tai 10P.
- Katso tarkemmat ohjeet alta.

### Järjestää 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 päälekkäiset 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 kypsämään ryhtymisen suojaamalla ne ohuella kalvolla, joka heijestää mikroaltoja, esim. kanankoivet tai siipipalat

## **Anna seisoa**

Tasaantumisaika on tarpeen ruoan sulamisen varmistamiseksi.

Sulatus ei ole valmis, ennen kuin ruoka on otettu pois uunista. Ruuan täytyy seisota peitetynä tietyn aikaa sen varmistamiseksi, että keskusta on sulanut täysin.

## **Käännä ympäri**

On tärkeää, että kaikkia ruokia käännetään jopa 4 kertaa sulatuksen aikana.

Tämä on tärkeää kunnollisen sulamisen varmistamiseksi.

# **RUUANLÄMMITYSOHJEITA**

Noudata ruuan lämmitystä koskevia ohjeita, jotta varmistut sen perusteellisesta lämmityksestä ennen tarjoilua.

## **Ruoka-annokset**

Irrota kaikki siipikarjan tai lihan osat, lämmitä ne erikseen. Katso ohjeet alla.

Aseta pienemmät osat lautasen keskelle, paksummat osat reunalle. Peitä mikrokelmulla ja lämmitä 50P-teholla.

Sekoita/järjestä uudelleen puolella välissä.

**HUOMAUTUS:** Varmista, että ruoka lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.

## **Viipaloitu liha**

Peitä mikrokelmulla tai sopivalla kannella ja lämmitä 50P-teholla. Järjestele uudelleen ainakin kerran, jotta ruoka lämpenee tasaisesti.

**HUOMAUTUS:** Varmista, että liha lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.

## **Siipikarjan osat**

Aseta paksuimmat osat astian uloimpaan osaan. Peitä mikrokelmulla ja lämmitä 70P-teholla.

Käännä puolivälissä lämmitystää.

**HUOMAUTUS:** Varmista, että siipikarja lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.

## **Pataruuat**

Peitä mikrokelmulla tai sopivalla kannella ja lämmitä 50P-teholla.

Sekoita usein varmistaaksesi tasaisesta lämmityksestä.

**HUOMAUTUS:** Varmista, että ruoka lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.

Kun lämmität ruokaa, saat parhaat tulokset valitsemalla tietylle ruuan tyyppille sopiva mikroaltoteho. Kulhollinen kasviksia voidaan esimerkiksi lämmittää 100P-teholla, kun taas lasagne, joka sisältää aineita, joita ei voida sekoittaa, pitäisi lämmittää 5 %:in teholta.

## **HUOMAUTUKSET:**

- Poista ruoka folio- tai metalliastioista ennen lämmitystä.
- Lämmitysaikoihin vaikuttaa astian muoto, syvyys ja materiaali sekä ruuan muoto, syvyys, määrä ja lämpötila.



**VAROITUS:** Älä kuumenna nesteitä kapea-aukkoisissa astioissa, koska ne voivat purkautua astioista ja aiheuttaa palovammoja.

- Ole erityisen varovainen valmistaessasi tai lämmittäässäsi ruokia, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. makkaroita, täytettyjä piirakoita jne.). Ne eivät saa kuumentua liikaa, jotta ne eivät syty palamaan.
- Älä käytä mikroaltouunia uppopaistööljyn lämmitykseen. Tämä voi johtaa ylikuumenemiseen ja öljy saattaa syttyä tuleen.
- Tölkkiperunoita ei saa lämmittää mikroaltouunissa. Noudata tölkissä olevia valmistajan ohjeita.



**VAROITUS:** Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja on ravistettava tai sekoitettava ja niissä olevan juoman/ruoan lämpötila on tarkistettava, ennen kuin ne annetaan vauvalle, jotta estettäisiin palovammat.

# VIANMÄÄRITYS

Jos uuni ei mielestäsi toimi oikein, voit suorittaa muutamia helppoja tarkastuksia ennen kuin soitat huoltoon. Nämä välttytään tarpeettomilta huoltokutsuista, jos vika on yksinkertainen.

Noudata seuraavaa helppoa tarkastusta:

Aseta puoli kupillista vettä alustalle ja sulje luukku. Ohjelmoi uuni kypsentämään 1 minuutin ajan 100P-mikroaltotekolla.

1. Sytyykö uunin lamppu kun kypsennys on käynnissä?
  2. Toimiko tuuletin? (Tarkista asettamalla kätensi ilmanottoaukkojen yläpuolelle.)
  3. Kuuletko minuutin kuluttua äänimerkin?
  4. Onko vesi kupissa kuumaa?
- Ota vesikuppi pois uunista ja sulje luukku. Ohjelmoi uuni kypsentämään 3 minuuttia käyttäen ylägrilliä.
5. Muuttuuko grillauuselementti punaiseksi 3 minuutin kuluttua? Jos vastaan "Ei" johonkin kysymykseen, tarkista ensin, että uunin pistoke on kunnolla seinässä ja ettei sulake ole palanut. Jos vika ei ole kummassakaan, jatka tarkastusta seuraavan vianmääritystaulukon mukaisesti.



**VAROITUS: Älä koskaan säädä, korja tai muokkaa uunia itse. Huoltotoimien ja korjausten suorittaminen on vaarallista muille, kuin SHARPin koulutetuille asentajille. Tämä on tärkeää, sillä siihen saattaa sisältyä sellaisten kansien poistamista, jotka suojaavat mikroaltoenergialta.**

- Oven tiivistä pysyyttää mikroalojen vuodon käytön aikana, mutta ei muodosta ilmativistä tiivistettä. On normaalilla nähdä vesipisaroita, valoa tai tuntea lämmintä ilmaa luukun ympärillä. Ruuat, joissa on korkea kosteuspitoisuus, vapauttavat höyrää ja aiheuttavat luukun sisäpuolelle kondensivettä, joka saattaa tippua uunista.
- Korjaukset ja muutokset: Älä yrity käyttää uunia, jos se ei toimi oikein.
- Ulkokuoren & lampun käsittely: Älä koskaan poista ulkokuorta. Se on erittäin vaarallista sisäisten korkeajännitteisten osien vuoksi. Niihin ei saa koskea, koska se voi olla hengenvaarallista.

Uunia ei ole varustettu lampun kannella. Jos lamppu lakkaa toimimasta, älä yrity vaihtaa sitä itse, vaan ota yhteyttä hyväksytyyn SHARP-huoltoon.

## VIANMÄÄRITYSTAULUKKO

KYSYMYS	VASTAUS
Ilmavirta kiertää luukun ympärillä.	Kun uuni toimii, ilma kiertää sisäosassa. Ovi ei ole ilmatiivis, joten ilmaa voi karata luukusta.
Uuniin muodostuu kondensivettä, joka voi tippua luukusta.	Uunin sisäosa on normaalista kylmempää kuin kypsennettävä ruoka, joten kypsennyksen aikana muodostuvat höyry kondensoituu kylmempään pintaan. Höyrymäärä riippuu ruoan vesipitoisuudesta. Jotkut ruuat, kuten perunat ovat kosteampia.. Luukun oveen jääneen kondensiveden pitäisi poistua muutaman tunnin kuluessa.
Välähdykset tai valokaaret uunin sisäosasta kypsennyksen aikana.	Valokaaria syntyy, kun metallinen esine tulee uunin sisäpinnan läheille kypsennyksen aikana. Tämä saattaa karhentaa sisäpintaa, mutta ei vaurioita uunia.
Kipinöiltä perunat.	Varmista, että kaikki "silmat" on poistettu perunoista ja että ne on pistelyt. Aseta suoraan alustalle tai lämmönkestäävään vuokaan tai vastaavaan.
Näyttö on valaistu, mutta säätöpaneeli ei toimi painettaessa.	Tarkista, että luukku on suljettu kunnolla.
Uuni kypsentää liian hitaasti.	Varmista, että on valittu oikea teho.
Uuni pitää ääntä.	Mikroaltoenergia sykki PÄÄLLE ja POIS kypsennyksen/sulatuksen aikana.
Ulkkokuori on kuuma.	Ulkkokuori saattaa kuumeta - pidä lapset etäällä.

# RADIOHÄIRIÖT

Mikroaaltonun käyttö voi aiheuttaa häiriötä radioon, televisioon tai vastaaviin laitteisiin. Kun häiriöitä esiintyy, niitä voidaan vähentää tai poistaa toteuttamalla seuraavat toimenpiteet:

1. Puhdista uunin luukku ja tiivisteet.
2. Suuntaa radion tai TV:n vastaanottoantennin uudelleen.
3. Aseta mikroaaltonuuni toiseen paikkaan suhteessa vastaanottimeen.
4. Siirrä mikroaaltonuuni pois vastaanottimen luota.
5. Laita mikroaaltonuuni toiseen pistorasiaan, jotta se ja vastaanotin ovat eri piireissä.

## 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 säätöpaneeli on ohjelmoitu oikein ja ajastin on asetettu.
- Tarkista, että luukku on tiukasti suljettu ja lukitusjärjestelmä toimii. Jos luukku ei ole oikein suljettu, mikroaaltonuuni ei toimi.

JOS MIKÄÄN EDELLÄ OLEVISTA EI KORJAA TILANNETTA OTA YHTEYTTÄ SHARPIN TUKILINJAAN. ÄLÄ YRITÄ SÄÄTÄÄ TAI KORJATA UUNIA ITSE.



### Dėmesio:

Jūsų produktas yra pažymėtas šiuo ženklu. Tai reiškia, kad panaudoti elektros ir elektronikos gaminiai neturėtū būti maišomi su iprastomis buities atliekomis. Tokiems gaminiams yra nustatytos atskiro surinkimo sistemos.

## A. Informacija apie įrangos šalinimą (vartotojams)

### 1. Europos Sajungoje

Dėmesio: norėdami atsikratyti šios įrangos, nemeskite jos į įprastą šiukslių dėžę!

Panaudota elektros ir elektronikos įranga turi būti išmetama atskirai pagal teisés aktus, kurie numato tokios įrangos tinkamą apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą.

Sekant valstybių narių veiklą, Europos Sajungos privatus 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 įsigijate naują.

\*) Dėl išsamesnės informacijos susisiekite su vietas 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 įsigityti naujo gaminio. Papildomi surinkimo punktai yra išvardinti interneto svetainėje [www.swico.ch](http://www.swico.ch) arba [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Informacija apie įrangos šalinimą (verslo klientams)

### 1. Europos Sajungoje

Jei gaminys yra naudojamas verslo reikmėms ir Jūs norite ji išmesti:

Susisiekite su SHARP prekybos agentu, kuris informuos Jus apie gaminio priėmimą. Jums gali tekti sumokėti gaminio priėmimo ir perdirbimo išlaidas. Smulkūs gaminiai (nedideliai kiekiai) gali būti priimami vietiniuose surinkimo punktuose.

Ispanijai: savo panaudotos įrangos priėmimo klausimu susipažinkite su nustatyta surinkimo sistema ar susisiekite su vietos valdžia.

### 2. Kitose šalyse už ES ribų

Jei norite išmesti šį produktą, susisiekite su vietos valdžia ir paprašykite informacijos apie taisyklingus šalinimo būdus.

---

## **ATSARGOS PRIEMONĖS, SIEKIANT 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. Neremontuokite krosnelės ir nedarykite jokių modifikacijų.

## **TURINYS**

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI .....	3
MONTAVIMAS .....	12
TECHNINIAI DUOMENYS .....	14
KROSNELĖ IR PRIEDAI .....	15
VALDYMO SKYDELIS .....	16
PRIEŠ ĮJUNGIMANT .....	17
LAIKRODŽIO NUSTATYMAS .....	17
SKUBUS GAMINIMAS .....	17
GAMINIMAS MIKROBANGOMIS .....	17
GRILIS .....	18
MIKROBANGOS+GRILIS .....	18
KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJA .....	18
MICKROBANGOS+KARŠTO ORO PŪTIMAS .....	18
ATTITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ .....	19
ATTITIRPINIMAS PAGAL LAIKĄ .....	19
VIRTUVĖS LAIKMATIS .....	19
MĘGSTAMIAUSIA FUNKCIJA .....	19
ENERGIJOS TAUPYMO FUNKCIJA .....	20
GARSO UŽTILDYMO FUNKCIJA .....	20
UŽRAKTAS NUO VAIKŲ .....	20
UŽRATKAS .....	20
AUTOMATINIS APSAUGOS MECHANIZMAS .....	20
AUTOMATINIS GAMINIMAS .....	20
VALYMAS IR PRIEZIŪRA .....	21
MAISTO GAMINIMUI TINKAMI INDAI .....	22
PATARIMAI GAMINANT MIKROBANGŲ KROSNELE .....	23
PATARIMAI DĖL ATTITIRPINIMO .....	24
PATARIMAI DĖL PASILDYMO .....	25
TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS .....	26
RADIO TRIKDŽIAI .....	27
PRIEŠ KREIPIANTIS PAGALBOS .....	27

## SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

### ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PERSKAITYTI ATEITYJE

**Kad išvengtumėte gaisro:**

**Mikrobangų krosnelės veikimo metu nepalikite jos be priežiūros. Per aukštą mikrobangų galios lygis ar per ilgas gaminimo laikas gali perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą.**

Šia krosnele galima naudotis tik ją pastačius ant lygaus paviršiaus virtuvėje. Nenaudokite jos įstęę į virtuvinę spintelę.

Nelaikykite krosnelės spintoje.

Elektros lizdas turi būti lengvai prieinamas, kad pavojaus atveju galėtumėte iš jo ištraukti elektros tiekimo laidą.

Kintamoji elektros srovė turi būti -240 V, 50 Hz su min. 10 A paskirstymo linijos saugikliu arba min. 10 A automatiniu apsauginiu išjungikliu.

Turi būti numatyta atskira, tik šiam prietaisui skirta grandinė.

Nelaikykite krosnelės karštį generuojančiose vietose.

Pavyzdžiui, arti orkaitės ar krosnies.

Taip pat nemontuokite krosnelės labai drėgnose vietose arba vietose, kuriose kaupiasi drėgmė.

Nelaikykite ir nesinaudokite krosnele lauke.

**Jei pajaučiate dūmus, išunkite krosnelę ar ištraukite elektros tiekimo laidą iš lizdo ir neatidarykite durelių, kad užslopintumėte liepsną.**

**Naudokite tik mikrobangų krosnelėse saugius naudoti indus ir įrankius.**

**Patikrinkite indus ir įsitikinkite, kad jie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.**

**Jei maistą šildote plastikinėje ar popierinėje taroje, krosnelę stebékite, kad joje nekiltų gaisras.**

**Nuvalykite bangolaidžio dangtelį ir krosnelės ertmę.**

**Jie turi būti sausi ir neriebaluoti. Besikaupiantys riebalai gali perkaisti ir pradėti rūkti ar užsidegti.**

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 aliejas 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, dešreles tešloje, pyragą ar Kalėdų pudingą, imkitės specialių atsargumo

priemonių, kad būtų išvengta perkaitimo ar gaisro. Daugiau informacijos rasite atitinkamuose naudojimo vadovo patarimuose.

## **Kad išvengtumėte galimo susižalojimo.**

### **[SPĖJIMAS:**

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.**

Nejjunkite krosnelės su atidarytomis durelėmis, niekaip nemodifikuokite durelių vyrių. Nenaudokite krosnelės,

---

jei tarp durų izoliacijos ir sandarinamujų paviršių yra koks nors objektas.

**Neleiskite, kad ant durų izoliacinės medžiagos ar artimų detalių kaupčiai riebalai ar purvas. Valykite krosnelę reguliariai ir nepalikite jokių maisto likučių.**

**Vadovaukitės „Priežiūra ir valymas“ skyriuje pateiktomis instrukcijomis. Krosnelės laikymas nešvaroje gali salygoti paviršiaus nusidėvėjimą, kas neigiamai veikia įrangos veikimą ir gali sukelti pavojų.**

Asmenys su ŠIRDIES STIMULIATORIAIS turėtų pasitarti su savo gydytoju ar stimulatoriaus gamintoju dėl atsargumo priemonių naudojant mikrobangų krosnelę.

**Kad išvengtumėte galimo elektros šoko.**

Jokiu būdu nenuimkite išorinės dangos.

Niekada nieko nepilkite ir nekiškite į durelių užrakto ar ventiliacijos angas. Kam nors įkritus, nedelsiant išjunkite ir atjunkite krosnelę, kreipkitės į SHARP įgaliotą atstovą.

Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kita skystį.

Neleiskite, kad maitinimo laidas kabėtu virš stalo krašto ar darbo paviršiaus.

Elektros tiekimo laidą laikykite toliau nuo įkaitusių paviršių, išskaitant krosnelės galinę pusę.

Pasirūpinkite, kad prietaisų ir jų laidų negalėtų pasiekti vaikai iki 8 metų amžiaus.

Nebandykite patys pakeisti krosnelės lempos ir

neleiskite to atlikti kitiems, išskyrus SHARP įgaliotajį elektriką. Jei krosnelės lempa nedega, kreipkitės į savo prekybos agentą ar SHARP įgaliotąjį atstovą.

Jei pastebėjote, kad krosnelės elektros tiekimo laidas yra pažeistas, pakeiskite jį kitu specialiu laidu.

Laidą pakeisti gali tik SHARP įgaliotas atstovas.

## **Kad išvengtumėte galimo sprogimo ir staigaus užvirimo:**

**ĮSPĖJIMAS: skysti ir kiti maisto produktai negali būti šildomi uždarytuose induose, nes jie gali sprogti.**

**Gérimu šildymas mikrobangomis gali būti uždelstas, todėl liesdami indą turite imtis atsargumo priemonių.**

Niekada nenaudokite sandariai uždarytos taros. Prieš šildydami nuimkite dangtį. Dėl susidariusio spaudimo uždaras indas gali sprogti net po to, kai krosnelė išsijungia.

Mikrobangomis šildydami skysčius, elkitės atsargiai. Naudokite indą plačiais kraštais, kad burbulai galėtų nutekėti.

**Niekada nešildykite skysčių inde su siauru kakleliu, pvz., kūdikio buteliuke, nes tai gali sukelti turinio išsiliejimą ir nudegimus.**

Kad išvengtumėte staigaus verdančio skysčio išsiliejimo ir galimo nudegimo:

1. Nešildykite skysčio pernelyg ilgai.
2. Prieš šildydami / pašildydami skystį, jį išmaišykite.
3. Skysčio pašildymo metu rekomenduojama į jį

- 
- įmerkti stiklinę laždelę 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, nes, kitu atveju, jie gali sprogti. Prieš šildydami kietai virtus kiaušinius mikrobangų krosnelėje, juos nulupkite ir perpjaukite.**

Prieš gamindami tokius produktus kaip bulvės, dešrelės ir vaisiai, pradurkite žievelę, nes kitaip jie gali sprogti.

### **Kad išvengtumėte galimo nudegimo.**

**ĮSPĖJIMAS: maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto stiklainių turinys prieš vartojimą turi būti sumaišytas ar suplaktas. Kad išvengtumėte nudegimą, patikrinkite jo temperatūrą. Kad apsaugotumėte nuo nudegimų, imdami maistą iš krosnelės naudokite puodkėlę ar orkaitės pirštines.**

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 nudegimą, prieš patiekdami maistą,

visada patikrinkite jo temperatūrą ir jį sumaišykite. Atkreipkite ypatingą dėmesį į kūdikiams, vaikams ar senesniems žmonėms duodamo maisto ir gėrimų temperatūrą. Kai kurios dalys gali įkaisti naudojimo metu. Mažus vaikus laikykite saugiu atstumu.

Taros temperatūra nėra teisingas rodiklis, kuris parodytų maisto ar gėrimo temperatūrą; visada tikrinkite maisto temperatūrą.

Atidarydami krosnelės duris, visada stovėkite atokiau, kad išvengtumėte nudegimų garais ar karščiu.

Įdarytus maisto patiekalus po kepimo supjaustykite, kad išleistumėte garą ir išvengtumėte nudegimų.

Vaikus laikykite atokiau nuo durelių, kad jie išvengtų nudegimų.

## **Kad apsaugotumėte vaikus nuo netinkamo naudojimo.**

**ĮSPĖJIMAS:** Vaikai nuo 8 metų amžiaus 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 dirba GRILIO, KOMBINUOTO KEPIMO ir AUTOMATINIU režimu, vaikai turi būti prižiūrimi suaugusiųjų dėl kylančios temperatūros.

**Ši prietaisą gali naudoti asmenys (ir vaikai) su fizinėmis, jutimo ar protinėmis negaliomis arba asmenys, turintys mažai patirties bei žinių, tuo atveju, jei yra prižiūrimi arba už juos atsakingas**

**žmogus nurodo, kaip naudotis prietaisu saugiai.  
Vaikams negalima leisti žaisti su prietaisu.  
Modeliuose su elektroniniu lietimui jautriu  
valdymo skydeliu veikia užraktas nuo vaikų.**

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., savaimė įkaistančias medžiagas), sukurtas traškiems užkandžiams gaminti, kadangi jos gali būti ypatingai karštos.

### **Kiti įspėjimai**

Jokiu būdu niekada nemodifikuokite krosnelės.

Nejudinkite krosnelės veikimo metu.

Šis prietaisas 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 savaimė 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 nedékite skardinių.

Kad nesuskiltų krosnelės pagrindas:

- a) Prieš valydamai krosnelės pagrindą vandeniu leiskite jai atvėsti.
- b) Ant šaldo krosnelės pagrindo nestatykite karšto maisto ar įkaitusių indų.
- c) Ant karšto krosnelės pagrindo nestatykite šaldo maisto ir šaltų indų.

Krosnelės veikimo metu nedékite nieko ant jos išorinės dangos.

### **PASTABA:**

Nenaudokite plastikinės taros jei krosnelė neatvėsusি po GRILIO ir KOMBINUOTO KEPIMO, nes ji gali išsilydyti. Plastikinė tara visai neturi būti naudojama, nebent jos gamintojas užtikrina, kad ji tam tinkama.

Jei jūs nesate tikri, kaip prijungti krosnelę, konsultuokitės su įgaliotu, kvalifikuotu elektriku.

Nei prietaiso gamintojas, nei jo platintojas nėra atsakingas dėl krosnelei padarytos žalos ar asmeninių sužeidimų, kilusią 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

---

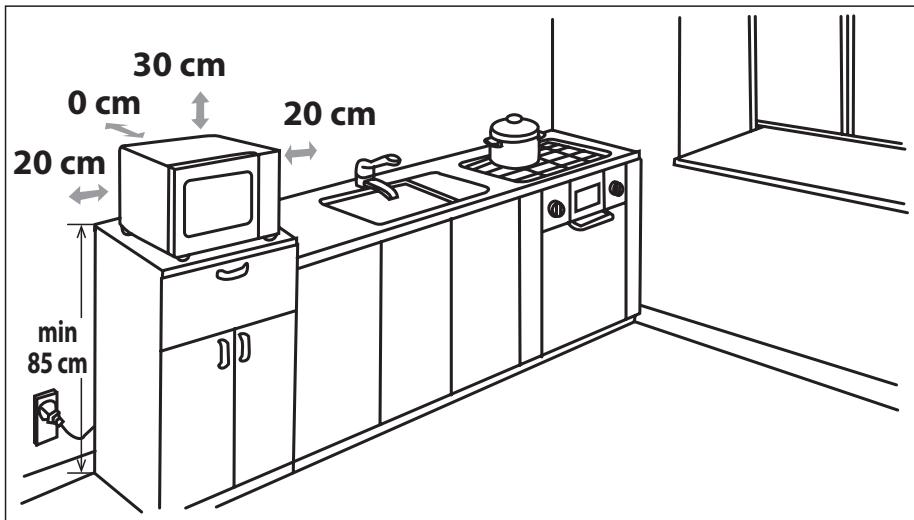
ir nereiškia mikrobangų nuotėkio ar kitų gedimo požymių.



Šis 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 žymiu.
  3. Pastatykite krosnelę ant plataus, lygaus paviršiaus, pakankamai tvirto, kad galėtų išlaikyti krosnelės ir joje ruošiamų patiekalų svorį. Nestatykite krosnelės į spintą.
  4. Pasirinkite lygų paviršių, kuris užtikrintų pakankamai atviros erdvės krosnelės ventiliacijai. Žr. paveikslėlį pirmame puslapyje.
- Prietaiso galinė pusė gali būti nukreipta į sieną.
- Mažiausias montavimo aukštis yra 85 cm.
  - Tarp krosnelės šonų ir gretimų daiktų ar sienų reikia palikti bent 20 cm tarpą.
  - Palikite mažiausiai 30 cm tarpą virš krosnelės.
  - Nenuimkite pėdučių, esančių krosnelės apačioje.
  - Ventiliacinių angų blokavimas gali sugadinti krosnelę.
  - Pastatykite krosnelę kuo toliau nuo radio imtuvų ir TV. Krosnelės veikimas gali trikdyti radio ar TV signalų priėmimą.



5. Saugiai įjunkite krosnelės kištuką į standartinių, jžemintą elektros lizdą.

**PERSPĖJIMAS.** Nestatykite krosnelės karštį skleidžiančiose ir drėgmę kaupiančiose vietose (pavyzdžiui, šalia tradicinės krosnies) arba šalia greitai užsidegančių medžiagų (pavyzdžiui, užuolaidų). Neuždenkite ir neužblokuokite ventiliacinių angų. Nestatykite daiktų ant krosnelės. Nelieskite mikrobangų krosnelės paviršiaus jos veikimo metu ar iškart po to, kadangi ji įkaista.

# TECHNINIAI DUOMENYS

Modelio pavadinimas		YC-GC52FE
Kintamosios srovės linijinė įtampa		230–240 V, 50 Hz, vienfazė
Paskirstymo linijos saugiklis / srovės pertraukiklis		10 A
Reikalalinga kintamoji elektros srovė		1400 W
Išėjimo galia:	Mikrobangos	900 W
	Kepimas ant grotelių	1200 W
	Karšto oro pūtimo funkcija	2050 W
	Parengties režimas	< 1,0 W
	Energijos taupymo režimas	< 0,5 W
Mikrobangų dažnis		2450 MHz*
Išoriniai matmenys (plotis) x (aukštis) x (gylis) mm		490 x 287 x 495
Krosnelės vidaus matmenys (plotis) x (aukštis) x (gylis)** mm		330 x 220 x 335
Krosnelės tūris		25 litrai**
Grilio grotelės		ø 220 mm, H: 85 mm
Kepimo forma		ø 280 mm, H: 49 mm
Svoris		apie 18,6 kg
Orkaitės apšvietimo lemputė (LED tipo)		1,5 W

\* - Šis gaminis atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus.

Pagarbi standartą gaminyms klasifikuojamas kaip 2 grupės, B klasės įranga.

2 grupė reiškia, kad įranga maistui šildyti gamina radijo dažnio energiją elektromagnetinės spinduliuotės forma.

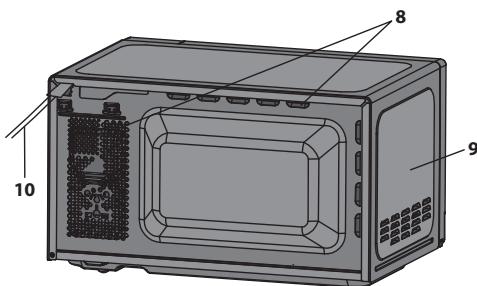
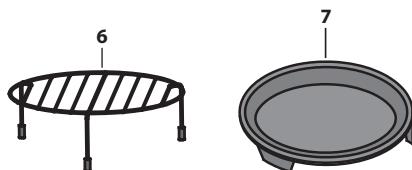
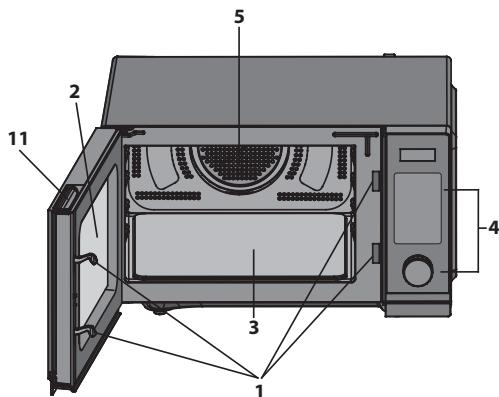
B klasės įranga reiškia, kad ji yra tinkama naudoti namų užkyje.

\*\* - Vidinis tūris yra apskaičiuotas išmatavus didžiausių vidinių plotų, gylį ir aukštį. Tikrasis maistui laikyti skirtas tūris yra mažesnis.

KADANGI MŪSŲ POLITIKOS DALIS YRA NUOLATINIS TOBULĖJIMAS, MES PASILIEKAME TEISE BE IŠANKSTINIO ĮSPĒJIMO ATLIKTI KONSTRUKCIJOS IR TECHNIINIŲ DUOMENŲ PAKEITIMUS.

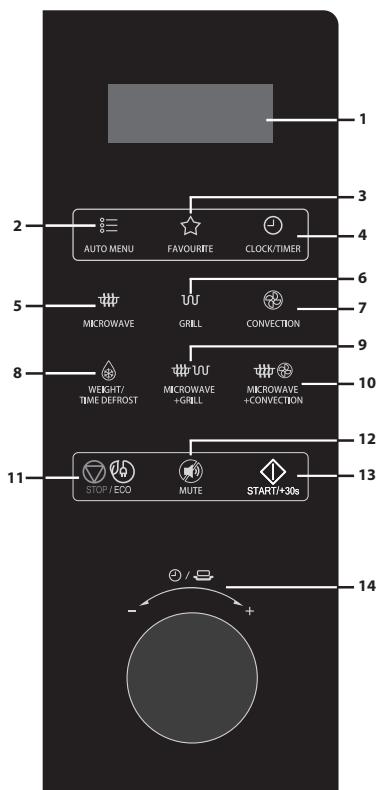
## KROSNELĖ IR PRIEDAI

1. Durelių užrakto mechanizmas
2. Krosnelės langelis
3. Krosnelės pagrindas
4. Valdymo skydas
5. Grilio kaitinimo elementas
6. Grilio grotelės
7. Kepimo skarda
8. Ventiliacijos angos
9. Išorinė danga
10. Elektros tiekimo laidas
11. Atidarymo rankena



# VALDYMO SKYDELIS

- EKRANAS** - rodomas gaminimo laikas, galios lygis, indikatoriai ir laikrodis.
- AUTO MENU (automatinis meniu)** - Paspauskite, norédami pasirinkti automatinį režimą iš meniu.
- FAVOURITE (mégstamiaus)** - Naudojamas išrašyti programas.
- CLOCK/TIMER (laikrodis / laikmatis)** - Naudojamas nustatyti laikrodį ir laikmačio funkciją.
- MICROWAVE (mikrobangos)** - Paspauskite, kad pasirinktumėte mikrobangų galios lygi.
- GRILL (grilis)** - Paspauskite, norédami i jungti grilio programą.
- CONVECTION (oro pūtimas)** - Paspauskite, norédami i jungti gaminimo su oro pūtimu programą.
- WEIGHT/TIME DEFROST (atitirpinimas pagal svorį / laiką)**
  - Paspauskite vieną kartą, norédami pasirinkti atitirpinimo programą pagal svorį.  
Paspauskite du kartus, norédami pasirinkti atitirpinimo programą pagal laiką.
- MICROWAVE+GRILL (mikrobangos + grilis)** - Paspauskite, norédami pasirinkti gaminimo, kombinuojant mikrobangas ir grilį, režimą.
- MICROWAVE+CONVECTION (mikrobangos + oro pūtimas)**
  - Paspauskite, norédami pasirinkti gaminimo, kombinuojant mikrobangas ir oro pūtimą, režimą.
- STOP/ECO (sustabdyti / ekomininis režimas)** - Paspauskite vieną kartą, norédami sustabdyti gaminimą, arba du kartus, norédami visai atšaukti programą.  
Naudokite, norédami nustatyti energijos taupymo režimą.
- MUTE (užtildyti)** - Paspauskite vieną kartą, norédami i jungti užtildymo funkciją, ir dar kartą, norédami ją išjungti.  
Nuspauskite palaikykite 3 sekundes, norédami i jungti UŽRAKTO NUO VAIKŲ funkciją. Norédami ją išjungti, vėl paspauskite ir palaikykite.
- START/+30s (paleisti / pridéti 30 s)** - Paspauskite, norédami paleisti gaminimo ir atitirpinimo programas.  
Paspauskite kelis kartus, norédami nustatyti gaminimo laiką, ir iš karto pradékite gaminti visu pajégumu..
- LAIKAS / SVORIS (rankenélė)** - Pasukite, norédami nustatyti laiką, maisto produktų svorį ar porcijas.



## PRIEŠ ĮJUNGIANT

- Krosnelė, įjungta pirmą kartą, skleis garsinį signalą, o ekrane bus rodoma „**1:01**“.
- Jei nustatymų įrengimo mygtukas nepaspaudžiamas 30 sekundžių, prietaisas išjungs budėjimo režimu.
- Norédami pristabdyti programos įrengimo metu, vieną kartą paspauskite **STOP/ECO** mygtuką, o, norédami ją prateisti, paspauskite **START/+30s** mygtuką. **STOP/ECO** mygtuką paspaudus du kartus, programa išjungiamama.
- Pasibaigus gaminimo ciklui, ekrane rodoma „**End**“ ir skleidžiamas garsinis signalas kas dvi minutes, kol atidaromos durelės arba paspaudžiamas mygtukas.

## LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Norédami nustatyti laikrodį, vadovaukitės šiais nurodymais:

1. Budėjimo režimu spauskite ir 3 sekundes palaiykite **CLOCK/TIMER** mygtuką. Taip nustatysite 12 valandų laikrodžio formatą. Norédami pakeisti į 24 valandų formatą, spauskite mygtuką dar kartą.
2. Nustatykite valandų reikšmę, pasukdami **LAIKAS / SVORIS** rankenelę.
3. Vieną kartą paspauskite **START/+30s**.
4. Nustatykite minučių reikšmę, pasukdami **LAIKAS / SVORIS** rankenelę.
5. Norédami patvirtinti, spauskite **CLOCK/TIMER** mygtuką.

## SKUBUS GAMINIMAS

Šia funkcija krosnelė užprogramuoja nuo pradžią naudoti 100 % pajégumą. Budėjimo režimu spauskite **START/+30s** mygtuką tiek kartų, kiek reikia (kiekvienu paspaudimui padidinant trukmę po 30 sekundžių iki 10 minučių). Krosnelė automatiškai išjungia iš karto.

## GAMINIMAS MIKROBANGOMIS

1. Budėjimo režimu spauskite **MICROWAVE** mygtuką kelis kartus, norédami pasirinkti pajégumą.
2. Norédami nustatyti gaminimo trukmę, pasukite **LAIKAS / SVORIS** rankenelę. Didžiausia galima reikšmė yra 95 minutės.
3. Norédami patvirtinti, spauskite **START/+30s**.

Norédami pasirinkti pajégumą, kelis kartus spauskite **MICROWAVE** mygtuką.

Paspauskite MICROWAVE mygtuką	Pajégumas (ekrane)	Paspauskite MICROWAVE mygtuką	Pajégumas (ekrane)
Vieną kartą	100 % (P100)	7 kartus	40 % (P-40)
Du kartus	90 % (P-90)	8 kartus	30 % (P-30)
3 kartus	80 % (P-80)	9 kartus	20 % (P-20)
4 kartus	70 % (P-70)	10 kartus	10 % (P-10)
5 kartus	60 % (P-60)	11 kartus	0 % (P-00)
6 kartus	50 % (P-50)		

**PASTABA:** norédami patikrinti pajégumo lygį gaminimo metu, spauskite **MICROWAVE** mygtuką.

## GRILIS

Kepimas griliumi itin tinka kepti plonus mėsos gabalus, kepsnius, žlęgtainius, kebabus, dešreles ir vištienos gabalus. Jis taip pat tinka gaminti karštus sumuštinius ir apkepus.

1. Budėjimo režimu vieną kartą paspauskite **GRILL** mygtuką.
2. Norėdami nustatyti gaminimo trukmę, pasukite **LAIKAS / SVORIS** rankenélę. Didžiausia galima reikšmė yra 95 minutės.
3. Norėdami paleisti, spauskite **START/+30s**.

## MIKROBANGOS+GRILIS

**1 kombinacija:** 30 % laiko mikrobangoms, 70 % laiko griliumi. Naudokite žuviai arba apkepams kepti.

**2 kombinacija:** 55 % laiko mikrobangoms, 45 % laiko griliumi. Naudokite pudingams, omletams, keptoms bulvėms ir paukštienai kepti.

1. Budėjimo režimu vieną arba du kartus paspauskite **MICROWAVE+GRILL** mygtuką pasirinkti „Co-1“ arba „Co-2“.
2. Norėdami nustatyti gaminimo trukmę, pasukite **LAIKAS / SVORIS** rankenélę. Didžiausia galima reikšmė yra 95 minutės.
3. Norėdami paleisti, spauskite **START/+30s**.

**PASTABA:** norėdami patikrinti, kokia kombinacija naudojama gaminimo metu, paspauskite **MICROWAVE+GRILL** mygtuką.

## KARŠTO ORO PŪTIMO FUNKCIJA

Gaminant su karšto oro pūtimo funkcija krosnelės ertmėje cirkuliuoja karštas oras, kuris greitai ir tolygiai apkepa ir skrudina maistą. Šią krosnelę galima nustatyti trylika skirtingu temperatūrų (230 °C, 220 °C, 210 °C, 200 °C, 190 °C, 180 °C, 170 °C, 160 °C, 150 °C, 140 °C, 130 °C, 120 °C, 110 °C).

**Norėdami įkaitinti ir gaminti su karšto oro pūtimo funkcija, vadovaukités šiais nurodymais:**

- Jūsų krosnelę galima užprogramuoti derinti įkaitinimą su karšto oro pūtimo funkcijos veiksmais.
1. Budėjimo režimu spauskite **CONVECTION** mygtuką kelis kartus pasirinkti temperatūrą, naudojant karšto oro pūtimą.
  2. Norėdami paleisti, paspauskite **START/+30s** mygtuką. Pasiekius nustatytą temperatūrą, pasigirs garsinis signalas.
  3. Atidarykite dureles ir pastatykite indą su maistu krosnelės viduryje.
  4. Norėdami nustatyti gaminimo trukmę, pasukite **LAIKAS / SVORIS** rankenélę. Didžiausia galima reikšmė yra 95 minutės.
  5. Norėdami paleisti, spauskite **START/+30s**.

**PASTABA:** pasiekus įkaitinimo temperatūrą, naudojant karšto oro pūtimo funkciją, krosnelė kas dvi sekundes pypsės. Įkaitinimo temperatūra bus palaikoma 30 minučių.

## MICKROBANGOS+KARŠTO ORO PŪTIMAS

Mikrobangų + karšto oro pūtimo režimu gaminti maistą lengviau ir greičiau.

Galima rinktis naudoti iš keturių užprogramuotų šios funkcijos sąrankų:

230 °C - ši sąranka tinka gaminti storus, sunkiai apdorojamus mėsos gabalus, pavyzdžiui, vištą – visą arba šlauneles, sparnelius.

200 °C - galima naudoti gaminti plonus, greitai paruošiamus mėsos gabalus, pavyzdžiui, žuvį ar kepsnius.

170 °C ir 140 °C - šie režimai tinka pjautystai mėsai ir maisto pusgaminiams, pavyzdžiui, šoninei ir dešrelėms.

1. Budėjimo režimu kelis kartus paspauskite **MICROWAVE+CONVECTION** mygtuką pasirinkti temperatūrą su karšto oro pūtimo funkcija (230 °C, 200 °C, 170 °C, 140 °C).
2. Norėdami nustatyti gaminimo trukmę, pasukite **LAIKAS / SVORIS** rankenélę. Didžiausia galima reikšmė yra 95 minutės.
3. Norėdami paleisti, spauskite **START/+30s**.

**PASTABA:** norėdami patikrinti temperatūrą, naudojant karšto oro pūtimo funkciją gaminimo metu, paspauskite **MICROWAVE+CONVECTION** mygtuką.

## ATITIRPINIMAS PAGAL SVORĮ

1. Budėjimo režimu vieną kartą spauskite **WEIGHT/TIME DEFROST** mygtuką.
2. Pasukite **LAIKAS / SVORIS** rankenelę nustatyti maisto produkto svorį. Galima nustatyti nuo 100 g iki 2000 g.
3. Norédami patvirtinti, spauskite **START/+30s**.

**PASTABA:** atitirpinimo metu sistema bus pristabdyta ir skleidžiamas garsinis signalas, kai reikia apversti maisto produktus. Po to spauskite **START/+30s** mygtuką, kad tėstusi procesas.

### Atitirpinimo pagal svorį lentelė

Svoris [kg]	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0
Laikas [min]	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41

## ATITIRPINIMAS PAGAL LAIKĄ

1. Budėjimo režimu du kartus spauskite **WEIGHT/TIME DEFROST** mygtuką.
2. Norédami nustatyti atitirpinimo trukmę, pasukite **LAIKAS / SVORIS** rankenelę. Didžiausia galima reikšmė yra 95 minutės.
3. Norédami patvirtinti, spauskite **START/+30s**.

**PASTABA:** naudojant atitirpinimo pagal laiką funkciją, maistas bus šildomas mikrobangomis 40 % pajégumu, tada 30 % pajégumu, kai funkcija bus sustabdyta, kad galéatumėte atidaryti dureles ir apversti maisto produktus. Procesas pratęsiamas, paspaudus **START/+30s** mygtuką, naudojamas 20 % pajégumas.

## VIRTUVĖS LAIKMATIS

1. Vieną kartą spauskite **CLOCK/TIMER** mygtuką.
2. Norédami nustatyti norimą trukmę, pasukite **LAIKAS / SVORIS** rankenelę. Didžiausia galima reikšmė yra 95 minutės.
3. Norédami patvirtinti, spauskite **START/+30s**.

Norédami išjungti LAIKMAČIO programą, spauskite **STOP/ECO** mygtuką. Ekrane bus rodomas laikas.

## MĖGSTAMIAUSIA FUNKCIJA

Galima naudoti 3 mėgstamiausias funkcijas, kiekvienoje nustatant 1 gaminimo seką.

### Norédami išsaugoti:

1. budėjimo režimu vieną kartą, du kartus arba 3 kartus spauskite **FAVOURITE** mygtuką.
2. Jveskite norimą maisto gaminimo programą (įskaitant ir gaminimą keliomis pakopomis).
3. Norédami patvirtinti, spauskite **START/+30s**.

### Norédami paleisti:

1. budėjimo režimu vieną kartą, du kartus arba 3 kartus spauskite **FAVOURITE** mygtuką, kad pasirinktumėte maisto gaminimo programą.
2. Norédami paleisti, spauskite **START/+30s**.

### Norédami ištinti:

budėjimo režimu vieną kartą, du kartus arba 3 kartus spauskite **FAVOURITE** mygtuką.  
3 sekundes palaikykite nuspaudę **FAVOURITE** mygtuką. Ekrane 5 sekundes bus rodoma „Clr“, ir krosnelė grįš į budėjimo režimą.

### PASTABA:

- Galima išsaugoti tik mikrobangų, grilio, karšto oro pūtimo, mikrobangų ir grilio, mikrobangų ir karšto oro pūtimo programas.
- Mėgstamiausios programos laikomos atmintyje net ir jei išjungiamas prietaiso maitinimas.
- Galima išsaugoti tik 3 mėgstamiausias programas. Norédami pakeisti, vieną turite ištinti.
- Jei mėgstamiausią programą funkcija nenaudojama, ekrane mirkčios mėgstamiausios programos kodas. Jei mėgstamiausią programą funkcijoje yra kas nors išsaugota, ekrane bus rodomas mėgstamiausią programą kodas.

## ENERGIJOS TAUPYMO FUNKCIJA

**Nustatyti:** budėjimo režimu nuspauskite ir 3 sekundes palaikykite **STOP/ECO** mygtuką. Ekranas išsijungs. Krosnelė išsijungs energijos taupymo režimu.

**Išjungti:** energijos taupymo režimu šią funkciją galima išjungti paspaudus bet kurį mygtuką arba vieną kartą atidarius ir uždarius krosnelės dureles.

## GARSO UŽTILDYMO FUNKCIJA

Norédami įjungti garso užtildymo funkciją, vieną kartą paspauskite **MUTE** mygtuką. Ekrane 3 sekundes rodoma „**OFF**“.

Naudojant užtildymo funkciją, spaudžiant mygtukus, neskleidžiamas joks garsas.

Norédami išjungti funkciją, vieną kartą paspauskite **MUTE** mygtuką. Ekrane 3 sekundes rodoma „**On**“.

## UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

### 1. UŽRAKTO NUO VAIKŲ nustatymas:

Nuspauskite ir 3 sekundes palaikykite **MUTE** mygtuką, pasigirs ilgas pyptelėjimas, o ekrane bus rodoma „**LOC**“.

Krosnelė dabar veikia UŽRAKTO NUO VAIKŲ režimu. Šiuo režimu ekrane rodomas laikrodis; jei nuspaudžiamas bet koks mygtukas arba atidaramos durelės, 10 sekundžių rodama „**LOC**“.

### 2. Norédami atšaukti UŽRAKTA NUO VAIKŲ:

paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę **MUTE** mygtuką, kol pasigirs ilgas garso signalas.

## UŽRATKAS

Užraktą naudokite jei norite, kad krosnele nerinaudotų neprižiūrimi maži vaikai.

**Nustatyti:** budejimo režimu, jei minutę laiko neatliekamas joks veiksmas, krosnelė automatiškai išsijungs veikti užrakto režimu, užsidegs užrakto indikatorius. Šioje būsenoje neveikia jokie mygtukai. Paspaudus bet kurį mygtuką, ekrane 5 sekundes rodomas užrakto indikatorius, primindamas, kad reikia išjungti užraktą.

Norédami išjungti apsauginį užraktą, tiesiog atidarykite mikrobangų krosnelės dureles, ir mygtukai vėl veiks, o užrakto indikatorius išsijungs.

## AUTOMATINIS APSAUGOS MECHANIZMAS

**APSAUGA NUO PERKAITIMO:** krosnelės jutikliais nustačius aukštą temperatūrą, ekrane rodoma „**E01**“ ir ji išsijungia. Išjungti šį veiksmą galima paspaudus **STOP/ECO** mygtuką.

**APSAUGA NUO PER ŽEMOS TEMPERATŪROS:** krosnelės jutikliais nustačius žemą temperatūrą, ekrane rodoma „**E02**“ ir ji išsijungia. Išjungti šį veiksmą galima paspaudus **STOP/ECO** mygtuką.

**APSAUGA NUO JUTIKLIŲ GEDIMO:** krosnelei nustačius kurio nors iš jutiklių gedimą, ekrane rodoma „**E03**“ arba „**E04**“ ir krosnelė išsijungia. Krosnelė papildomai skleis įspėjamąjį signalą. Išjungti šį veiksmą galima paspaudus **STOP/ECO** mygtuką.

## AUTOMATINIS GAMINIMAS

Gaminant maistą šiuo režimu nebūtina nustatyti gaminimo laiko ir pajėgumo. Užtenka nurodyti maisto produkto tipą ir svorį arba porcijų skaičių.

1. Budejimo režimu spauskite **AUTO MENU** mygtuką kelis kartus pasirinkti meniu kodą.
2. Pasukite **LAIKAS / SVORIS** rankenėlę pasirinkti maisto produktų svorį arba porcijų skaičių.
3. Norédami paleisti, spauskite **START/+30s**.

### Automatinio gaminimo meniu:

Kodas	Maistas	Pastaba
A-01.	Gérimas (200 ml/puodelis, 1 - 3 puodeliai)	
A-02.	Su lupenomis virtos bulvės (230 ± 10 g/porcija, 1 - 2 porcijos)	
A-03.	Daržovės (200 - 600 g)	
A-04.	Automatinis pašildymas (200 - 800 g)	
A-05.	Sriuba (300 ml/dubenėlis, 1 - 3 dubenėliai)	
A-06.	Ryžiai (150 - 600 g)	
A-07.	Kepta jautiena / aviena (200 - 600 g)	
A-08.	Griliumi kepti žuvies gabaliukai (200 - 600 g)	
A-09.	Griliumi kepta šoninė (100 g, 200 g, 300 g)	
A-10.	Orkaitėje keptos bulvytės (200 g)	
A-11.	Pica (150 g, 300 g, 450 g)	
A-12.	Pyragas (475 g)	
A-13.	Kepta vištiena (800 - 1400 g)	

1. Naudojant „A07“ ~ „A09“, „A-13“ funkcijas, krosnelė pristabdys procesą ir skleis garso signalą, primindama, kad maistą reikia apversti. Norédami pratesti procesą, paspauskite **START/+30s** mygtuką.
2. Naudojant automatinio maisto gaminimo funkciją, maistas gali neiškepti ar nepašilti taip, kaip tikėtasi. Taip gali nutikti dėl jvairių priežasčių, pavyzdžiu, dėl pačių padarytų pasirinkimų, maisto produktų dydžio / formos, aplinkos temperatūros, elektros įvado įtampos variacijų, dėl to, kad maisto produktai netinkamai padedami krosnelėje ir t. t. Jei maistas iškepa ar pašyla ne taip, kaip norite, atitinkamai pareguliuokite gaminimo laiką.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prieš valydami krosnelę, išjunkite maitinimo laidą iš maitinimo lizdo.
2. Palaikykite krosnelės ertmę švarią. Jei prie sienelių prikimba išsitaškės maistas ar skysčiai, nuvalykite juos drėgna šluoste. Jei krosnelė pasidaro itin nešvari, galima naudoti švelnias valymo priemones. Stenkites nenaudoti purškiklių ar kitų stiprių valymo priemonių. Jos gali palikti démių, ruožų arba išblukinti durelių paviršių.
3. Išorinę krosnelės dalį reikia valyti drėgna šluoste. Kad nepažeistumėte veikiančių dalių krosnelės viduje, negalima leisti, kad į ventiliacines angas patektų vandens.
4. Dažnai drėgna šluoste nuvalykite dureles ir langelį iš abiejų pusų, durelių sandariklius ir gretimas dalis, kad pašalintumėte tai, kas ištiško ar išsiliejo. Nenaudokite šiurkščią valymo priemonių.
5. Valymui nenaudokite garų.
6. Neleiskite sušlaupti valdymo skydeliui. Jį valykite švelnia, drėgna šluoste. Valydamai valdymo skydelį, palikite krosnelės dureles praviras, kad netycia neįjungtumėte krosnelės.
7. Jei krosnelės viduje ar aplink durelių išorę kaupiasi kondensatas, nuvalykite ji švelnia šluoste. Taip gali būti krosnelę naudojant drėgnomis sąlygomis. Tai – ne gedimas.
8. Krosnelės dugnų reikia reguliarai valyti, kad jis neprisiterštų ir nepradetų kibirkščiuoti / nebūtų pažeistas. Užtenka švelnia valymo priemone nušluostyti krosnelės dugno paviršių.
9. Kvapus krosnelėje padeda pašalinti šis mišinys: puodelis vandens ir vienos citrinos sultys su odele. Sudékite į dubenėlį ir šildykite ji krosnelėje 5 minutes. Po to kruopščiai išvalykite švelnia šluoste.
10. Sugedus apšvietimo lemputei, susisiekite su klientų aptarnavimo specialistais.
11. Krosnelę reikia reguliarai valyti ir pašalinti bet kokius maisto likučius. Krosnelės laikymas nešvaroje gali sąlygoti paviršiaus nusidėvėjimą, kas neigiamai veikia įrangos veikimą ir gali sukelti pavojų.
12. Prašome neišmesti prietaiso su buitinėmis šiukslėmis; ją reikia nugabenti į atitinkamą utilizavimo centrą savo savivaldybėje.
13. Pirmą kartą naudojant mikrobangų krosnelę su griliumi gali atsirasti šiek tiek dūmų ir specifinio kvapo. Tai – normalu, kadangi krosnelės konstrukcijoje naudojamas plienas, suteptas alyva, todėl, kol sudega tepimo alyva, nauja krosnelė skeleidžia dūmus ir kvapą. Po kurio laiko šie reiškiniai dinga.

# MAISTO GAMINIMUI TINKAMI INDAI

Gaminant ar atitirpinant maistą mikrobangų krosnele mikrobangos turi pereiti per tarą, kad įsiskverbtu į maistą. Todėl tinkamas indų pasirinkimas yra labai svarbus.

Geriau naudokite apskritus arba ovalius indus nei keturkampius ar stačiakampius, nes maistas kampuose gali perkulti. Žemiau pateiktoje lentelėje išvardyta tinkamų indų įvairovė.

Indai	Tinkamumas mikrobangų krosnelei	Grilis / karšto oro pūtimas	Komentaras
Aliuminio folija Tara iš folijos	✓ / ✗	✓	Kad apsaugotumėte maistą nuo perkaitimo, apvyniokite smulkias jo dalis mažais folijos gabaliukais. Įsitikinkite, kad atstumas tarp folijos ir krosnelės sienelių yra ne mažesnis kaip 2cm, nes ji gali pradėti kibirkščiuoti. Nerekomenduojama naudoti taros, padarytos iš folijos, nebent gamintojo nurodyta kitaip, pvz., „Microfoil“®. Vadovaukitės nurodymais.
Skrudinimo indai	✓ / ✗	✗	Visada vadovaukitės gamintojo nuorodomis. Neviršykite nurodyto gaminimo laiko. Būkite atidūs, nes šie indai gali labai įkaisti.
Keramika	✓ / ✗	✗	Indai iš porceliano, keramikos, stiklo keramikos ir kaulinio porceliano yra tinkami, tik įsitikinkite, kad jie néra puošti metalinėmis apdailos detalėmis.
Stikliniai indai, pavyzdžiui, „Pyrex“®	✓	✓	Visada prižiūrėkite stiklinius indus, nes greitai įkaite jie gali įskilti arba sudužti.
Metalas	✗	✓	Gaminant mikrobangomis nerekomenduojama naudoti metalinių indų, nes gali pradėti kibirkščiuoti ar net užsidegti.
Plastikas / polistirenas, pvz., greito maisto tara	✓	✗	Stebekite ir prižiūrėkite, kad dėl aukštos temperatūros tara nesideformuotų, netirptų ar nebluktu.
Plévelė	✓	✗	Nelieskite ką tik paruošto maisto ir supjaustykite jį, kad nugaruotų.
Šaldymo / skrudinimo maišeliai	✓	✗	Privalo būti pradurti, kad išeitų garai. Įsitikinkite, kad maišeliai yra tinkami naudoti gaminant mikrobangų krosnele.
Popierinės lėkštės / puodeliai ir virtuviniški popierius	✓	✗	Nenaudokite plastikinių ar metalinių dirželių, nes jie gali išstirpti ar dėl metalo kibirkščiavimo suuklti ugnį.
Šiaudinė ir medinė tara	✓	✗	Naudokite tik pašildyti ar drégmei sugerti. Prižiūrėkite, nes perkaitę gali užsiliepsnoti.
Perdirbtas popierius ir laikraštis	✗	✓	Naudodami šias medžiagas visada prižiūrėkite krosnelę, nes perkaitusios gali užsiliepsnoti. Sudėtyje gali būti metalo pėdsakų, dėl kurių gali susidaryti kibirkštys ar užsiliepsnoti.



**ISPĖJIMAS.** Jei maistą šildote plastikinėje ar popierinėje taroje, prižiūrėkite krosnelę dėl galimo užsiliepsnojimo.

**PASTABA:** naudojamos krosnelės nepalikite be priežiūros.

# PATARIMAI GAMINANT MIKROBANGŲ KROSNELE

Mikrobangų krosnelėje maistas gaminamas greičiau, negu tradiciniai būdai. Todėl būtina laikytis tam tikrų metodikų, siekiant gerų rezultatų. Daugelis toliau aprašomų metodikų yra panašios į naudojamas gaminant maistą tradiciniu būdu.



**ISPĖJIMAS:** Nešildykite skysčių ar maisto sandarioje taroje ar uždarytuose stiklainiuose, nes viduje susidaręs slėgis gali sukelti sprogimą.

## PATARIMAI DĒL GAMINIMO:

- Nepalikite naudojamos krosnelės be priežiūros.
- Išitikinkite, kad naudojami indai tinką naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Informacijos apie rekomenduojamą gaminimo laiką ir pajėgumo lygį ieškokite lentelėse skyriuje apie gaminimą.
- Niekada nestatykite karšto maisto/indo ant šalto pagrindo, arba šalto maisto/indo ant karšto pagrindo.
- Naudokite tik mikrobangoms skirtus kukurūzų spragėsius (vadovaukštės gamintojo nurodymais). Niekada nenaudokite aliejaus, nebent gamintojas nurodė priešingai, ir niekada negaminkite ilgiau nei nurodyta.



**ISPĖJIMAS:** visais atvejais vadovaukštės SHARP valdymo vadovo instrukcijomis.

Jei viršijate rekomenduojamą gaminimo laiką ir galios lygis yra per aukštąs, maistas gali perkaisti, sudegti ir, blogiausiu atveju, užsidegti bei sužaloti krosnelę.

## Paruoškite

Sudėkite stambiausias maisto dalis, pvz. vištų šlauneles, indo pakraščiuose.

Indo pakraščiuose išdėstytas maistas bus veikiamas stipresne energija, todėl bus greičiau apdorojamas, negu esantis viduryje.

## Uždenkite

Kai kuriuos maisto produktus gaminimo mikrobangomis metu galima uždengti.

Uždenkite orui laždžia folija ar tinkamu dangčiu.

## Pradurkite

Maisto produktai su lukštais, odele ar skūrele prieš gaminimą ar šildymą turi būti pradurti keliose vietose, nes susidaręs garas gali sukelti sprogimą.

Pvz. bulvės, žuvis, viščiukas, dešrelės.

**PASTABA:** negalima šildyti kiaušinių, naudojant mikrobangų energiją, kadangi jie gali sprogti, netgi pasibaigus gaminimui, pvz. išvirius ar iškepus.

## 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.

<b>Maisto charakteristikos</b>	
<b>Sudėtis</b>	Maisto patiekalai, kuriuose yra gausu riebalų ar cukraus (pvz. Kalėdų pudingas, mėsos pyragaičiai) reikalauja trumpesnio šildymo laiko. Prižiūrėkite tokius patiekalus, nes perkaitę jie gali sukelti ugnį. Maiste esantys kaulai kaupia karštį, o dėl to maistas išyla daug greičiau. Prižiūrėkite, kad toks maistas pašiltų tolygiai.
<b>Tirštumas</b>	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.
<b>Kiekis</b>	Krošnelės mikrobangų skaičius yra toks pats nepriklausomai nuo joje esančio maisto. Jei krošnelėje yra padedama daugiau maisto, gaminimo laikas turi pailgėti. Pvz. keturios bulvės virs ilgiu nei dvi.
<b>Dydis</b>	Mažesni maisto produktai ar mažesnės maisto dalys verda/kepa greičiau nei didelės, nes mikrobangos tada lengviau prasiskverbia iš visų pusų į centrą. Maisto dalis prieš gaminimą suvienodinkite.
<b>Forma</b>	Netaisyklingos formos maisto produktų, pvz. vištienos krūtinėlių ar šlaunelių storesnės dalys kepamos ilgiu nei plonesnės. Išdėliokite maistą taip, kad storesnės jo dalys būtų nukreiptos indo pakraščių link. Apvalių formų maisto produktai kepa tolygiau nei kampuotų formų.
<b>Maisto temperatūra</b>	Pirminė maisto temperatūra turi įtakos gaminimo laikui. Atvésintus produktus gaminti truks ilgiu, negu kambario temperatūros produktus. Tarus temperatūra nėra teisingas rodiklis, kuris parodytų maisto ar gérimo temperatūrą. Įpjaukite maisto produktus su įdarais, pavyzdžiu, spurgas su uogiene, kad išeitų karštis ir garai.



**ISPĖJIMAS:** Veidas ir rankos: išimdami maistą ar indus iš krošnelės visada naudokite orkaitės pirštines. Atidarydami krošnelės dureles stovėkite toliau nuo jos, kad susikaupęs karštis ar garas Jūsų nesužeistų. Prieš nuimdamai dangčius (tokius kaip plėvelę), nuplėšdami skrudinimo maišelius ar kukurūzų spragėsių pakuočę, įsitikinkite, kad susikaupęs ir išeinantis garas nepažeis Jūsų veido ir rankų.



**ISPĖJIMAS:** Prieš patiekiant maistą ar gérimus į stalą, patikrinkite jų temperatūrą ir pamaišykite. Būkite ypatingai atidūs jei maistas skirtas kūdikiams, vaikams ar vyresnio amžiaus žmonėms. Maitinimo buteliukų ar vaikiško maistelio indelių turinys turi būti sumaišytas ar suplaktas, jo temperatūra prieš vartojimą turi būti patikrinta.

## PATARIMAI DĖL ATITIRPINIMO

Pats greičiausias būdas atitirpinti maisto produktus – mikrobangų krošnelės naudojimas. Tai – paprastas procesas, tačiau būtina laikytis toliau aprašomų nurodymų, kad maisto produktai būtų tinkamai atitirpinami.

- Prieš maisto atitirpinimą išimkite ar išvyniokite ji iš pakuočės.
- Maisto atitirpinimui naudokite 30P ar 10P mikrobangų galios lygius.
- Prašome vadovautis toliau pateikiama informacija.

### Perdėliokite

Indo pakraščiuose išdėstytais maistas atitirpsta greičiau, negu indo viduryje, todėl labai svarbu perdėlioti maistą iki 4 kartų per atitirpinimo ciklą.

Suspauštus 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 atskiro maisto dalys būtų kuo greičiau atskirtos.

Pvz. kumpio riekės, vištienos filė gabaliukai.

## Uždenkite

Atitirpinimo metu kai kurie maisto plotai gali išilti. Uždenkite tokius plotus, pvz. vištienos šlaunelės ar sparneliai, smulkiai mikrobangas atspindinčios folijos gabaliukais, kad neperkaistų.

## Pastatykite

Svarbu palaikyti, kad maistas gerai atitirptų.

Atitirpinimo procesas nesibaigia tuo, kad maistą išsimate iš mikrobangų krosnelės. Kad būtumėte tikri jog maisto vidinė dalis yra visiškai atitirpusi, palaikykite jį šiek tiek laiko uždengta.

## Apversti

Atitirpinimo metu visus maisto produktus būtina 4 kartus apversti.

Tai labai svarbu, norint tinkamai atitirpinti.

# PATARIMAI DĖL PAŠILDYMO

Kad užtikrintumėte tolygų maisto pašildymą, vadovaukitės žemiau išvardintais patarimais ir nuorodomis.

## Pagrindiniai patiekalai

Pašalinkite vištienos ar mėsos porciją, garnyrą pašildykite atskirai, žr. žemiau.

Smulkias maisto dalis išdėliokite indo centre, didesnes ar storesnes pakraščiuose. Uždenkite viską mikrobangoms atsparia plėvele ir šildykite 50P galia. Praėjus pusei gaminimo laiko maistą pamaišykite/perdėliokite.

**PASTABA:** prieš patiekiant į stalą, įsitikinkite, kad maistas pašilo tolygiai.

## Pjaustyta mėsa

Uždenkite mikrobangoms atsparia plėvele ir šildykite 50P galia. Tam, kad užtikrintumėte tolygų maisto pašildymą, bent kartą ji perdėliokite.

**PASTABA:** prieš patiekdami, įsitikinkite, kad maistas pašilo tolygiai.

## Vištienos porcijos

Storesnes maisto dalis išdėliokite indo pakraščiuose, uždenkite mikrobangoms atsparia plėvele ir šildykite 70P galia. Praėjus pusei šildymo laiko, apverskite.

**PASTABA:** prieš patiekdami, įsitikinkite, kad maistas pašilo tolygiai.

## Troškiniai

Uždenkite mikrobangoms atsparia plėvele arba tinkamu dangčiu ir šildykite 50P galia.

Kad užtikrintumėte tolygų maisto pašildymą, pamaišykite ji.

**PASTABA:** prieš patiekdami, įsitikinkite, kad maistas pašilo tolygiai.

Kad maisto pašildymo metu pasiekiumėte geriausių rezultatų, pasirinkite tokį mikrobangų galios lygi, kuris atitinka maisto tipą. Pvz. daržovės gali būti pašildytos naudojant 100P, o lazanija, kurios sudėtyje yra nemaišomų dalių, turėtų būti šildoma 50P galia.

## PASTABOS:

- Prieš maisto šildymą išimkite jį iš folijos ar metalinės taros.
- Maisto šildymo laikas priklauso nuo jo formos, gylio, kiekio ir pradinės temperatūros, taip pat įtaką daro taros dydis, forma ir medžiaga iš kurios jis padaryta.



**ISPĖJIMAS:** niekada nešildykite skysčių buteliuose su siaurais kakliukais, nes dėl to gali išsiveržti turinys ir sukelti nudegimus.

- Gamindami ar šildydami maistą su dideliu cukraus ar riebalų kiekiu, pavyzdžiu bandelės su mėsa ar Kalédų pudingas, imkites specialių atsargumo priemonių, kad būtu išvengta perkaitimo ar gaisro.
- Niekada nekaitinkite riebalų, nes jie gali perkasti ir užsidegti.
- Konservuotos bulvės neturėtų būti šildomos mikrobangų krosnelėje, vadovaukitės gamintojo nuorodomis.



**ISPĖJIMAS:** maitinimo buteliuose ir vaikiško maistelio indeliuose esantis turinys turi būti suplaktas ar pamaišytas. Prieš vartojimą patirkinkite jo temperatūrą, kad išvengtumėte nudegimų.

# TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS

Jei manote, kad krosnelė tinkamai neveikia, prieš iškviečiant specialistą galima atlikti kelis paprastus patikrinimus. Tai padės išvengti nereikalingų techninės priežiūros specialistų iškvietimų, jei gedimas yra labai paprastas.

Vadovaukite paprastu toliau nurodomu patikrinimu:

Pastatykite pusę puodelio vandens ant pagrindo ir uždarykite dureles. Nustatykite krosnelę 1 minutei 100P mikrobangų pajėgumu.

1. Ar šildymo metu įsiungliaj lempa?

2. Ar aušinimo ventilatorius veikia? (Patirkinkite uždėdami ranką virš oro ventiliacijos angų.)

3. Ar po 1 minutės pasigirsta garso signalas?

4. Ar vanduo puodelyje karštas?

Ištraukite puodelį iš krosnelės ir uždarykite dureles.

Nustatykite krosnelę 3 minutėms, naudojant grili.

5. Ar grilio kaitinimo elementas paraudonuoja po 3 minučių?

Jei atsakymas į bet kurį klausimą yra NE, pirmiausia patirkinkite, ar krosnelė yra tinkamai prijungta ir ar saugiklis nėra nudeges. Jei nėra nei vienos iš šių problemų, peržiūrėkite toliau pateikiama gedimų nustatymo lentelę.



**ISPĖJIMAS: jokiu būdu netaisykite ir nemodifikuokite krosnelės patys. Ne SHARP apmokytam inžineriui atlikti techninės priežiūros arba remonto darbus pavojinga. Tai yra svarbu, nes dėl to gali tekti nuimti apsauginius gaubtus, kurie saugo nuo mikrobangų energijos.**

- Durelių izoliacija apsaugo nuo mikrobangų nuotekio naudojimo metu, tačiau neužtikrina sandarios izoliacijos. Vandens lašeliai, šviestu arba šilumos pojutis aplink krosnelės dureles yra normalu. Labai drėgnas maistas išskiria garus ir sukelia kondensato susidarymą durelių viduje, kuris gali lašeti iš krosnelės.
- Remonta ir keitimo darbai: nebandykite krosnelės naudoti, jei ji netinkamai veikia.
- Išorinis korpusas ir lempos prieiga: niekuomet nenuimkite išorinio korpuso. Tai yra labai pavojinga dėl viduje esančių aukštostų įtampos dalių, kurių niekuomet negalima liesti, nes tai gali būti mirtinai pavojinga.

Jūsų krosnelėje nėra lempos prieigos gaubto. Jei lempa sugenda, nebandykite patys jos keisti. Kreipkitės į SHARP patvirtintą techninės priežiūros centrą.

## TRIKČIŲ NUSTATYMO IR ŠALINIMO LENTELĖ

KLAUSIMAS	ATSAKYMAS
Skersvėjis yra aplink dureles.	Kai krosnelė veikia, ertmėje cirkuliuoja oras. Durelės neužtikrina sandarios izoliacijos, todėl per durelės gali eiti oras.
Krosnelėje susidaro ir per dureles gali lašeti 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, pavyzdžiu, bulvėse. Durelių stikle susidaręs kondensatas turėtų pasišalinti po kelių valandų.
Mirkėjimas arba kibirkščiavimas gaminimo metu.	Kibirkščiavimas atsiranda, kai gaminimo metu metalinis objektas yra arti krosnelės ertmės. Tai gali padaryti ertmės paviršių šiurkštų, tačiau kitaip krosnelės tai nepažeidžia.
Bulvių kibirkščiavimas.	Užtirkinkite, kad iš bulvių būtų pašalintos visos akutės ir kad jos būtų perpjauto, sudėtos ant pagrindo arba į karščiu atsparų indą ar panąšų daiktą.
Ekranas šviečia, tačiau nuspaudus valdymo skydelis neveikia.	Patirkinkite, ar durelės yra tinkamai uždarytos.
Krosnelė gamina maistą per ilgai.	Užtirkinkite, kad būtų pasirinktas tinkamas galios lygis.
Krosnelė skleidžia triukšmą.	Gaminimo / atitirpinimo metu mikrobangų energija  SIJUNGIA  ir  ISSIJUNGIA .
Įšorinė spinta yra karšta.	Spinta gali įkaisti – neleiskite vaikams artintis prie jos.

## RADIOJO TRIKDŽIAI

Naudojama mikrobangų krosnelė gali sukelti trikdžius radio, TV ar panašiems įrenginiams. Pasireiškus trikdžiams, juos galima sumažinti arba pašalinti tokiomis priemonėmis:

1. Nuvalykite krosnelės durelių ir sandariklio paviršių.
2. Pakeiskite radiojo imtuvo ar televizoriaus antenos padėtį.
3. Pakeiskite mikrobangų krosnelės vietą, atsižvelgdami į imtuvą.
4. Patraukite mikrobangų krosnelę nuo imtuvo.
5. Junkite mikrobangų krosnelę į skirtingą maitinimo lizdą, kad mikrobangų krosnelė ir imtuvas būtų maitinami iš skirtingu grandiniu.

## PRIEŠ KREIPIANTIS PAGALBOS

Prieš kreipdamiesi dėl techninės pagalbos, patirkinkite pagal šiuos punktus:

- Patirkinkite, ar krosnelės maitinimo laido kištukas patikimai įjungtas į lizdą. Jei ne, ištraukite kištuką, palaukite 10 sekundžių ir iš naujo patikimai įjunkite.
- Patirkinkite, ar nėra perdegusio grandinės saugiklio arba ar nėra išjungtas įvado grandinės pertraukiklis. Jei saugikliai veikia tinkamai, patirkinkite elektros maitinimo lizdą su kitu prietaisu.
- Patirkinkite, ar tinkamai suprogramuotas valdymo skydelis ir ar nustatytais laikas.
- Patirkinkite, ar tinkamai uždarytos durelės, ar suveikęs durelių užraktas. Jei durelės netinkamai uždarytos, mikrobangų krosnelė neveiks.

JEI IŠVARDINTAIS METODAIS PROBLEMOS NEPAŠALINATE, SUSISIEKITE SU SHARP PAGALBOS LINIJA. NEBANDYKITE REGULIUOTI AR TAISYTI KROSNELĖS PATYS.



### **Uzmanību!**

Jūsu izstrādājums ir apzīmēts ar šo simbolu.  
Tas nozīmē, ka izmantotās elektriskās un elektroniskās iekārtas nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Šim iekārtām ir piemērota atsevišķa savākšanas sistēma.

## **A. Informācija par likvidēšanu lietotājiem (privātās mājsaimniecības)**

### **1. Eiropas Savienībā**

Uzmanību! Ja vēlaties atbrīvoties no šīs ierīces, lūdzu, neizmetiet to parastā atkritumu tvertnē!

Lietotās elektriskās un elektroniskās iekārtas ir jāapstrādā atsevišķi un saskaņā ar tiesību aktiem, kas paredz izmantoto elektisko un elektronisko iekārtu atbilstošu apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi.

Pēc attiecīgo noteikumu ieviešanas dalībvalstīs privātās mājsaimniecības ES dalībvalstīs var atdot atpakaļ savas izmantotās elektriskās un elektroniskās iekārtas noteiktās savākšanas vietas 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 nolietotajai elektroierīcei vai elektroniskajai ierīcei ir baterijas vai akumulatori, atbrīvojieties to šim 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 valstis ārpus ES**

Ja vēlaties atbrīvoties no šī izstrādājuma, lūdzu, sazinieties ar savām vietējām varas iestādēm un uzziniet par pareizo utilizācijas metodi.

Šveicē: lietotas elektriskās vai elektroniskās iekārtas var atdot atpakaļ bez maksas tirgotājam pat tad, ja nepērk jaunu izstrādājumu. Papildu savākšanas vietas ir uzkaitītas mājas lapā [www.swico.ch](http://www.swico.ch) vai [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## **B. Informācija par utilizāciju uzņēmumiem**

### **1. Eiropas Savienībā**

Ja izstrādājums tiek izmantots uzņēmēdarbības vajadzībām un vēlaties no tā atbrīvoties, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Lūdzu, sazinieties ar SHARP izplatītāju, kurš informēs jūs par izstrādājuma pieņemšanu atpakaļ. Jums var pieprasīt maksu par atpakaļpieņemšanu un pārstrādāšanu. Mazus izstrādājumus (un mazos daudzumos) var pieņemt atpakaļ vietējās savākšanas vietās.

Spānijai: lūdzu, sazinieties ar izveidoto savākšanas sistēmas punktu vai vietējo varas iestādi par lietoto izstrādājumu pieņemšanu atpakaļ.

### **2. Citās valstis ārpus ES**

Ja vēlaties atbrīvoties no šī izstrādājuma, lūdzu, sazinieties ar savām vietējām varas iestādēm un uzziniet par pareizo utilizācijas metodi.

## **PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, LAI IZVAIRĪTOS NO IESPĒJAMAS PAKĻAUŠANAS MIKROVILŅU ENERĢIJAS IEDARBĪBAI**

1. Nemēģiniet darbināt krāsmi ar atvērtām durvīm, jo tas var radīt bīstamu ietekmi uz mikrovilņu 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 krāsmi, ja tā ir bojāta. Ir ļoti svarīgi, lai cepeškrāsns durvis tiktu pareizi aizvērtas un durvīm, enģēm, aizbīdījiem, durvju blīvējumiem un blīvējuma virsmām nebūtu bojājumu.
4. Nemēģiniet remontēt un regulēt krāsmi.

## **SATURA RĀDĪTĀJS**

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	3
UZSTĀDIŠANA.....	13
TEHNISKIE PARAMETRI.....	15
KRĀSNS UN PIEDERUMI.....	16
VADĪBAS PANELIS .....	17
PIRMS LIETOŠANAS.....	18
PULKSTEŅA IESTATĪŠANA.....	18
ĀTRĀ PAGATAVOŠANA.....	18
ĒDIENU GATAVOŠANA AR MIKROVILŅIEM .....	18
GRILĒŠANA.....	18
MIKROVILŅI+GRILS .....	19
KONVEKCJA .....	19
MIKROVILŅI UN KONVEKCJA.....	19
ATKAUSEŠANA PĒC SVARA .....	19
ATSALDĒŠANA PĒC LAIKA .....	20
VIRTUVES TAIMERIS.....	20
IZLASES FUNKCIJA .....	20
ENERĢIJAS TAUPIŠANAS FUNKCIJA .....	20
SKANAS IZSLĒGŠANAS FUNKCIJA .....	20
BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDZIS.....	21
DROŠĪBAS SLĒDZENE .....	21
AUTOMĀTISKĀS AIZSARDZĪBAS MEHĀNISMIS .....	21
AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA .....	22
TIRIŠANA UN APKOPĒ .....	22
PIEMĒROTĀ SILTUMIZTURĪGI TRAUKI .....	23
PADMOS GATAVOŠANAI AR MIKROVILŅU KRĀSNI .....	24
PADMOS PAR ATKAUSEŠANU .....	26
PADMOS PAR UZSILDĀSANU .....	27
PROBLĒMU NOVĒRŠANA .....	28
RADIO TRAUCEJUMI .....	29
RĪCĪBA, PIRMS ZVANĪT APKALPES DIENESTAM.....	29

## **SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI**

### **RŪPĪGI IZLASIET TOS UN GLABĀJIET TURPMĀKAI ATSAUCEI**

**Lai novērstu ugunsgrēka iespējamību, ņemiet vērā tālāk minēto.**

**Mikroviļņu krāsns nedrīkst atstāt bez uzraudzības tās lietošanas laikā. Pārāk augsti jaudas līmeņi vai pārāk ilgi gatavošanas laiki var pārkarsēt ēdienus un izraisīt aizdegšanos.**

Šī mikroviļņu krāsns ir izgatavota izmantošanai tikai uz atklātas virsmas. Tā nav paredzēta iebūvēšanai virtuves mēbelēs.

Nenovietojiet mikroviļņu krāsns plauktā.

Kontaktligzdai jābūt viegli pieejamai, lai neparedzētā gadījumā iekārtu varētu bez grūtībām atvienot.

Maiņstrāvas elektrobarošanai jābūt 230–240 V, 50 Hz ar vismaz 10 A sadales līnijas drošinātāju vai vismaz 10 A sadales slēdzi.

Ir jānodrošina atsevišķa elektriskā shēma, kas izmantojama tikai šai iekārtai.

Nenovietojiet krāsns vietās, kur tiek izdalīts siltums.

Piemēram, tuvu pie parastas krāsns.

Neuzstādiet krāsns vietā ar lielu mitruma daudzumu vai vietā, kur var uzkrāties mitrums.

Neglabājiet un nelietojiet krāsns ārpus telpām.

**Ja ir novēroti dūmi, izslēdziet vai atvienojiet krāsns un atstājet durvis noslēgtas, lai noslāpētu liesmas.**

## Lietojiet tikai mikroviļņu drošus traukus un piederumus.

Piederumus vajadzētu pārbaudīt, lai nodrošinātu, ka tie ir piemēroti lietošanai krāsnī.

Kad sildāt ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzraudiet krāsni, jo iespējama aizdegšanās.

Notīriet viļņvada pārsegu un krāsns iekšpusi.

**Tiem jābūt sausiem un bez taukiem. Pielipušie tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.**

Nenovietojiet viegli uzliesmojošus materiālus krāsns vai ventilācijas atveru tuvumā.

Neaizsedziet ventilācijas atveres.

Izņemiet visus metāla 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 popcornu, izmantojiet tikai īpašus mikroviļņu krāsns popcorna 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, esiet ļoti uzmanīgs, gatavojot vai sildot pārtikas produktus ar augstu cukura vai tauku saturu, piemēram, cīsiņus

---

mīklā, pīrāgus vai Ziemassvētku pudiņu.  
Atbilstošos ieteikumus skatiet lietošanas instrukcijā.

**Lai izvairītos no traumām, nemiņiet vērā tālāk minēto.**

### **BRĪDINĀJUMS!**

Nedarbiniet krāsni, ja tā ir bojāta vai nedarbojas pareizi. Pirms lietošanas pārbaudiet šādas daļas:

- a)** pārliecinieties, vai durvis aizveras pareizi, un nodrošiniet, lai tās nebūtu manījušas pozīciju un nebūtu deformētas;
- b)** Pārliecinieties, 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 salabojuši kompetenta persona.

**Nekad neregulējiet, neremontējiet un nepārveidojiet krāsni paša spēkiem.**

**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 jebkādus ēdienu pārpalikumus. Ievērojiet norādījumus sadaļā "Kopšana un tīrīšana". Ja krāsns netiek uzturēta tīra, krāsns virsma var nodilt, kas nopietni ietekmētu ierīces kalpošanas laiku un iespējams radītu bīstamu situāciju.**

Personām ar ELEKTROKARDIOSTIMULATORIEM ir jākonsultējas ar savu ārstu vai elektrokardiosimulatora ražotāju par piesardzības pasākumiem saistībā ar mikrovilņu 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.

Izšķakstīšanas gadījumā nekavējoties izslēdziet un atvienojiet krāsni un sazinieties ar pilnvarotu SHARP apkalpes dienesta pārstāvi.

Neiegremdējiet strāvas vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

Nodrošiniet, lai strāvas vads nekarātos pār galda vai darba virsmas malu.

Glabājiet strāvas vadu attālāk no sildāmām virsmām, tostarp krāsns aizmugures.

Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par

---

8 gadiem, nepieejamā vietā.

Nemēģiniet pats nomainīt krāsns spuldzi un neļaujiet to darīt kādam, kurš nav SHARP pilnvarots elektrikis.

Ja krāsns spuldze ir bojāta, lūdzu, konsultējieties ar izplatītāju vai pilnvarotu SHARP apkalpes dienesta pārstāvi.

Ja šīs iekārtas strāvas vads ir bojāts, tas jāaizvieto ar speciālu vadu.

Maiņu drīkst veikt tikai pilnvarots SHARP apkalpes dienesta pārstāvis.

**Lai novērstu sprādzienu vai pēkšņu vārišanos, nemiet vērā tālāk minēto.**

**BRĪDINĀJUMS! Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.**

**Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu sprādzienveida vārišanos, tāpēc jāievēro piesardzība, rīkojoties ar trauku.**

Nekad nelietojiet slēgtus traukus. Noņemiet noslēgus un vākus pirms lietošanas. Slēgti trauki var sprāgt, jo spiediens ir paaugstināts pat pēc krāsns izslēgšanas. Esiet uzmanīgs, sildot šķidrumus. Izmantojiet trauku ar platu kaklu, lai ļautu burbuļiem izdalīties.

**Nekad nesildiet šķidrumus traukos ar šauru kaklu, piemēram, zīdaiņu pudelītēs, jo tas var izraisīt saturu izvirdumu no sildāmā trauka un radīt apdegumus.**

Lai novērstu verdoša šķidruma pēkšņu izšķakstīšanos

un iespējamo applaucēšanos, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

1. Nekarsējiet to pārmērīgi ilgi.
2. Samaisiet šķidrumu pirms sildīšanas/uzsildīšanas.
3. Sildīšanas laikā ieteicams šķidrumā ievietot stikla stienīti vai līdzīgu piederumu (kas nav no metāla).
4. Pēc sildīšanas paturiet šķidrumu krāsnī vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu sprādzieņveida vārišanos.

**Negatavojiet olas ar to čaumalām, un veselas cieti vārītas olas nesildiet mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt pat pēc uzsildīšanas beigām. Lai gatavotu vai uzsildītu olas, kas nav sakultas vai sajauktas, pārduriet dzeltenumus un baltumus, citādi olas var uzsprāgt. Nolobiet un sadaliet šķēlēs cieti vārītas olas pirms to uzsildīšanas mikroviļņu krāsnī.**

Pirms gatavošanas pārduriet apvalkus tādiem pārtikas produktiem kā kartupeli, desas un augļi, citādi tie var uzsprāgt.

**Lai izvairītos no apdegumiem, nemiļ vērā tālāk minēto.**

**Brīdinājums! Zīdaiļu pudelīšu un bērnu pārtikas burku saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.**

**Izņemot pārtikas produktu no krāsns, lietojiet katla turētājus vai krāsns cimdus, lai izvairītos no apdegumiem.**

---

Traukus, popkorna gatavotājus, krāsns cepšanas maisiņus un citus gatavošanas piederumus vienmēr atveriet attālāk no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika apdegumiem un vārišanās izvirdumiem.

Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru un samaisiet to pirms pasniegšanas, kā arī pievērsiet īpašu uzmanību zīdaiļu, bērnu vai vecāka gada gājuma pārtikas produktu un dzērienu temperatūrai. Pieejamās daļas var sakarst lietošanas laikā. Mazi bērni ir jāturi attālāk.

Trauka temperatūra nav patiess rādītājs ēdiena vai dzēriena temperatūrai. Vienmēr pārbaudiet pārtikas produkta temperatūru.

Vienmēr stāviet tā, lai, atverot krāsns durvis, jūs atrastos aiz tām, tādējādi izvairoties no apdegumiem no izplūstošā tvaika un karstuma.

Pēc pildītu ceptu pārtikas produktu sildīšanas sagrieziet tos šķēlēs, lai atbrīvotu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.

Nodrošiniet, ka bērni netuvojas durvīm, lai viņi neapdedzinātos.

**Lai novērstu to, ka bērni šo ierīci izmanto nepareizi, nemiet vērā tālāk minēto.**

**Brīdinājums! Ľaujiet 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 krāsns tiek lietota GRILĒŠANAS, JAUKTĀS GRILĒŠANAS un**

**AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS režīmā, bērni drīkst lietot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā rādītās temperatūras dēļ.**

**Šī ierīce nav paredzēta lietošanai cilvēkiem (tai skaitā bērniem) ar samazinātām fiziskajām, jutīguma vai garīgajām spējām vai ar pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien viņiem nav nodrošināta persona, kura atbild par viņu drošību, uzraudzību, vai norādījumi par to, kā izmantot iekārtu. Bērni jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar ierīci. Modeliemi ar elektronisko skārienpaneli ir iespējots bērnu bloķēšanas režīms.**

Neatbalstieties un nešūpojieties 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, pievēršot īpašu uzmanību iepakojumam (piem., paškarsējošajiem materiāliem), kas izstrādāts, lai padarītu ēdienu kraukšķīgu, jo tas var būt ļoti karsts.

### **Citi brīdinājumi**

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni.

Nepārvietojiet krāsni, kad tā darbojas.

Šī ierīce paredzēta izmantošanai mājsaimniecībās.

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 krāsns pamatnes salūšanu, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- a) Pirms krāsns pamatnes tīrišanas ar ūdeni ļaujiet tai atdzist.
- b) Nenovietojiet karstus ēdienus vai karstus piederumus uz aukstas krāsns pamatnes.
- c) Nenovietojiet aukstus ēdienus vai aukstus piederumus uz karstas krāsns pamatnes.

Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa.

## **PIEZĪME.**

Nelietojiet plastmasas traukus sildīšanai ar mikroviļņiem, ja krāsns joprojām ir karsta pēc GRILĒŠANAS un JAUKTAS GRILĒŠANAS režīma lietošanas, jo tie var sakust.

Ja vien plastmasas trauku ražotājs nenorāda to piemērotību izmantošanai iepriekš minētajiem režīmiem, nelietojiet tos.

Ja neesat pārliecināts, kā pieslēgt savu krāsni, lūdzu, konsultējieties ar pilnvarotu un kvalificētu elektriķi.

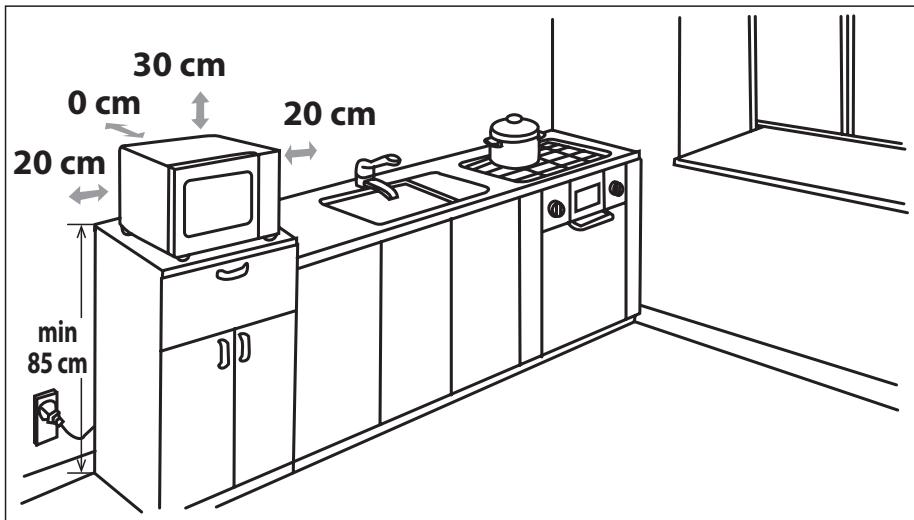
Ne ražotājs, ne izplatītājs nevar uzņemties nekādu atbildību par krāsns bojājumiem vai traumām, kas radušās, neņemot vērā pareizo elektrisko savienojumu. Dažreiz uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var veidoties ūdens tvaiki vai pilieni. Tā ir normāla parādība un nenorāda uz mikrovilņu krāsns noplūdēm vai nepareizu darbību.



Šis simbols nozīmē, ka lietošanas laikā virsmas var sakarst.

## UZSTĀDĪŠANA

1. Izņemiet visus iepakojuma materiālus no mikroviļņu krāsns iekšpuses un noņemiet visu aizsargplēvi no mikroviļņu krāsns korpusa.
  2. Rūpīgi pārbaudiet, vai krāsnij nav nekādu bojājuma pazīmju.
  3. Novietojiet krānsni uz drošas un līdzzenas virsmas, kas ir pietiekami izturīga, lai balstītu krāsns svaru kopā ar vissmagāko vienību, ko varētu gatavot.  
Nenovietojiet mikroviļņu krānsni plauktā.
  4. Izvēlieties līdzenu virsmu, kas nodrošina pietiekamu vietu gaisa ieplūdes un izplūdes atverēm. Skatiet attēlu pirmajā lappusē.
- Ierīces aizmugurējā daļa jānovieto pret sienu.
- Minimālais uzstādīšanas augstums ir 85 cm.
  - Minimālā atstarpe 20 cm ir jānodrošina starp jebkuru mikroviļņu krāsns daļu un līdzās esošajām sienām vai objektiem.
  - Virs mikroviļņu krāsns atstājiet vismaz 30 cm brīvas vietas.
  - Nenoņemiet pamatnes balstus no mikroviļņu krāsns apakšas.
  - Aizsedzot gaisa ieplūdes un/vai izplūdes atveres, var tikt bojāta krāsns.
  - Krānsni novietojiet pēc iespējas tālāk no radio un TV. Mikroviļņu krāsns izmantošana var traucēt radio un TV uztveršanu.



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

**BRĪDINĀJUMS!** Nenovietojiet mikroviļņu krāsns 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 ārpusei darbības laikā vai neilgi pēc lietošanas, jo tā var būt karsta.

# TEHNISKIE PARAMETRI

Modeļa nosaukums		YC-GC52FE
Mainstrāvas līnijas spriegums		230–240 V~, 50 Hz viena fāze
Sadales līnijas drošinātājs/slēdzis		10 A
Patēréjamā maiņstrāvas jauda		1400 W
Izejas jauda:	Mikroviljiņi	900 W
	Grils	1200 W
	Konvekcija	2050 W
	Gaidstāve	< 1,0 W
	Elektroenerģijas taupišanas režīms	< 0,5 W
Mikroviljiņu frekvence		2450 MHz*
Ārējie izmēri (P) x (A) x (Dz.) mm		490 x 287 x 495
Dobuma izmēri (P) x (A) x (Dz.)** mm		330 x 220 x 335
Krāsns ietilpība		25 litri**
Grilēšanas restītes		ø 220 mm, A: 85 mm
Cepšanas paplāte		ø 280 mm, A: 49 mm
Svars		apmēram 18,6 kg
Cepeškrāsns lampa (gaismas diodes veids)		1,5 W

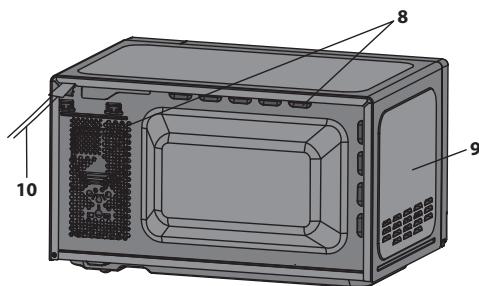
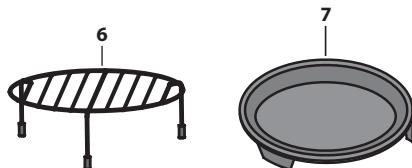
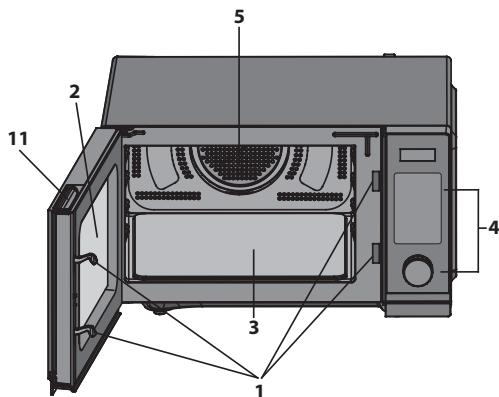
\* - Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām. Saskaņā ar šo standartu šis izstrādājums ir klasificēts kā 2. grupas B klasses iekārtā. 2. grupa nozīmē, ka iekārtā ar noliku ģenerē radiofrekvenču enerģiju elektromagnētiskā izstarojuma veidā pārtikas produktu siltumapgādai. B klasses aprikojums nozīmē, ka iekārtā ir piemērota lietošanai mājsaimniecībās.

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

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

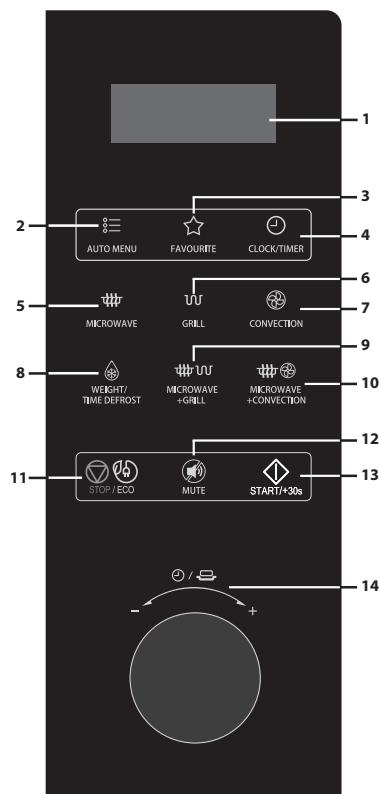
# KRĀSNS UN PIEDERUMI

1. Durvju drošības slēgšanas sistēma
2. Krāsns lodziņš
3. Iekšējā pamatnes plāksne
4. Vadības panelis
5. Grila sildītājs
6. Grilēšanas restītes
7. Cepšanas paplāte
8. Ventilācijas atveres
9. Ārējais korpusss
10. Strāvas vads
11. Atvēršanas rokturis



# VADĪBAS PANELIS

1. **DISPLAYS** – tiek rādīts gatavošanas laiks, jauda, indikatori un pulksteņa laiks.
2. **AUTO MENU** – nospiediet, lai atlasītu automātiskās gatavošanas izvēlni.
3. **FAVOURITE** – izmanto, lai saglabātu programmas.
4. **CLOCK/TIMER** – izmanto, lai iestatītu laiku. Izmanto, lai iestatītu taimera funkciju.
5. **MICROWAVE** – nospiediet, lai atlasītu mikrovilņu jaudas līmeni.
6. **GRILL** – nospiediet, lai iestatītu grilēšanas programmu.
7. **CONVECTION** – nospiediet, lai gatavošanas ar konvekciju programmu.
8. **WEIGHT/TIME DEFROST** – nospiediet vienreiz, lai atkausētu, balstoties uz svaru. Nospiediet divreiz, lai atkausētu balstoties uz laiku.
9. **MICROWAVE+GRILL** – nospiediet, lai iestatītu apvienotu mikrovilņu un grila gatavošanas programmu.
10. **MICROWAVE+CONVECTION** – nospiediet, lai iestatītu apvienotu mikrovilņu un gatavošanas ar konvekciju programmu.
11. **STOP/ECO** – nospiediet vienreiz, lai uz laiku apturētu gatavošanu, vai nospiediet divreiz, lai pilnībā atceltu gatavošanu. Izmantojiet, lai iestatītu enerģijas taupīšanas režīmu.
12. **MUTE** – nospiediet vienreiz, lai izslēgtu skaņu, nospiediet vēlreiz, lai ieslēgtu skaņu.  
Turiet nospiestu (3 sekundes), lai aktivizētu BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDZENI. Vēlreiz turiet nospiestu, lai deaktivizētu to.
13. **START/+30s** – nospiediet, lai sāktu gatavošanas un atkausēšanas programmas.  
Vienkārši spiediet to vairākas reizes, lai iestatītu gatavošanas laiku un gatavotu tūlītēji ar maksimālo jaudu.
14. **TAIMERIS/SVARS (poga)** – grieziet, lai iestatītu laiku, ēdienu svaru un porcijs kaitu.



## PIRMS LIETOŠANAS

- Kad krāsns pirmo reizi tiek pievienota pie strāvas padeves, atskan skaņas signāls un displejā tiek rādīts "1:01".
- Ja iestatīšanas režimā 30 sekunžu laikā netiek nospiesta neviens pogas, ierīce pārslēdzas gaidstāves režimā.
- Gatavošanas laikā vienreiz nospiediet pogu **STOP/ECO**, lai pauzētu, pēc tam nospiediet pogu **START/+30s**, lai atsāktu. Kad pogas **STOP/ECO** tiek nospiesta divreiz, programma tiek atcelta.
- Kad gatavošanas cikls ir pabeigts, ekrāna tiek rādīts **End** (Beigas) un ik pēc divām minūtēm atskan skaņas signāls, līdz tiek atvērtas durvis vai nospiesta pogas.

## PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

Lai iestatītu pulksteni, izpildiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Gaidstāves režimā 3 sekundes turiet nospiestu pogu **CLOCK/TIMER**, lai atlasītu 12 stundu pulksteni, vēlreiz nospiediet pogu, lai atlasītu 24 stundu pulksteni.
- Grieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu stundu ciparu.
- Vienreiz nospiediet pogu **START/+30s**.
- Grieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu minūtes.
- Nospiediet pogu **CLOCK/TIMER**, lai apstiprinātu.

## ĀTRĀ PAGATAVOŠANA

Izmantojiet šo funkciju, lai ērti programmētu krāsns sākt ar 100% jaudu. Gaidstāves režimā atkārtoti spiediet pogu **START/+30s**, lai iestatītu gatavošanas laiku (katru reizi nospiežot, palielinās par 30 sekundēm, maksimāli iespējams iestatīt 10 minūtes). Krāsns darbība tiek uzsākta automātiski.

## ĒDIENU GATAVOŠANA AR MIKROVIĻNIEM

- Gaidstāves režimā atkārtoti spiediet pogu **MICROWAVE**, lai atlasītu enerģijas līmeni.
- Grieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Ilgākais laiks ir 95 minūtes.
- Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START/+30s**.

Lai atlasītu jaudas līmeni, atkārtoti spiediet pogu **MICROWAVE**.

Nospiediet pogu MICROWAVE	Jauda (displejs)	Nospiediet pogu MICROWAVE	Jauda (displejs)
Vienreiz	100% (P100)	7 reizes	40% (P-40)
Divas reizes	90% (P-90)	8 reizes	30% (P-30)
3 reizes	80% (P-80)	9 reizes	20% (P-20)
4 reizes	70% (P-70)	10 reizes	10% (P-10)
5 reizes	60% (P-60)	11 reizes	0% (P-00)
6 reizes	50% (P-50)		

**PIEZĪME.** Gatavošanas laikā varat pārbaudīt jaudas līmeni, nospiežot pogu **MICROWAVE**.

## GRILĒŠANA

Gatavošana ar grili ir īpaši noderīga plāniem gaļas, steika, karbonādes, kebabu, desīju un vistas gabaliņiem. Tā ir arī piemērota karstām sviestmaizēm un sacepumiem.

- Gaidstāves režimā vienreiz nospiediet pogu **GRILL**.
- Grieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Ilgākais laiks ir 95 minūtes.
- Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu.

## MIKROVIĻNI+GRILS

- 1. kombinācija:** 30% laika mikroviļņu jaudai, 70% laika grilešanai. Izmanto zivīm vai panēšanai.
- 2. kombinācija:** 55% laika gatavošanai mikroviļņu krāsnī, 45% laika grilešanai. Izmanto pudiņiem, omletēm, ceptiem kartupeļiem un putnu gaļai.
- 1.** Gaidstāves režīmā vienreiz nospiediet pogu **MICROWAVE+GRILL** vai divreiz, lai atlasītu "Co-1" vai "Co-2".
- 2.** Grieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Ilgākais laiks ir 95 minūtes.
- 3.** Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu.

**PIEZĪME.** Gatavošanas laikā varat skatīt apvienoto režīmu, nospiežot pogu **MICROWAVE+GRILL**.

## KONVEKCIJA

Gatavošanas ar konvekciju laikā karstais gaiss cirkulē pa krāsns iekšpusi, lai ātrāk un vienmērigāk apbrūnīnātu ēdienu un padarītu to kraukšķigu (230 °C, 220 °C, 210 °C, 200 °C, 190 °C, 180 °C, 170 °C, 160 °C, 150 °C, 140 °C, 130 °C, 120 °C, 110 °C).

**Lai iepriekš uzsildītu un gatavotu, izmantojot konvekcijas funkciju, ievērojet tālāk sniegtos norādījumus.**

Krāsnī var leprogrammēt, lai apvienotu iepriekšēju uzsildīšanu un gatavošanas ar konvekciju darbību.

1. Gaidstāves režīmā atkārtoti spiediet pogu **CONVECTION**, lai atlasītu konvekcijas temperatūru.
2. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu. Kad vēlāmā temperatūra ir sasniegta, atskan skaņas signāls.
3. Atveriet durvis un krāsns pamatnes centrā novietojiet trauku ar ēdienu.
4. Grieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Ilgākais laiks ir 95 minūtes.
5. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu.

**PIEZĪME.** Kad ir sasniegtā konvekcijas iepriekšējās uzsildīšanas temperatūra, krāsnī ik pēc divām sekundēm atskan skaņas signāls. Iepriekšējās uzsildīšanas temperatūru iespējams uzturēt 30 minūtes.

## MIKROVIĻNI UN KONVEKCIJA

MIKROVIĻŅU UN KONVEKCIJAS režīms atvieglo un paātrina gatavošanu.

Pieejami četri iepriekš leprogrammēti šīs funkcijas iestatījumi, kā aprakstīts tālāk.

230 °C — tas ir piemērots gaļai, kura ir bieza un grūti pagatavojama, piemēram, vīstas gaļa, vesela, kājas vai spārni.

200 °C — var izmantot gaļai, kura ir plāna un pagatavojas ātrāk, piemēram, zivs vai steiks.

170 °C un 140 °C — šie režīmi ir piemēroti sagrieztai gaļai un gaļas pusfabrikātiem, piemēram, bekonam un desām.

1. Gaidstāves režīmā atkārtoti spiediet pogu **MICROWAVE+CONVECTION**, lai atlasītu konvekcijas temperatūru (230 °C, 200 °C, 170 °C, 140 °C).

2. Grieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Ilgākais laiks ir 95 minūtes.

3. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu.

**PIEZĪME.** Gatavošanas laikā varat skatīt konvekcijas temperatūru, nospiežot pogu **MICROWAVE+CONVECTION**.

## ATKAUSĒŠANA PĒC SVARA

1. Gaidstāves režīmā vienreiz nospiediet pogu **WEIGHT/TIME DEFROST**.

2. Grieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu ēdiena svaru. Svara diapazons ir no 100 g līdz 2000 g.

3. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai apstiprinātu.

**PIEZĪME.** Atkausēšanas laikā sistēma tiek pauzēta un atskan signāls, lai atgādinātu apgriezt ēdienu. Pēc tam nospiediet pogu **START/+30s**, lai atsāktu.

**Atkausēšanas pēc svara tabula**

Svars (kg)	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0
Laiks [min]	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41

## ATSLDĒŠANA PĒC LAIKA

1. Gaidstāves režīmā divreiz nospiediet pogu **WEIGHT/TIME DEFROST**.
  2. Grieziet **TAIMER/SVARA** pogu, lai iestatītu atkausēšanas laiku. Ilgākais laiks ir 95 minūtes.
  3. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai apstiprinātu.
- PIEZĪME.** Izmantojot atkausēšanas pēc laika funkciju, mikroviljiņi gatavo ar 40% enerģiju, pēc tam ar 30% enerģiju, pie kuras tā tiek pārtraukta, lai varētu atvērt durvis un apgriezt ēdienu. Kad gatavošana tiek atsākta pēc pogas **START/+30s** nospiešanas, gatavošana notiek ar 20% enerģiju.

## VIRTUVES TAIMERIS

1. Vienreiz nospiediet pogu **CLOCK/TIMER**.
2. Grieziet **TAIMER/SVARA** pogu, lai iestatītu vēlamo laiku. Ilgākais laiks ir 95 minūtes.
3. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai apstiprinātu.

Lai atceltu TAIMERA programmu, nospiediet pogu **STOP/ECO**, un displejā tiek rādīts laiks.

## IZLASES FUNKCIJA

Šai funkcijai pieejamas 3 izlases opcijas, katru no kurām var ieslēgt ar 1 gatavošanas secību.

### Saglabāšana

1. Gaidstāves režīmā vienreiz, divreiz vai trīsreiz nospiediet pogu **FAVOURITE**.
2. Atveriet vēlamo gatavošanas programmu (ietverot daudzpakāju gatavošanu).
3. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai apstiprinātu.

### Sākšana

1. Gaidstāves režīmā vienreiz, divreiz vai trīsreiz nospiediet pogu **FAVOURITE**, lai atlasītu gatavošanas programmu.
2. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu.

### Nodzēšana

- Gaidstāves režīmā vienreiz, divreiz vai trīsreiz nospiediet pogu **FAVOURITE**.  
3 sekundes turiet nospiestu pogu **FAVOURITE**, displejā 5 sekundes tiek parādīts "CLR" un krāsns atkal tiek pārslēgta gaidstāves režīmā..

### PIEZĪME.

- Saglabāt var tikai mikroviljiņu, grila, konvekcijas, mikroviljiņu un grila, mikroviljiņu un konvekcijas funkciju.
- Izlases programmēšana paliek saglabāta atmiņā pat tad, kad krāsnī tiek atvienota strāvas padeve.
- Tas ir iespējams tikai, lai saglabātu 3 izlases programmas. Ja vēlaties mainīt, dzēsiet to.
- Ja izlašu saturs ir tukšs, izlases kods mirgo. Ja izlasei ir pieejams kāds saturs, vienmēr tiek rādīts izlases kods.

## ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS FUNKCIJA

**Iestatīšana.** Gaidstāves režīmā 3 sekundes turiet nospiestu pogu **STOP/ECO**, displejs tiek izslēgts. Krāsns tiek pārslēgta enerģijas taupīšanas režīmā.

**Atcelšana.** Enerģijas taupīšanas režīmā funkciju var atcelt, nospiežot pogu vai vienreiz atverot un aizverot krāsns durvis.

## SKAŅAS IZSLĒGŠANAS FUNKCIJA

Lai izslēgtu skaņu, vienreiz nospiediet pogu **MUTE**, pēc tam displejā 3 sekundes tiek rādīts "OFF". Izslēgtas skaņas režīmā nospiežot pogas, neskan skaņas signāls.

Lai ieslēgtu skaņu, vienreiz nospiediet pogu **MUTE**, pēc tam displejā 3 sekundes tiek rādīts "On".

# BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDZIS

1. BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDŽĀ iestatīšana:  
3 sekundes displejā turiet nospiestu pogu **MUTE**, ir dzirdams garš signāls un displejā tiek rādīts "LOC". Šajā režīmā displejā tiek rādīts pulkstenis, ja tiek nospiesta kāda poga vai tiek atvērtas durvis, desmit sekundes tiek rādīts "LOC".
2. BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDŽĀ atcelšana.  
Nospiediet un turiet nospiestu pogu **MUTE** uz laiku līdz 3 sekundēm, līdz atskan skaņas signāls.

## DROŠĪBAS SLĒDZENE

Lietojiet, lai novērstu to, ka mazi bērni darbina krāsns bez uzraudzības.

**Iestatīšana.** Gaidītāves režīmā, ja minūtes laikā netiek veikta neviens darbība, krāsns automātiski tiek aktivizēts drošības slēdzenes režīms un iedegas slēdzenes indikators. Bloķētā stāvoklī visas pogas ir atspējotas. Nospiežot jebkuru pogu, displejā 5 sekundes tiek rādīts slēdzenes indikators, atgādinot lietotājam atcelt drošības slēdzi. Lai atslēgtu drošības slēzenu, vienkārši atveriet mikrovīnu krāsns durvis, un tastatūra atkal tiek aktivizēta, bet slēdzenes indikatora lampiņa nodziest.

## AUTOMĀTISKAIS AIZSARDZĪBAS MEHĀNISMS

**AIZSARDZĪBAS SISTĒMA PRET PĀRKARŠANU** — kad krāsnī konstatē augstu temperatūru, displejā ir redzams "E01" un darbība tiek pārtraukta. To iespējams atcelt, nospiežot pogu **STOP/ECO**.

**ZEMAS TEMPERATŪRAS AIZSARDZĪBA** — kad krāsnī tiek ieslēgts zemas temperatūras aizsardzības režīms, displejā rāda "E02" un pārtrauc darbību. Šo iespējams atcelt, nospiežot **APTURĒŠANAS/režīma EKO** pogu.

**SENSORA KĻŪMIJU AIZSARDZĪBA** — kad krāsnī nosaka kāda sensora kļumi, displejā ir redzams "E03" vai "E04" un krāsns pārstāj darboties. Papildus tam krāsnī skan brīdinājuma signāls. Šo iespējams atcelt, nospiežot pogu **STOP/ECO**.

# AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA

Pārtikai vai šādam gatavošanas režimam nav nepieciešams ieprogrammēt gatavošanas laiku un enerģiju. Pietiekami norādīt ēdiena veidu, kuru vēlaties gatavot, kā arī šī ēdiena svaru vai porciju skaitu.

1. Gaidstāves režimā atkārtoti spiediet pogu **AUTO MENU**, lai atlasītu izvēlnes kodu.
2. Grieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai ēdiena svaru un porciju skaitu.
3. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu.

## Automātiskās gatavošanas izvēlnes

Kods	Pārtika	Piezīme.
A-01	Dzēriens (200 ml/glāzē, 1 – 3 glāzes)	
A-02	Kartupeļi ar mizu (230 ±10 g/porcija, 1 – 2 porcijas)	
A-03	Dārzeņi (200 – 600 g)	
A-04	Automātiskā uzsildīšana (200 – 800 g)	
A-05	Zupa (300 ml/bļoda, 1 – 3 bļodas)	
A-06	Rīsi (150 – 600 g)	
A-07	Rostbifs/jērs (200 – 600 g)	
A-08	Grilēti zivs gabali (200 – 600 g)	
A-09	Grilēts bekons (100 g, 200 g, 300 g)	
A-10	Cepti čipsci (200 g)	
A-11	Pica (150 g, 300 g, 450 g)	
A-12	Kūka (475 g)	
A-13	Cāja cepetis (800 – 1400 g)	
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vienumam „A07“ ~ „A09“, „A-13“ krāsns darbība tiek pauzēta, atskaņots signāls, lai atgādinātu par nepieciešamību apgrīzt ēdienu. Pēc tam nospiediet pogu <b>START/+30s</b>, lai atsāktu.</li> <li>2. Kad izmantojat automātiskās gatavošanas funkciju, ēdiens, iespējams, netiek pagatavots, kā paredzēts. Tas notiek dažādu iemeslu dēļ, piemēram, personīgās vēlmes, ēdiena izmēra/formas, apkārtējās vides temperatūras, strāvas sprieguma atšķirībām, ja ēdiens ir pareizi novietots uz krāsns pamatnes utt. Ja ēdiens nav pagatavots pēc jūsu vēlmēm, attiecīgi pielāgojiet laiku, lai to labotu šo.</li> </ol>

# TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pirms tīrīšanas izslēdziet krāsni un atvienojiet strāvas vadu no sienas kontaktligzdas.
2. Uzturiet krāsns iekšpusi tīru. Kad ēdiens izšķakstās vai izlieti šķidrumi pielip pie plits sienām, noslaukiet ar mitru drānu. Ja krāsns ir ļoti netīra, var izmantot vieglu mazgāšanas līdzekli. Izvairieties izmantot aerosolu un raupjus tīrīšanas līdzekļus. Tie var notraipīt, saskrāpēt vai notrulināt durvju virsmu.
3. Krāsns ārpusi jātīra ar mitru drānu. Lai novērstu detaļu krāsns iekšpusē bojājumus, neļaujiet ventilācijas atverēs iekļūt ūdenim.
4. Bieži noslaukiet durvis un logu abās pusēs, durvju blīves un blakus esošās daļas ar mitru drānu, lai notīrītu noplūdes vai šķukas. Nelietojiet raupjus tīrīšanas līdzekļus.
5. Netīriet ar tvaika tīritāju.
6. Neļaujiet vadības panelim klūt mitram. Notīriet ar mīkstu, mitru drānu. Kad tīrāt vadības paneli, atstājiet krāsns durvis atvērtas, lai novērstu nejaušu iešlēšanu.
7. Ja iekšpusē var ārpusē ap krāsns durvīm veidojas tvaiki, noslaukiet ar mīkstu drānu. Tas var notikt, kad mikroviļņu krāsns tiek lietot liela mitruma apstākļos. Tas nav bojājums.
8. Krāsns grīda ir regulāri jātīra, lai izvairītos no pārpālikumiem un potenciālas dzirkstelošanas/bojājumiem. Vienkārši noslaukiet krāsns apakšējo virsmu ar vieglu mazgāšanas līdzekli.
9. Noņemiet smaržas no krāsns, mikroviļņu traukā sajaucot glāzi ūdens ar viena citrona sulu un mizu 5 minūtes veiciet gatavošanu mikroviļnos. Noslaukiet un nosusiniet ar mīkstu drānu.
10. Ja rodas apgaismojuma lampas bojājums, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu, lai saņemtu atbalstu.
11. Krāsns ir regulāri jātīra un jālīkvidē jebkuri ēdienu pārpālikumi. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, krāsns virsma var nodilt, kas noņemti ieteikmē ierices kalpošanas laikā un var radīt bīstamu situāciju.
12. Nemietiet šo ierīci mājsaimniecības atrākumos; tā jālīkvidē vietējā savāksanas punktā.
13. Kad mikroviļņu krāsns ar grīla funkciju tiek izmantota pirmo reizi, tā var izdalīt nelielu dūmu daudzumu un smaku. Tā ir normāla parādība, jo krāsns ir izgatavota no tērauda plāksnes, kas pārkāpta ar eļļošanas eļļu un jauna krāsns var izdalīt garaļus un smaku, eļļai sadegot. Šī parādība pēc kāda laika pāzūd.

# PIEMĒROTI SILTUMIZTURĪGI TRAUKI

Lai gatavotu/atkausētu produktu mikrovilņu krāsnī, tās enerģijai ir jāizriet cauri traukam, tādējādi iekļūstot produktā. Tāpēc ir svarīgi izvēlēties gatavošanai piemērotus traukus.

Apalji/ovāli trauki ir ieteicami kantainai/iegarenai trauku vietā, jo to stūros ēdiens mēdz pārgatavoties. Tālāk minēti vairāki gatavošanai izmantojamie trauki.

Gatavošanai piemēroti trauki	Droši izmanto-jami mikrovil-ņu krāsnī	Grils/ konvekceja	Komentārs
Aluminīja folija Folijas trauki	✓ / ✗	✓	Nelielus alumīnija folijas gabaliņus var izmantot, lai pasargātu ēdienu no pārkāršanas. Nodrošiniet, lai folija atrastos vismaz 2 cm no krāsns sieninām, 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 nemiņiet vērā ražotāja norādījumus. Nepārsniedziet ieteiktos sildišanas laikus. Esiet ļoti uzmanīgs, jo šie trauki var kļūt ļoti karsti.
Ķīnas porcelāns un keramikas izstrādājumi	✓ / ✗	✗	Porcelāns, māla trauki, fajanss un kaulu porcelāns parasti ir piemērots, izņemot tos traukus, kuriem ir metāla dekorējumi.
Stikla trauki, piem., Pyrex®	✓	✓	Izmantojot smalkus stikla traukus, ir jārikojas uzmanīgi, jo tie var saplist, ja tiek pēkšni uzkarstēti.
Metāls	✗	✓	Metāla traukus nav ieteicams izmantot, jo tie var dzirksteļot, radot aizdegšanos.
Plastmasa/polistirols, piem., ātrās ēdināšanas trauki	✓	✗	Ir jārikojas uzmanīgi, jo daži trauki var saplakt, izkust vai mainīt krāsu pie augstas temperatūras.
Pārtikas plēve	✓	✗	Nedrikst saskarties ar produktu un ir jāizdursta caurumi, lai tvaikam būtu kur izklūt.
Saldētavas/cepšanas maisiņi	✓	✗	Ir jāizdursta caurumi, lai tvaikiem būtu kur izklūt. Pārliecīgieties, vai maisiņi ir piemēroti mikrovilņu krāsnij.
Papīra šķīvji/krūzites un virtuves papīrs	✓	✗	Neizmantojiet plastmasas vai metāla saspraudes, jo tās var izkust vai aizdegties dzirksteļošanas rezultātā.
Salmu un koka trauki	✓	✗	Izmantojiet tikai sildišanai vai mitruma absorbēšanai. Jārikojas uzmanīgi, jo pārkāršana var radīt aizdegšanos.
Pārstrādāts papīrs un avīze	✗	✓	Šo materiālu lietošanas laikā vienmēr uzraudgiet krāsns, jo pārkāršana var radīt aizdegšanos. Var saturēt metāla daļas, kas radīs dzirksteles un var izraisīt aizdegšanos.



**BRĪDINĀJUMS!** Kad sildāt ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzraudgiet krāsns, jo iespējama aizdegšanās.

PIEZĪME. Neatstājiet krāsns lietošanas laikā bez uzraudzības.

# PADOMS GATAVOŠANAI AR MIKROVIĻNU KRĀSNI

Mikroviļņu krāsnis gatavo ēdienu ātrāk nekā ar ierastajām gatavošanas metodēm. Tāpēc ir svarīgi ievērot noteiktas metodes, lai sasniegtu labu rezultātu. Daudzas no šim metodēm ir līdzīgas tām, kas tiek izmantotas ierastajā gatavošanā.



**BRĪDINĀJUMS!** Šķidrumus un produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos vai burkās/traukos ar vāciņiem, jo to iekšpusē var veidoties spiediens, kas radīs trauka/burkas uzsprāgšanu.

## 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.
- Nenovietojiet karstus produktus/traukus uz aukstas pamatnes vai aukstus produktus/traukus uz karstas pamatnes.
- Mikroviļņu krāsnī gatavojamo popkornu lietojiet tikai ieteicamajos iepakojumos (nemiet vērā ražotāja instrukcijas). Nekad nelietojiet eļļu, ja ražotājs to nav norādījis, kā arī nekad negatavojiet ilgāk par norādīto laiku.



**BRĪDINĀJUMS!** Vienmēr nemiet vērā SHARP lietošanas rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ja pārsniedzat ieteiktos gatavošanas laikus un izmantojat pārāk lielus jaudas līmenus, produkts var pārkars, sadegt un ārkārtējos gadījumos var aizdegties un sabojāt krāsns.

## Pārkārtošana

Biezākās produkta daļas, piemēram, vistu stilbiņus, izvietojet 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 pārsedz gatavojot ar mikroviļņiem.

Izmantojiet mikroviļņu pārtikas plēvi ar atverēm vai piemērotu vāku, lai nosegtu.

## Caurumu izduršana

Produktiem ar mizu, ādu vai apvalku ir jāizdur caurumi vairākās vietās pirms gatavošanas vai sildīšanas, jo zem tiem var veidoties tvaiki, kas var radīt produkta uzsprāgšanu.

Šādi produkti, piemēram, ir kartupeļi, zivis, vistas, desas.

**PIEZĪME.** Olas nedrīkst sildīt, izmantojot mikroviļņu enerģiju, jo tās var eksplodēt, pat pēc vārišanas beigām, piemēram, vārītas bez čaumalas, 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 jaut ēdienu nostāvēties, jo tādējādi siltums vienmērīgi izkliedēsies pa visu pārtikas produktu.

Produktu īpašības	
<b>Sastāvs</b>	Produktiem ar lielu tauku un cukura saturu (piem., Ziemassvētku pudiņam, saldiem pirädziniem) ir nepieciešams īsāks sildišanas 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.
<b>Biezums</b>	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.
<b>Daudzums</b>	Neatkarīgi no tā, cik daudz ēdienu tiek gatavots, mikrovilņu daudzums nemainās. Gatavošanas laiks ir jāpalielina atbilstoši produkta daudzumam, kas tiek ievietots krāsnī. Četrus kartupeļus, piemēram, būs jāgatavo ilgāk nekā divus.
<b>Izmēri</b>	Nelieli produkti un nelieli gabaliņi tiek pagatavoti ātrāk nekā lieli, jo mikrovilņi spēj ieklūt produktā no visām pusēm tā vidusdaļas virzienā. Lai gatavošana būtu vienmērīga, sagatavojiet vienāda izmēru gabaliņus.
<b>Forma</b>	Produktiem ar neregulāru formu, piemēram, vīstas krūtiņai vai stilbiņiem, ir nepieciešams vairāk laika, lai pagatavotu to biezākā daļas. Vienmērīgai gatavošanai novietojiet biezākās daļas uz trauka ārējās malas, kur tās saņems vairāk enerģijas. Mikrovilņu krāsnī apajas formas produkti tiek pagatavoti vienmērīgāk nekā kvadrātveida formas produkti.
<b>Produkta temperatūra</b>	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 mīklas virtuļus, lai izlaistu siltumu vai tvaiku.



**BRĪDINĀJUMS! Seja un rokas. Lai izņemtu produktu vai trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet cīmrus. Atverot durvis, stāviet attālāk, lai karstums vai tvaiks tiktu izkliedēts. Noņemot pārkājumus (piem., pārtikas plēvi), atverot cepšanas maisiņus vai popkorna iepakojumu, novirziet tvaiku attālāk no sejas un rokām.**



**BRĪDINĀJUMS! Pārbaudiet ēdienu vai dzēriena temperatūru un samaisiet pirms pasniegšanas. Ipaši uzmanīgi esiet pasniedzot ēdienu zīdaiņiem, bērniem un vecāka gada gājumā cilvēkiem. Zīdaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burciņu saturs jāsamaista vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.**

# PADOMS PAR ATKAUSĒŠANU

Ēdienu atkausēšana, izmantojot mikroviļņu krāsns, ir visātrākais veids. Tas ir vienkāršs process, bet tālāk minētās instrukcijas ir joti būtiskas, lai nodrošinātu produkta pilnīgu atkausēšanu.

- Pirms atsaldēšanas nonemiet iepakojumu un iesaiņošanas materiālus.
- Produkta atkausēšanai izmantojet jaudas līmeņus — 30P vai 10P.
- Skatiet informāciju tālāk.

## Pārkartošana

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 pārkārtojet vietas, kur produkti pārlājas.

Tas nodrošinās, ka visas produkta daļas tiek vienmērīgi atkausētas.

## Atdalīšana

Kad produkti tiek izņemti no saldētavas, tie var būt sasaluši kopā. Tiklīdz atkausēšanas procesa laikā ir iespējams, produkti ir jāatdalī.

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 spārnīņus.

## Nostāvēšanās

Nostāvēšanās laiks ir nepieciešams, lai produkts tiktu pilnībā atkausēts.

Atkausēšana ir pabeigta tikai tad, ja produkts ir izņemts no mikroviļņu krāsns. Produktam apsegta veidā ir jānostāvas noteiktu laiku posmu, lai nodrošinātu, ka tā vidusdaļa pilnībā tiek atkausēta.

## Apgriešana

Svarīgi visu ēdienu atkausēšanas laikā līdz pat 4 reizes apgriezt.

Tas ir svarīgi, lai nodrošinātu pilnīgu atkausēšanu.

# PADOMS PAR UZSILDĪŠANU

Produktu uzsildīšanai nepieciešams vērāt tālāk minētos padomus un vadlīnijas, lai nodrošinātu produktu pilnīgu uzsildīšanu, pirms tas tiek pasniegts.

## Maltite uz šķīvja

Noņemiet visus putnu gaļas un gaļas gabaliņus, uzsildiet tos atsevišķi. Skatiet tālāk.

Mazākas produktu vienības novietojiet šķīvja centrālajā daļā, bet lielākas un biezākas vienības novietojiet šķīvja malās. Pārkājiet ar mikrovīļus caurlaidīgu mikrovīļu pārtikas plēvi un sildiet ar 50P iestatījumu. Kad ir atlīkusi puse no sildīšanas laika, apmaišiet vai pārkārtojiet produktus.

**PIEZĪME.** Pirms pasniegšanas pārliecīnieties, vai ēdiens ir pilnībā uzsildīts.

## Gaļas šķēles

Pārkājiet ar mikrovīļus caurlaidīgu pārtikas plēvi un sildiet ar 50P. Vismaz vienu reizi pārkārtojiet produktus, lai nodrošinātu vienmērīgu sasilšanu.

**PIEZĪME.** Pirms pasniegšanas pārliecīnieties, vai gaļa ir pilnībā uzsildīta.

## Putnu gaļas gabaliņi

Biezākas gabaliņu daļas novietojiet šķīvja ārējā malā, pārkājiet ar mikrovīļus caurlaidīgu pārtikas plēvi un sildiet ar 70P.

Apgrēziet, kad pagājusi puse uzsildīšanas laika.

**PIEZĪME.** Pirms pasniegšanas pārliecīnieties, vai putnu gaļa ir pilnībā uzsildīta.

## Sautējumi

Pārkājiet ar mikrovīļus caurlaidīgu pārtikas plēvi vai piemērotu vāciņu un sildiet ar 50P.

Bieži maišiet, lai nodrošinātu vienmērīgu sasilšanu.

**PIEZĪME.** Pirms pasniegšanas pārliecīnieties, vai ēdiens ir pilnībā uzsildīts.

Lai uzsildīšanas laikā iegūtu vislabākos rezultātus, izvēlieties mikrovīļu jaudas līmeni, kas ir piemērots pārtikas veidam. Trauku ar dārzeniem, piemēram, var uzsildīt, izmantojot 100P, bet lazaņu, kas satur sastāvdājas, kuras nevar apmaišīt, ir jākarsē ar 50P.

## PIEZĪMES.

- Pirms uzsildīšanas izņemiet produktu no folijas vai metāla traukiem.
- Uzsildīšanas laiks būs atkarīgs no produkta formas, biezuma, daudzuma un temperatūras kopā ar trauka izmēriem, formu un materiālu.



**BRĪDINĀJUMS!** Nekad nesildiet šķidrumus traukos ar šauru kaklinu, jo rezultātā tā saturs var izšķākties no trauka un radīt apdegumus.

- Lai izvairītos no pārkāršanas un aizdegšanās, esiet ļoti uzmanīgs, sildot pārtikas produktus ar augstu cukura vai tauku saturu, piemēram, cīšīnus mīklā, pīrāgus vai Ziemassvētku pudīnu.
- Nekad nesildiet eļļu vai taukus dzīļai cepšanai, jo tas var radīt pārkāršanu un aizdegšanos.
- Mikrovīļu krāsnī nedrīkst sildīt konservētus kartupeļus. Par konserviem skatiet ražotāja instrukcijas.



**BRĪDINĀJUM!** Ziņaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burciņu saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.

# PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja domājat, ka krāsns nedarbojas pareizi, šeit norādītas dažas vienkāršākās pārbaudes, kuras varat veikt pašu spēkiem, pirms zvanit apkalpes dienestam. Tas palīdzēs novērst nevajadzīgus zvanus apkalpes dienestam, ja kļūme ir vienkārša.

Veiciet tālāk norādītās vienkāršās pārbaudes.

Novietojiet tasi pa pusei pieļietu ar ūdeni uz stikla plātes un aizveriet durvis. Ieprogrammējiet krāsns gatavot 1 minūti, izmantojot 100P mikrovīnu jaudu.

**1.** Vai krāsns lampa iedegas gatavošanas laikā?

**2.** Vai dzesēšanas ventilators darbojas? (Pārbaudiet, novietojot roku virs gaisa ventilačijas atverēm.)

**3.** Vai pēc 1 minūtes atskan signāls?

**4.** Vai ūdens tase ir karsta?

Izņemiet tasi ar ūdeni no krāsns un aizveriet durvis. Ieprogrammējiet krāsns gatavot 3 minūtes, izmantojot grila funkciju.

**5.** Vai pēc 3 minūtēm grila silddelementi klūst sarkans? Ja jūsu atbilde uz kādu no jautājumiem ir "NĒ", vispirms pārbaudiet, vai krāsns ir pareizi pievienota pie strāvas padeves un nav izdeguši drošinātāji. Ja problēma joprojām netiek novērsta, skatiet problēmu novēršanas tabulu.



**BRĪDINĀJUMS.** Nekad nereģulējiet, neremontējiet un nepārveidojiet krāsnī pašā spēkiem. Apkalpes un remontdarbus veikt ir bīstami ikvienam, izņemot SHARP apmācītus darbiniekus. Tas ir svarīgi, jo var tikt noņemti pārsegī, kas nodrošina aizsardzību pret mikrovīnu enerģiju.

- durvju blīvējums aiztur mikrovīnu 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 nopilēt no krāsns.
  - remontdarbi un pārveide. Nemēģiniet lietot krāsnī, ja tā nedarbojas pareizi.
  - Ārējais korpuiss un pieķluve lampai. Nekad nenonēmiet ārējo korpusu. Tas ir ļoti bīstami augsts prieguma dāļu dēļ iekšpusē, kurām nekad nedrīkst pieskarties, jo tās var radīt nāvējošas traumas.
- Krāsns nav apriktota ar lampas pieķluves vāku. Ja lampa saplīst, nemēģiniet pašrocīgi nomainīt lampu. Zvaniet SHARP apstiprinātam apkalpes centram.

## PROBLĒMU NOVĒRŠANAS TABULA

PROBLĒMA	ATBILDE
Ap durvīm cirkulē gaiss.	Kad krāsns darbojas, gaiss cirkulē krāsns iekšpusē. Durvis neveido gaisa blīvējumu, tādēļ gaiss var izklūt caur durvīm.
Kondensāts veidojas krāsns iekšpusē un var pilēt no durvīm.	Krāsns iekšpuse parasti ir aukstāka par pagatavoto pārtiku un tādēļ gatavošanas laikā radītais tvaiks kondensējas uz aukstākās virsmas. Radītā tvaika daudzums ir atkarīgs no gatavotās pārtikas ūdens saturā. Dažiem pārtikas veidiem, piemēram, kartupeļiem ir augsts mitruma saturs. Kondensāts uz durvju stikla nozūst pēc pāris stundām.
Liesmošana un dzirksteljošana krāsns iekšpusē gatavošanas laikā.	Dzirksteljošana var notikt, kad gatavošanas laikā metāla objekts nonāk krāsns iekšējās daļas tuvumā. Tas var saskrāpēt krāsns iekšējo virsmu, bet nevar radīt citus krāsns bojājumus.
Kartupeļu dzirksteljošana.	Pārliecinieties, vai kartupeļiem ir izņemtas visas "acis" un tie ir sagriezti. Novietojiet tos tiesī uz pamatnes vai ievietojiet tos karstumizturīgā pīrāgu šķīvi vai līdzīgā traukā.
Displejs deg, bet vadības panelis nedarbojas pēc nospiešanas.	Pārbaudiet, vai durvis ir pareizi aizvērtas.
Krāsns gatavo pārāk lēni.	Pārliecinieties, vai ir atlasīts pareizs jaudas līmenis.
Krāsns rada skanu.	Gatavošanas/atkausēšanas laikā mikrovīnu enerģijas impulsus IESLĒZAS un IZSLĒZAS.
Ārējais korpuiss ir karsts.	Korpuiss var kļūt karsts — neļaujet bērniem tuvoties.

# RADIO TRAUCĒJUMI

Mikroviļņu krāsns izmantošana var traucēt radio un TV uztveršanu. Kad rodas traucējumi, tos iespējams samazināt vai novērst, veicot tālāk norādītās darbības.

1. Notiriet krāsns durvis un blīvējošās vīrsmas.
2. Pārvietojiet radio vai televīzijas uztverošo antennu.
3. Pārvietojiet mikroviļņu krāsnī attiecībā pret uztvērēju.
4. Pārvietojiet mikroviļņu krāsnī tālāk no uztvērēja.
5. Pievienojiet mikroviļņu krāsnī pie cita strāvas izvada tā, lai mikroviļņu krāsns un uztvērējs pievienots katrs pie citas shēmas.

## RĪCĪBA, PIRMS ZVANĪT APKALPES DIENESTAM

Pirms vērsties pēc palīdzības, pārbaudiet katru tālāk norādīto vienumu.

- Pārbaudiet, vai krāsns ir droši pievienota 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 vadības panelis ir ieprogrammēts pareizi un ir iestatīts taimeris.
- Pārbaudiet, vai durvis ir droši aizvērtas, ieslēdzot durvju bloķēšanas sistēmu. Ja durvis nav pareizi aizvērtas, mikroviļņu krāsns nedarbosies.

JA NEVIENA NO IEPRIEKŠ NORĀDĪTAJĀM DARBĪBĀM NENOVĒRŠ PROBLĒMU, SAZINIETIES AR SHARP PALĪDZĪBAS DIENESTU. NEMĒGINIET PAŠA SPĒKIEM REGULĒT VAI REMONTĒT KRĀSNI.



Tähelepanu:  
Teie toode on märgistatud sellise sümboliga. See tähendab, et oma eluea ära elanud elektrilisi ja elektroonilisi tooteid ei tohi segada tavalise olmeprügiga. Selliste toodete jaoks on olemas eraldi kogumissüsteem.

## A. 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 nõuvavad elektri- ja elektronseadmete õiget käitlust, taaskasutust ja ringlussevõttu.

EL riikides asuvad majapidamised viia oma kasutatud elektrilised ja elektroonilised seadmed tasuta selleks ette nähtud kogumispunktidesse\*. Osades riikides\* võib ka kohalik edasimüüja teie vana toote tasuta vastu võtta juhul, kui te ostate temalt uue samasuguse seadme.

\*) Palun võtke täpsustamiseks ühendust oma kohaliku asutusega.

Kui teie kasutatud elektri- või elektroonseadmel on patareid või akud, palun vabanegi neist eelnevalt vastavalt kohalikele nõuetele. Selle toote korrektsse körvaldamisega aitate tagada jäätmete nõuetekohase kätluse, taaskasutuse ja ringlussevõtu ning seega vältida võimalikke kahjulikke möjudisi 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 körvaldamisviisi.

Šveits: kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete romud saab tagastada müüjale tasuta isegi juhul, kui te uut ei osta.

Täiendavate jäätmekogumispunktide andmed on ära toodud järgmistel kodulehekülgedel: [www.swico.ch](http://www.swico.ch) või [www.sens.ch](http://www.sens.ch).

## B. Info seadmete utiliseerimise kohta äriklientidele.

### 1. Euroopa Liidus

Kui toodet kasutatakse ärialistel 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 ringlussevõtuga kaasnevad kulud. Väikesemöödulisi 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 körvaldamisviisi.

---

## **ETTEVAATUSABINÖUD 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 vahel 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 tihenuspinnad ei oleks kahjustatud.
4. Ärge proovige ahju ise remontida või reguleerida.

## **SISUKORD**

OLULISED OHUTUSJUHISED .....	3
PAIGALDAMINE .....	12
TEHNILISED ANDMED .....	14
AHHI JA TARVIKUD .....	15
JUHTPANEEL .....	16
ENNE KASUTAMIST .....	17
KELLA SEADISTAMINE .....	17
KIIRVALMISTAMINE .....	17
MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMINE .....	17
GRILL .....	17
MIKROLAINED+GRILL .....	18
KONVEKTSIOON .....	18
MIKROLAINED+KONVEKTSIOON .....	18
KAALU ALUSEL SULATAMINE .....	18
AJA ALUSEL SULATAMINE .....	19
KÖÖGITAIMER .....	19
LEMMIKUTE FUNKTSIOON .....	19
ELEKTRIENERGIA SÄÄSTMISE FUNKTSIOON .....	19
VAIGISTAMISFUNKTSIOON .....	19
LAPSELUKK .....	20
TURVALUUKK .....	20
AUTOMAATNE KAITSEMEHHANISM .....	20
AUTOMAATNE VALMISTAMINE .....	20
PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE .....	21
SOBIVAD AHJUNÖUD .....	22
NÖUANDED MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMISEKS .....	23
NÖUANDED SULATAMISEKS .....	25
NÖUANDED SOOJENDAMISEKS .....	26
TÖRKETUVASTUS .....	27
RAADIO SEGAMINE .....	28
ENNE ABI SAAMISEKS HELISTAMIST .....	28

## OLULISED OHUTUSJUHISED

### LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE TULEVASEKS UUESTI LÄBIVAATAMISEKS ALLES

#### Süttimisohu vältimine

**Mikrolaineahju ei tohi jäätta selle töötamise ajaks järelvalveta. Liiga kõrged võimsustasemed või liiga pikad valmistamisajad võivad toidu üle kuumutada, mis oma korda võib viia süttimiseni.**

Ahi on möeldud ainult tööpinnal kasutamiseks. Seade pole nähtud ette köögikappi integreerimiseks.

Ärge paigutage ahju kappi.

Pistikupesa peab alati olema kergesti kätesaadav, et seadet oleks hädaolukorras võimalik lihtsalt vooluvõrgust lahti ühendada.

Vahelduvvooluvarustus peab olema 230–240 V, 50 Hz, vähemalt 10 A vooluringi kaitsme või vähemalt 10 A vooluringi ahelakatkestajaga.

Tuleb luua ainult seda seadet teenindav eraldi vooluring.

Ärge asetage ahju kohtadesse, kus tekitatakse kuumust.

Näiteks, tavalise ahju läheduses.

Ärge paigaldage ahju kõrge õhuniiskusega piirkondadesse või kohtadesse, kus võib koguneda kondensaati.

Ärge hoidke ega kasutage seadet välisingimustes.

**Suitsu täheldamisel lülitage ahi välja või eraldage vooluvõrgust ning hoidke ahju uks leekide**

**summutamiseks suletud.**

**Kasutage ainult mikrolainete kindlaid nõusid ja söögiriistu.**

**Kontrollige nõusid veendumaks, et need on sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks.**

**Toidu kuumutamisel plastik- või paberpakendis tuleb nende võimaliku süttimisohu tõttu ahjul valmistamise käigus silm peal hoida.**

**Puhastage lainejuhi katet ja ahju sisemust.**

**Need peavad olema kuivad ja rasvast puhtad.**

**Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ja hakata suitsema või süttida.**

Ärge pange kergesti süttivaid materjale ahju või ventilatsiooniavade lähedusse.

Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni.

Eemaldage toidult ja toidupakenditelt kõik metallist ja traadist kinnitused jms. Metallpindadel tekkiv kaarlekk võib põhjustada süttimise.

Ärge kasutage mikrolaineahju fritüürimise jaoks õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei ole võimalik kontrollida ning õli võib süttida põlema.

Kasutage popcorni valmistamiseks ainult spetsiaalseid mikrolaine popcornivalmistajaid.

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 jätkage töötavat ahju järelvalveta.

Ülekuumenenemise ja süttimise vältimiseks tuleb suure

suhkru- ja rasvasisaldusega toitude, näiteks vorstide või kookide, valmistamisel või taaskuumutamisel olla äärmiselt tähelepanelik.

Tutvuge kasutusjuhendis vastavate näpunäidetega.

## **Vigastumisohu välimine**

### **HOIATUS!**

Ärge kasutage ahju, kui see on kahjustatud või selle töös on törkeid. 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 tihenduspinnad ei ole kahjustatud;
- d)** veenduge, et ahju sees ega uksel 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 reguleerige, remontige ega muutke ahju iseseisvalt.**

**Kõikidele teistele, peale asjatundjatest isikute, on igasugused hooldus- ja remonditööd, millised hõlmavad mikrolainete eest kaitset pakkuvat katte eemaldamist, ohtlikud.**

Ärge kasutage ahju, kui selle uks on avatud ega muutke ahjuukse turvalukke mingilgi moel. Ärge

---

kasutage ahju, kui uksetihendi ja tihenduspindade vahel on mõni ese.

**Ärge laske uksetihenditele ja ukse ümber asuvatele pindadele koguneda rasval või mustusel. Puhastage ahju regulaarselt ning eemaldage kõik kogunenud toidujäägid.**

**Järgige peatükis „Hooldamine ja puhastamine“ toodud juhiseid. Ahju puhtana mitte hoidmine võib viia pindade kahjustumiseni, mis võib omakorda mõjuda negatiivselt seadme elueale ning tuua kaasa ohuolukorra.**

Südamestimulaatoriga kasutajad peaksid pidama nõu oma arsti või südamestimulaatori tootjaga võimalike ettevaatusabinõude suhtes seoses mikrolaineahjudega.

### **Elektrilöögi välimine**

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, tömmake toitepistik pistikupesast ning võtke ühendust volitatud SHARP-i teenindusagendiga.

Ärge pange toitepistikut ega -juhet vette või mõnda teise vedelikku.

Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna ääre.

Hoidke toitejuhe kuumutatud pindadest, sealhulgas ahju tagaosast, eemal.

Hoidke seade ja selle toitejuhe väljaspool nooremate kui 8 aastaste laste käeulatust.

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 käesoleva seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega.

Juhtme vahetuse peab teostama volitatud SHARP-i teenindusagent.

### **Plahvatamise ja ootamu keemaminemise vältimiseks:**

**HOIATUS. Vedelikke ning teisi toiduaineid ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad plahvatada.**

**Jookide kuumutamine mikrolainetega võib viia hilisema ootamu keema puhkemiseni, mistõttu tuleb anumaga ettevaatlikult ümber käia.**

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.**

Keerva vedeliku ootamatu purskamise ning võimaliku põletuse välimiseks:

1. ärge kuumutage liiga pika aja jooksul;
2. segage vedelikku enne kuumutamist/ taaskuumutamist;
3. soovitatav on panna kuumutamise ajal vedeliku klaasist pulp või mingi muu sarnane (mitte metallist) söögiriist;
4. laske vedelikult kuumutamise järel vähemalt 20 sekundit ahju seista, et vältida viivitusega keema paiskumist.

**Ärge valmistage koorega mune ega kuumutage kõvaks keedetud mune mikrolaineahjus, kuna nad võivad plahvatada isegi peale mikrolaineahju välja lülitamist. Purustamata või segamata munade valmistamiseks või taaskuumutamiseks läbistage munakollased ja -valged või vastasel juhul võivad munad plahvatada. Koorige ja viilutage kõvaks keedetud munad enne nende taaskuumutamist mikrolaineahjus.**

Torgake enne valmistamist läbi selliste toiduainete nagu kartulite, vorstide ja puuviljade koored ja nahad või vastasel juhul nad võivad plahvatada.

## **Põletuste välimine.**

**HOIATUS! Põletuste välimiseks tuleb lutipudelite ja lastetoidupurkide sisu enne tarbimist segada või loksutada ning temperatuur üle kontrollida. Kasutage põletuste välimiseks toidu ahjust välja**

## võtmisel pajalappe või ahjukindaid.

Aurupõletuste ning keemispursete vältimiseks avage pakendid, popkornivalmistajad, ahju küpsetuskotid jms. oma näost ja kätest eemale suunatult.

Põletuste vältimiseks kontrollige alati toidu temperatuuri, segage toitu enne serveerimist ning pöörake erilist tähelepanu just imikutele, lastele ja vanuritele antava toitude ja jookide temperatuurile. Ligipääsetavad detailid võivad kasutamise käigus muutuda kuumaks. Hoidke väikesed lapsed seadmest eemal.

Anuma temperatuur ei peegelda õigesti toidu või joogi temperatuuri; kontrollige toidu temperatuur alati üle. Astuge ahju ukse avamisel alati veidi tagasi välimaks väljuvast aurust ja kuumusest tekkida võivaid põletusi. Põletuste vältimiseks lõigake täidisega küpsetised peale kuumutamist auru välja laskmiseks lahti. Hoidke lapsed seadme uksest eemal, et nad põletada ei saaks.

## Laste poolt valesti kasutamise välimine.

**HOIATUS!** Lubage lastel alates 8 eluaastast kasutada ahju ilma järelvalveta ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud nii, et laps on suuteline ahju ohutult kasutama ning mõistab valesti kasutamisega seotud ohte. Kui seadet kasutatakse režiimides GRILL, KOMBINEERITUD GRILL või AUTOMAATMENÜÜ, võivad lapsed kasutada ahju ainult täiskasvanute järelvalve all seoses tekkiva kõrge kuumusega.

**See seade pole möeldud kasutamiseks pärstitud 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. Elektroonilise puutepaneeliga mudelitele on lapselukurežiim.**

Ärge toetuge ega nõjatuge ahju uksele. Ärge mängige ahjuga ega kasutage seda mänguasjana. Lastele tuleb õpetada kõiki olulisi ohutusnõudeid: pajalappide kasutamist, toidu katete ettevaatlikku ärvõtmist, 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 möeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks.

Ahi on ettenähtud ainult kodus toidu valmistamiseks ning seda võib kasutada ainult toidu ja jookide valmistamiseks. Toidu või riite kuivatamine ning soojenduskottide, susside, švammide, niiske kanga vms kuumutamine võib tuua kaasa vigastus-, süttimis- või põlemisohu. Seade pole sobiv äriliseks ega laboratoorseks kasutamiseks.

## Ahju tõrgeteta kasutamine ning kahjustuste vältime.

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.

Ahju põhja purunemise vältimeiseks:

- Laske alusel enne selle veega puastamist maha jahtuda.
- Ärge asetage kuumi toite või kuumi nõusid külmale ahju põhjale.
- Ärge asetage külmi toite või külmi nõusid kuumale ahju põhjale.

Ärge pange ahju töötamise ajal ahju väliskestale mingeid esemeid.

## MÄRKUS

Ärge kasutage mikrolainetega valmistamisel plastiknõusid, kui ahi on veel GRILLI ja KOMBINEERITUD GRILLI režiimide kasutamisest kuum, kuna sellised nõud võivad hakata sulama.

Ülalmainitud režiimide ajal ei tohi plastnõusid kasutada, välja arvatud juhul, kui nõu tootja on öelnud, et need on kasutamiseks sobivad.

Kui te ei ole kindlad, kuidas oma ahju ühendada, pidage palun nõu ametliku kvalifitseeritud elektrikuga.

---

Seadme tootja ega edasimüüja ei aktsepteerि vastutust elektriühenduste tegemise nõuetest kinni mitte pidamisest tingitud ahju kahjustuste või kehavigastuste eest.

Ahju seintele ning ukse tihenditele ja tihenduspindadele võib aegajalt tekkida veeauru või veetilkasid. Tegemist on normaalse nähtusega ning ei anna tunnistust mikrolainete lekkimisest või seadme rikkest.



See sümbol näitab, et pinnad võivad kasutamise käigus muutuda kuumaks.

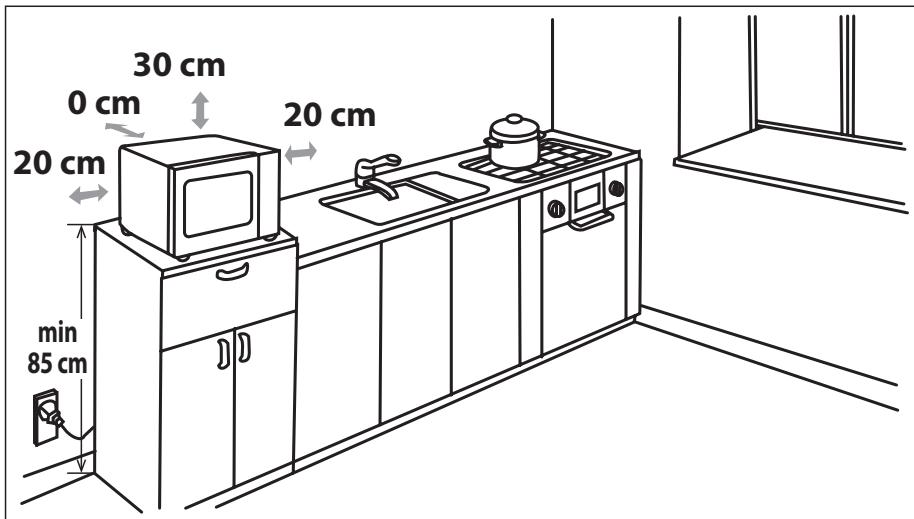
## PAIGALDAMINE

1. Eemaldage ahju seest kõik pakkematerjalid ning eemaldage ahju korpuse pinnalt võimalik kaitsekile.
2. Kontrollige ahju tähelepanelikult võimalike kahjustusmärkide suhtes.
3. Asetage ahi kindlale, tasasele pinnale mis on piisavalt tugev, et kanda ahju kaalu ning ahjus valmistatava raskeima eseme kaalu. Ärge asetage ahju kappi.
4. Valige tasane pind, kus on sisse- ja väljalaskeavadele piisavalt vaba ruumi. Vt pilti esimesel leheküljel.

Seadme tagapinna võib paigutada vastu seina.

- Minimaalne paigalduskõrgus on 85 cm.
- Mikrolaineahju külgede ja kõrval asuvate seinte või esemete vahele peab jäma vähemalt 20 cm vaba ruumi.

- Jätke ahju kohale vähemalt 30 cm vaba ruumi.
- Ärge eemaldage ahju all asuvaid jalgu.
- Sisse- ja/või väljalaskeavade ummistamine võib ahju kahjustada.
- Asetage ahi raadiotest ja teleritest võimalikult kaugele. Mikrolainete töötamine võib põhjustada häireid raadio- ja telesaadete vastuvõtus.



## 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

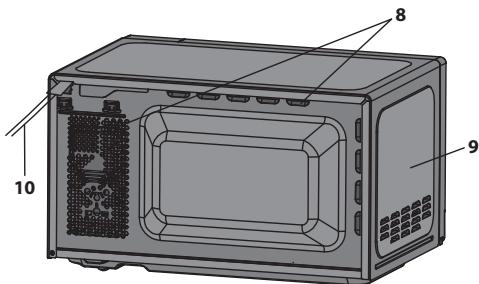
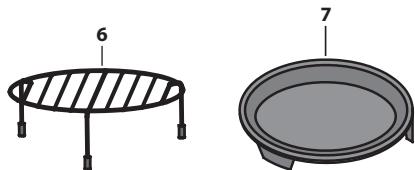
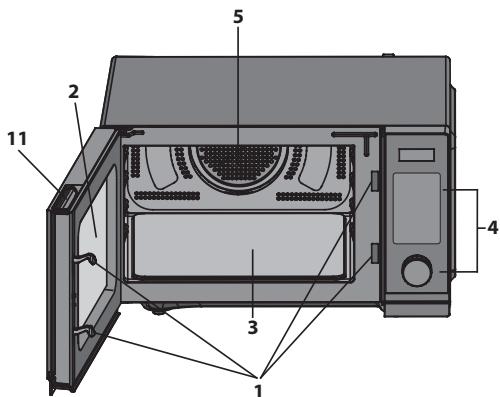
Mudeli nimetus	YC-GC52FE
Vahelduvvooluvõrgu pinge	230–240 V, 50 Hz üks faas
Vooluringi kaitse/ahelakatkestaja	10 A
Vajalik vahelduvvoolu võimsus:	1400 W
Väljundvõimsus:	900 W
Märkused	1200 W
Konvektsioon	2050 W
Ooteseisund	< 1,0 W
Energiasäästurežiim	< 0,5 W
Mikrolainete sagedus	2450 MHz*
Välimõõtmned (L) x (K) x (S) mm	490 x 287 x 495
Ahju sisemuse mõõtmned (L) x (K) x (S)** mm	330 x 220 x 335
Ahju mahutavus	25 liitrit**
Grillrest	Ø 220 mm, K: 85 mm
Küpsetusalus	Ø 280 mm, K: 49 mm
Kaal	umb. 18,6 kg
Ahju valgusti (LED-tüüpi)	1,5 W

\* - See Toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõuetele. Vastavalt sellele standardile on käesolev toode klassifitseeritud kui 2 gruupi, B klassi seade. Grupp 2 tähenab, et seade tekibab toidu kuumtöötlemise eesmärgil sihilikult elektromagnetilise kiirguse vormis raadiosageduslikku energiat. Klass B seade tähenab, et seade on sobiv kodumajapidamistes kasutamiseks.

\*\* - Sisemahutavus on arvestatud suurima laiuse, sügavuse ja kõrguse alusel. Tegelik toidu tarbeks kasutatav mahutavus on sellest väiksem. PIDEGA PARENDAMISSTRATEEGIA ÜHE OSANA JÄTAME ENDALE ÕIGUSE MUUTA DISAINI JA TEHNILISI ANDMEID ILMA SELLEST EELNEVALT TEAVITAMATA.

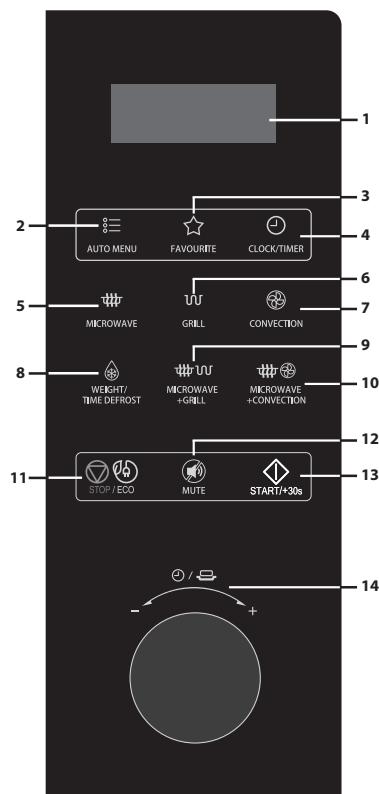
# AHI JA TARVIKUD

1. Uksel turvalikusüsteem
2. Ahju aken
3. Sisemuse alusplaat
4. Juhtpaneel
5. Grillimise kuumutuselement
6. Grillrest
7. Küpsetusalus
8. Ventilatsioonivaad
9. Välimiskorpus
10. Toitejuhe
11. Avamiskäepide



# JUHTPANEEL

1. **DISPLAY** - näitab valmistamisaega, võimsust, näidikuid ja kellaega.
2. **AUTO MENU** - vajutage automaatmenüü valimiseks.
3. **FAVOURITE** - kasutage programme salvestamiseks.
4. **CLOCK/TIMER** - kasutage kellaaja seadistamiseks.  
Kasutage taimerifunktsiooni seadistamiseks.
5. **MICROWAVE** - vajutage mikrolainete võimsustaseme valimiseks.
6. **GRILL** - vajutage grilliga küpsetusprogrammi valimiseks.
7. **CONVECTION** - vajutage konvektsiooniga küpsetusprogrammi valimiseks.
8. **WEIGHT/TIME DEFROST** - vajutage üks kord kaalu alusel sulatamiseks.  
Vajutage kaks korda aja alusel sulatamiseks.
9. **MICROWAVE+GRILL** - vajutage mikrolainete ja grilliga kombineeritud küpsetusprogrammi valimiseks.
10. **MICROWAVE+CONVECTION** - vajutage mikrolainete ja konvektsiooniga kombineeritud küpsetusprogrammi valimiseks.
11. **STOP/ECO** - vajutage üks kord, et toiduvalmistamine peatada, vajutage kaks korda, et toiduvalmistamine üldse tühistada.  
Kasutage elektroenergia säästurežiimi valimiseks.
12. **MUTE** - vajutage üks kord heli vaigistamiseks, vajutage uuesti, et vaigistamine tühistada.  
Vajutage ja hoidke vähemalt 3 sekundit, et lülitada sisse LAPSELUKK. Vajutage uuesti pikalt, et LAPSELUKK deaktiveerida.
13. **START/+30s** - vajutage toiduvalmistamis- ja sulatamisprogrammide käivitamiseks.  
Vajutage lihtsalt mitu korda, et määrata valmistamisaeg ja alustada kohe täisvõimsuse valmistamist.
14. **AEG/KAAL (nupp)** - pöörake nuppu, et määrata aega, toidu kaalu või portsonite arvu.



## ENNE KASUTAMIST

- Ahju esmakordsel vooluvõrku ühendamisel kostub piiks ja displeile kuvatakse „**1:01**“.
- Kui seadistusrežiimis ei vajutata 30 sekundi väitel ühelegi nupule, lülitub seade ooterežiimi.
- Vajutage toiduvalmistamise ajal üks kord nuppu **STOP/ECO**, et peatada programm; seejärel vajutage valmistamise jätkamiseks nuppu **START/+30s**. Kui nuppu **STOP/ECO** vajutada kaks korda, tühistatakse valmistamisprogramm.
- Kui toiduvalmistustsükkel on lõpule jõudnud, kuvatakse displeile **End** ja kuni ukse avamise või nupu vajutamiseni kostub iga kahe minuti möödumisel piiks.

## KELLA SEADISTAMINE

Kella seadistamiseks tegutsege järgmiselt.

- Ooterežiimis olles vajutage 3 sekundit nuppu **CLOCK/TIMER**, et valida 12-tunniline kellaajanäit; uesti nuppu vajutades valitse 24-tunnilise näidu.
- Pöörake nuppu **AEG/KAAL**, et seadistada tundide näit.
- Vajutage üks kord nuppu **START/+30s**.
- Pöörake nuppu **AEG/KAAL**, et seadistada minutite näit.
- Kinnitamiseks vajutage nuppu **CLOCK/TIMER**.

## KIIRVALMISTAMINE

Kasutage antud funktsiooni, et programmeerida ahju käepäraselst alustama tööd 100% võimsuse juures. Vajutage ooterežiimis mitu korda nuppu **START/+30s**, et valida valmistamisaeg (iga vajutus suurendab aega 30 sekundit kokku kuni 10 minutini). Ahi alustab kohe töötamist.

## MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMINE

- Vajutage ooterežiimis võimsustaseme valimiseks mitu korda nuppu **MICROWAVE**.
- Pöörake nuppu **AEG/KAAL**, et valida valmistamisaeg. Pikim valitav aeg on 95 minutit.
- Kinnitamiseks vajutage **START/+30s**.

Vajutage mitu korda nuppu **MICROWAVE**, et valida võimsustase.

Vajutage nuppu <b>MICROWAVE</b>	Võimsus (displei)	Vajutage nuppu <b>MICROWAVE</b>	Võimsus (displei)
Üks kord	100% (P100)	7 korda	40% (P-40)
Kaks korda	90% (P-90)	8 korda	30% (P-30)
3 korda	80% (P-80)	9 korda	20% (P-20)
4 korda	70% (P-70)	10 korda	10% (P-10)
5 korda	60% (P-60)	11 korda	0% (P-00)
6 korda	50% (P-50)		

**MÄRKUS.** Toiduvalmistamise ajal võimsustaseme vaatamiseks vajutage nuppu **MICROWAVE**.

## GRILL

Grillimine on eriti kasulik öhukeste lihaviilude, steikide, lihalöökude, kebabide, vorstide ja kanaliha tükkide puhul.

Samuti sobib see kuumade võimleibade gratääntoitude valmistamiseks.

- Vajutage ooterežiimis üks kord nuppu **GRILL**.
- Pöörake nuppu **AEG/KAAL**, et valida valmistamisaeg. Pikim valitav aeg on 95 minutit.
- Käivitamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.

## MIKROLAINED+GRILL

**1. kombinatsioon:** 30% ajast mikrolainetega ja 70% ajast grilliga küpsetamisele. Kasutage kas kala või gratääni puhul.  
**2. kombinatsioon:** 55% ajast mikrolainetega ja 45% ajast grilliga küpsetamisele. Kasutage pudingute, omlettide küpsetatud kartulite ja linnuliha puhul.

1. Vajutage ooterežiimis üks või kaks korda nuppu **MICROWAVE+GRILL** ja valige kas „Co-1“ või „Co-2“.

2. Pöörake nuppu **AEG/KAAL**, et valida valmistamisaeg. Pikim valitav aeg on 95 minutit.

3. Käivitamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.

**MÄRKUS.** Toiduvalmistamise ajal kombinatsioonirežiimi järelevaatamiseks vajutage nuppu **MICROWAVE+GRILL**.

## KONVEKTSIOON

Konvektsiooniga toiduvalmistamise ajal tsirkuleeritakse kuuma õhku ahju sees toidu kiirelt ja ühtlaselt pruunistamiseks. Antud ahju puhul on võimalik programmeerida 13 erinevat küpsetustemperatuuri (230 °C, 220 °C, 210 °C, 200 °C, 190 °C, 180 °C, 170 °C, 160 °C, 150 °C, 140 °C, 130 °C, 120 °C, 110 °C).

**Eelkuumutamiseks ja konvektsioonifunktsiooniga küpsetamiseks tegutsege järgmiselt.**

Ahju on võimalik programmeerida kasutama eelkuumutamist ja konvektsiooniküpsetamist.

1. Vajutage ooterežiimis mitu korda nuppu **CONVECTION** ja valige konvektsiooni temperatuur.

2. Alustamiseks vajutage nuppu **START/+30s**. Valitud temperatuuri saavutamisel kostuvad piiksdud.

3. Avage uks ja asetage toiduõhu ahju aluse keskele.

4. Pöörake nuppu **AEG/KAAL**, et valida valmistamisaeg. Pikim valitav aeg on 95 minutit.

5. Käivitamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.

**MÄRKUS.** Konvektsiooni eelkuumutamistemperatuuri saavutamisel teeb ahi iga kahe sekundi järel piiksu.

Eelkuumutamistemperatuuri hoitakse 30 minutit.

## MIKROLAINED+KONVEKTSIOON

Mikrolained+konvektsioon-režiim muudab küpsetamise lihtsamaks ja kiiremaks.

Järgnevalt on kirjeldatud selle funktsiooni nelja eelprogrammeeritud seadistust.

230 °C - sobib paksu ja raskelt küpsetatava liha, näiteks terve kana, kana koiva või tiiva küpsetamiseks.

200 °C - saab kasutada õhukese ja kiirelt küpsetatava liha, näiteks kala või steigia puhul.

170 °C ja 140 °C - need kaks režiimi sobivad viilutatud liha ja poolvalmis toidi, näiteks peekoni ja vorstide puhul.

1. Vajutage ooterežiimis mitu korda nuppu **MICROWAVE+CONVECTION** ja valige konvektsiooni temperatuur (230 °C, 200 °C, 170 °C, 140 °C).

2. Pöörake nuppu **AEG/KAAL**, et valida valmistamisaeg. Pikim valitav aeg on 95 minutit.

3. Käivitamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.

**MÄRKUS.** Toiduvalmistamise käigus konvektsiooni temperatuuri kontrollimiseks vajutage nuppu

**MICROWAVE+CONVECTION**.

## KAALU ALUSEL SULATAMINE

1. Vajutage ooterežiimis üks kord nuppu **WEIGHT/TIME DEFROST**.

2. Valige nuppu **AEG/KAAL** pöörates toidu kaal. Valitav kaaluvahemik on 100 g kuni 2000 g.

3. Kinnitamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.

**MÄRKUS.** Sulatamise ajal süsteem peatab ja kostub helisignaal, mis annab teile märku toit ümber pöörata. Pärast seda vajutage jätkamiseks nuppu **START/+30s**.

### Kaalu alusel sulatamise tabel

<b>Kaal (kg)</b>	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0
<b>Aeg [min]</b>	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41

## AJA ALUSEL SULATAMINE

1. Vajutage ooterežiimis kaks korda nuppu **WEIGHT/TIME DEFROST**.
  2. Pöörake nuppu **AEG/KAAL**, et valida sulatamisaeg. Pikim valitav aeg on 95 minutit.
  3. Kinnitamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.
- MÄRKUS.** Aja alusel sulatamise funktsiooni kasutades töötavad mikrolained 40% võimsusel ja seejärel 30% võimsusel. Pärast seda ahi seiskub, et saaksite ahjuukse avada ja toidu ümber pöörata. Kui valmistamine pärast nupule **START/+30s** vajutamist jätkub, toimub valmistamine 20% võimsuse juures.

## KÖÖGITAIMER

1. Vajutage üks kord nuppu **CLOCK/TIMER**.
2. Pöörake nuppu **AEG/KAAL**, et valida soovitud aeg. Pikim valitav aeg on 95 minutit.
3. Kinnitamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.

TAIMERI programmi tühistamiseks vajutage nuppu **STOP/ECO** ja displeile kuvatakse kellaeg.

## LEMMIKUTE FUNKTSIOON

Selle funktsiooni alla on võimalik salvestada 3 lemmikut. Iga neist puhul on võimalik valida 1 küpsetusjärjestus.

### Salvestamine

1. Vajutage ooterežiimis üks kord nuppu **FAVOURITE**.
2. Sisestage soovitud küpsetusprogramm (sh mitmeetapilne toiduvaltmistamine).
3. Kinnitamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.

### Käivitamine

1. Vajutage ooterežiimis üks, kaks või kolm kord nuppu **FAVOURITE**, et valida küpsetusprogramm.
2. Käivitamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.

### Kustutamine

Vajutage ooterežiimis üks kord nuppu **FAVOURITE**.

Vajutage 3 sekundit nuppu **FAVOURITE**. Displeile kuvatakse 5 sekundiks „Clr“**CLR**“ ja ahi naaseb ooterežiimi.

### MÄRKUS

- Salvestada on võimalik ainult mikrolaineid, grilli, konvektsiooni, mikrolaineid ja grilli ning mikrolaineid ja konvektsiooni.
- Lemmikprogrammid hoitakse mälus alles ka voolukatkuse korral.
- Kokku on võimalik salvestada kuni 3 lemmikprogrammi. Kui soovite mõnda uut programmi salvestada, tuleb üks olemasolevatest kustutada.
- Kui lemmikutesse pole midagi salvestatud, hakkab lemmikute kood vilkuma. Kui lemmikute alla on midagi salvestatud, on lemmikute kood alati kuvatud.

## ELEKTRIENERGIA SÄÄSTMISE FUNKTSIOON

**Valimine:** vajutage ooterežiimis 3 sekundit nuppu **STOP/ECO** – displei lülitub välja. Ahi lülitub elektrienergia säästmise režiimi.

**Tühistamine:** elektrienergia säästmise režiimis olles vajutage funktsiooni tühistamiseks kas suvalist nuppu või avage ja sulgege üks kord ahju uks.

## VAIGISTAMISFUNKTSIOON

Vaigistamisfunktsiooni valimiseks vajutage üks kord nuppu **MUTE** – displeile kuvatakse 3 sekundiks kirje „**OFF**“.

Vaigistamisrežiimis ei kaasne nuppudele vajutamisega heli.

Vaigistamisfunktsiooni tühistamiseks vajutage üks kord nuppu **MUTE** – displeile kuvatakse 3 sekundiks kirje „**On**“.

## LAPSELUKK

1. LAPSELUKU aktiveerimiseks vajutage ja hoidke nuppu **MUTE** 3 sekundit - kostub pikk piiks ja displeile kuvatakse „**LOC**“. Ahi on nüüd LAPSELUKU režiimis. Selles režiimis nätab displei kellaega. Mistahes nupu vajutamisel või ukse avamisel kuvatakse displeile kümneks sekundiks kirje „**LOC**“.
2. LAPSELUKU tühistamiseks vajutage ja hoidke nuppu **MUTE** 3 sekundit, kuni kostub pikk piiks.

## TURVALUKK

Kasutage selleks, et väikesed lapsed ei saaks ahju kätitada.

**Valimine:** kui ooterežiimis ei toimu ühe minuti jooksul ühtegi toimingut, lülitub ahi automaatselt turvalukurežiimi ja süttib lukustusnäidik. Lukustatud olekus on kõik nupud deaktiviteeritud. Mis tahes nupule vajutamisel ilmub displeile 5 sekundiks lukunäidik, tületades kasutajale meelete, et esmalt tuleb turvalukk tühistada.

Turvaluku välja lülitamiseks avage lihtsalt mikrolaineahju uks. Nupud hakkavad uesti toimima ja lukustusnäidik kustub.

## AUTOMAATNE KAITSEMEHHAANISM

**ÜLEKUUMENEMISKAITSE** - kui ahi tuvastab kõrge temperatuuri, kuvatakse displeile „**E01**“ ja ahi lakkab töötamast.

Selle saab tühistada, vajutades nuppu **STOP/ECO**.

**MADALA TEMPERATUURI KAITSE** - kui ahi lülitub madala temperatuuri kaitse režiimi, kuvatakse displeile „**E02**“ ja ahi lakkab töötamast. Selle saab tühistada, vajutades nuppu **STOP/ECO**.

**ANDURI RIKKE KAITSE** - kui ahi tuvastab probleemi ühega oma sensoritest, kuvatakse displeile „**E03**“ või „**E04**“ ja ahi lakkab töötamast. Lisaks kostub ahjust hoitussignaal. Selle saab tühistada, vajutades nuppu **STOP/ECO**.

## AUTOMAATNE VALMISTAMINE

Toidu või järgneva valmistamisrežiimi puhul ei ole vaja valmistamisaega ega -vöimsust programmeerida. Piisab, kui märgite ära, millist tüüpi toitu tahate valmistada ja lisate juurde kas sellise toidu kaalu või portsjonite arvu.

1. Vajutage ooterežiimis mitu korda nuppu **AUTO MENU** ja valige menüükood.
2. Pöörake nuppu **AEG/KAAL**, et seadistada toidu kaal või portsjonite arv.
3. Käivitamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.

**Automaatse valmistamise menüüs:**

Kood	Toit	Märkus
A-01	Jook (200 ml/tass, 1 - 3 tassi)	
A-02	Koorega kartulid (230 ±10 g/portsjon, 1 - 2 portsjonit)	
A-03	Köögiviljad (200 - 600 g)	
A-04	Automaatne ülessoojendamine (200 - 800 g)	
A-05	Supp (300 ml/kauss, 1 - 3 kaussi)	
A-06	Riis (150 - 600 g)	
A-07	Küpsetatud looma- ja lambaliha (200 - 600 g)	
A-08	Grillitud kalatükid (200 - 600 g)	
A-09	Grillitud peekon (100 g, 200 g, 300 g)	
A-10	Ahjusipsid (200 g)	
A-11	150 g, 150 g, 300 g, 450 g	
A-12	Kook (475 g)	
A-13	Küpsetatud kana (800 - 1400 g)	

1. Elementide „**A07**“ ~ „**A09**“, „**A-13**“ puhul ahi peatub ja kostub helisignaal, mis tületab kasutajale meelete toit ümber pöörata ja vajutada seejärel jätkamiseks nuppu **START/+30s**.
2. Automaatse valmistamise funktsiooni kasutades ei pruugi toidu valmimistulemus vastata täielikult loodetule. Sellel võib olla mitmeid põhjuseid, näiteks isiklikud eelistused, toidu suurus/kuju, ümbrissev temperatuur, toitepinge kõikumine, kas toit on paigutatud korralikult ahju alusele jms. Juhul, kui toit ei valmi vastavalt teie ootustele, reguleerige selle parandamiseks vastavalt valmistamisaega.

# PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Puhastamise ajaks lülitage ahi välja ja eraldage toitejuhe seinakontaktist.
2. Hoidke ahu sisemus puhtana. Kui toidupritsmed või maha läinud vedelikud jäävad ahu seinte külge, pühkige seinad niiske lapiga puhtaks. Väga määrdunud ahu korral võite kasutada nõrgatoimelist pesuvahendit. Vältige pihustite ja teiste tugevatoimeliste vahendite kasutamist. Need võivad ukse pinda määrida, tekitada triipe või tuhmistada välimispinda.
3. Ahu välimispinda võib puhastada niiske lapiga. Ahu sees asuvate töötavate osade kahjustamise vältimiseks ei tohi lasta veel ventiliatsiooniavadesse tungida.
4. Pühkige ust ja akent mölemalt poolt, uksetihendeid ja körvalasuvaid osi sageli niiske lapiga, et eemaldada seal kõik toidupritsmed ja -plekid. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
5. Ärge kasutage puhastamiseks auru.
6. Ärge laske juhtpaneelil saada märjaks. Puhastage pehme ja niiske lapiga. Juhtpaneeli puhastamisel jätkе ahu uks lahti, et vältida seadme juhuslikku sisse lülitudumist.
7. Kui ahuksisse või välimispinna ümber koguneb auru, pühkige see pehme lapiga ära. See võib juhtuda, kui mikrolaineahju kasutatakse kõrge õhuniiskuse tingimustes. Tegemist ei ole rikkega.
8. Määrdumise ja võimaliku kaarleegi/kahjustuse vältimiseks tuleb ahu pörandat regulaarselt puhastada. Puhastamiseks pühkige lihtsalt ahu põhja nõrgatoimelise puhastusvahendiga.
9. Ahjust lõhnade eemaldamiseks pange ahu mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv kauss veega, kuhu on lisatud ühe sidruni mahl koos koorega. Kuumutage mikrolainetega 5 minutit. Pühkige põhjalikult üle ja kuivatage pehme lapiga.
10. Kui ahu valgusti läheb töökorrast, võtke abi saamiseks ühendust klienditeenindusega.
11. Aihu tuleb puhastada regulaarselt ja kõik toidujäägid tuleb eemaldada. Aihu puhtana mitte hoidmine võib viia piinide kahjustumiseni, mis võib omakorda mõjuda negatiivselt seadme elueale ning tuua kaasa ohtliku olukorra.
12. Ärge visake kasutut seadet olmeprügile ettenähtud prügikasti. Seade tuleb toimetada kohaliku omavalitsuse poolt selleks otstarbeks ettenähtud jäätmekogumisjaama.
13. Grillfunktsiooniga mikrolaineahju esmakordsel kasutamisel võib ahjust tulla väheses koguses suitsu ja lõhna. Tegemist on normaalse nähtusega, kuna ahi on valmistatud määardeöliga kaetud teraspoleeritud ja määardeölli põlemine pöhjustab uue ahu puhul iseloomulikku lõhna ja suitsu. Mõne aja möödudes see lakkab.

# SOBIVAD AHJUNÖUD

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/ristiküliku kujulised nõud, kuna toit kipub nõu nurkades üle küpsema. Alljärgnevalt on toodud ära erinevad kasutatavad toidunõud.

Toidunõu	Mikrolaine-kindel	Grill/kon-vektsoon	Märkus
Alumiiniumfoolium Fooliumnõud	✓ / ✗	✓	Väikeseid alumiiniumfooliumi tükke saab kasutada toidu kaitsmiseks ülekuumenemise eest. Kaarleegi välimiseks hoidke foolium vähemalt 2 cm kaugusele ahju seintest. Fooliumnõusid ei soovitata, kui nende kasutamist ei näe just tootja ette (näiteks Microfoil®); järgige tähelepanelikult toodud juhiseid.
Pruunistamisnõud	✓ / ✗	✗	Pidage alati kinni tootjate juhistest. Ärge ületage antud kuumutusaegu. Olge väga ettevaatlikud, kuna need nõud võivad muutuda väga kuumaks.
Portselan ja keraamika	✓ / ✗	✗	Portselan, savist nõud ja glasuuritud savinõud on tavaiselt kasutamiseks sobivad, välja arvatud metallist kaunistustega nõud.
Klaasnõud, näiteks Pyrex®	✓	✓	Ettevaatlik tasub olla õhukeste klaasnõude kasutamisel, kuna need võivad järsu kuumutamise korral puruneda või möraneda.
Metall	✗	✓	Mikrolainetega valmistamisel ei ole soovitatav kasutada metallist nõusid, kuna see võib tuua kaasa süttimise.
Plastik/polüstüreen, näiteks kiirtoidu pakendid	✓	✗	Tasub olla ettevaatlik, kuna mõned nõud koolduvad, sulavad või muudavad värvi körgetel temperatuuridel.
Toidukile	✓	✗	Ei tohiks puutuda vastu toitu ning auru välja laskmiseks tuleb kile läbistada.
Külmatus-/küpsetuskotid	✓	✗	Tuleb auru väljalaskmiseks läbistada. Veenduge, et kotid on mikrolainetega kasutamiseks sobilikud.
Pabertaldrikud/tassid ja köögipaber	✓	✗	Ärge kasutage plast- või metallkinnitusi, kuna need võivad sulada või metalli kaarleegi töttu süttida.
Ölgedest ja puidust nõud	✓	✗	Kasutage ainult soojendamiseks või niiskuse imamiseks. Tähelepanelik tasub olla ülekuumenemise suhtes, kuna nõud võivad süttida.
Ümbertöödeldud paber ja ajalehepaber	✗	✓	Ärge jätkte ahju nende materjalide kasutamisel järelevalveta, kuna ülekuumenemine võib tuua kaasa süttimise. Võib sisalda metalliosi, mis võivad põhjustada kaarleeki ning viia süttimiseni.



**HOIATUS:** toidu kuumutamisel plastik- või paberpakendis tuleb võimaliku süttimisohu töttu ahju jälgida.

**MÄRKUS:** ära jäta töötavat ahju järelvalveta.

# NÕUANDED MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMISEKS

Mikrolained küpsetavad 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 kaanetatud purkides, kuna anuma sees tekib rõhk, mis võib tuua kaasa anuma/purgi plahvatamise.

## NÕUANDED TOIDUVALMISTAMISEKS

- Ärge jätkte töötavat ahju järelevalveta.
- Veenduge, et kööginoüd sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Vt retseptide peatükis toodud tabelitest soovituslike valmistamisaegu ja võimsustasemeid.
- Ärge asetage kuuma toitu/sööginöüsidi külmale alusele või külma toitu/sööginöüsidi kuumale alusele.
- Kasutage ainult mikrolainetega valmistamiseks möeldud popkorni selleks ettenähtud pakendis (järgige valmistaja juhiseid). Ärge kasutage öli, kui valmistaja ei ole seda just spetsiifiliselt ette näinud ning ärge valmistage popkorni kuem, kui ette nähtud.



**HOIATUS!** Pidage alati kinni SHARP-i kasutusjuhendis toodud juhistest. Kui te valmistate soovitatud aegadest kauem või kasutate liiga kõrgeid võimsustasemeid, võib toit ülekumunedada, ära körbeda ning äärmslikel juhtudel isegi süttida ning ahju kahjustada.

## Paigutus

Asetage toidu paksemad osad nõude välispidiselle äärele, nt kanakoivad.

Nõude välispidisel äärel asuvad toidud saavad keskel asuvate toitudega vörreltes rohkem energiat, seega küpsevad kiiremini.

## Kate

Mikrolainetega valmistamise ajal on teatud toite kasulik kaanega katta.

Kasutage mikrolaineahjule sobivat õhuavadega kilet või kaant.

## Läbistamine

Kesta, naha või koorega toidud (näiteks kartulid, kala, kana, vorstid) tuleb enne valmistamist või taaskuumutamist mitmest kohast läbi torgata, kuna toidu sisse koguneda võiv aur või pöhjustada toidu plahvatamise.

**MÄRKUS:** mune ei tasu mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad isegi pärast valmistamist, st pärast keetmist, praadimist jms, plahvatada.

## Segamine, ümber pööramine ja ringi paigutamine

Ühtlase valmistamise jaoks on vajalik toitu valmistamise ajal segada, pöörata ja ümber paigutada. Segage ja paigutage toitu ümber alati väljastpoolt sissepools.

## Laske seista

Seisuaeg on valmistamise järel oluline, kuna see võimaldab kuumusel ühtlaselt üle toidu levida.

Toidu omadused	
<b>Koostis</b>	Suure rasva- või suhkruisisaldusega toidud (näiteks jöulupuding, vormiroad) vajavad lühemat kuumutusaega. Olge ettevaatlik, kuna ülekuumutamine võib tekitada süttimisohu. Kondid toidu juhivad kuumust, mis võimaldab toidul kiiremini küpseda. Olge ettevaatlik ja veenduge, et toit oleks ühtlaselt küpsenud.
<b>Tihedus</b>	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.
<b>Kogus</b>	Mikrolainete hulk ajus jäab samaks olenemata, kui palju toitu korraga valmistatakse. Seetõttu tuleb toidu koguse suurenemisel suurendada ka valmistamiseks kuluvat aega (näiteks valmivad neli kartulit kauem, kui kaks).
<b>Suurus</b>	Väikesed toidud ja väikesed toidutükid valmivad kiiremini, kui suured, kuna mikrolained saavad läbistada toitu köökidest suundadest kuni toidu keskmeni. Ühtlaseks valmimiseks tehke kõik toidutükid ühesuuruseks.
<b>Kuju</b>	Ebaühtlase kujuga toiduained, näiteks kana rinnatükid või koivid, küpsevad nende paksematest kohtadest aeglasemalt. Ühtlase valnimise tagamiseks asetage paksemad osad nõu äärtesse, kus nad saavad rohkem energiat. Ümara kujuga toidud valmivad mikrolainetega valmistamisel ühtlasemalt, kui kandilise kujuga toidud.
<b>Toidu temperatuur</b>	Toidu algne temperatuur mõjutab valmistamiseks kuluvat aega. Jahutatud toitude valmistamine võtab rohkem aega, kui toatemperatuuril olevate toitude valmistamine. Toidunõu temperatuur ei pruugi olla toidu või joogi temperatuuriga sama. Kuumuse ja auru välja laskmiseseks lõigake täidistega toidud (näiteks moosipallid) lahti.



**HOIATUS!** Nägu ja käed. Kandke toitu või toidunõusid ahjust välja võttes ahjukindaid. Hoidke end ahju ukse avamisel eemale, et aur ja kuumus saaksid hajuda. Katteid (näiteks kattekilet) eemaldades, praekotte või popcornipakke avades suunake aur näöst ja kätest eemale.



**HOIATUS!** Kontrollige toidu ja joogi temperatuuri ning segage neid enne serveerimist. Eriti tähelepanelik tuleb olla väikelastele, lastele ja vanuritele toitu serveerides. Pöletuste välimiseks tuleb toidupadelite ja lapsesöögipurkide sisu segada või loksutada ning enne tarbimist tuleb kindlasti temperatuuri kontrollida.

# NÕUANDED SULATAMISEKS

Mikrolaineahju kasutamine on kiireim võimaik sulatamisviis. Sulatamine on väga lihtne, kuid põhjaliku sulatamise tagamiseks on vaja pidada kinni järgmistest juhistest.

- Eemaldage enne sulatamist kõik pakendid ja ümbrisid.
- Kasutage sulatamiseks mikrolainete võimsustasemeid 30P või 10P.
- Järgnevalt on jagatud täpsemat teavet.

## **Paigutage ümber**

Nõude äärele 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 sisepoolte ja paigutage kattuvad osad ümber.

See tagab, et kõik toiduosa sulavad ühtlaselt.

## **Eraldage**

Külmikust välja võttes võivad toidutükid olla üksteise külge jäänud. Oluline on toit sulatamise ajal võimalikult peatselt

üksteisest eraldada

(näiteks peekonivillud, kanafilleed).

## **Katkke kinni**

Mõned sulatataavad osad võivad muutuda soojaks. Selleks, et need ei muutuks veel soojemaks ega hakkaks küpsema, tuleb sellised alad, näiteks kanakoivid ja -tiivid, katta kinni väikeste fooliumitükkidega, mis peegeldavad mikrolained eemale.

## **Laske seista**

Seismisaag on vajalik toidu põhjaliku üles sulamise tagamiseks.

Mikrolaineahjust välja võtmisel ei ole sulamine veel lõppenud. Toit peab kinni kaetult veel mõne aja seisma, et tagada ka toidu sisemuse täielik sulamine.

## **Pöörake ümber**

Toitu tuleb sulatamise käigus umbes 4 korda ümber pöörata.

Põhjaliku sulatamise jaoks on see väga oluline.

# NÕUANDED SOOJENDAMISEKS

Toitude taaskuumutamisel järgige alljärgnevaid juhiseid ja nõuandeid, et tagada toidu põhjalik üles kuumenemine enne selle serveerimist.

## Taldrikul olevad toidud

Eemaldage kõik linnuliha- või lihatükid ning kuumutage need eraldi.

Asetage väiksemad toidutükid taldriku keskele, suuremad ja tihe osad toiduosa aga taldriku servale. Katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage võimsusega 50P; poolte kuumutamise järel segage/paigutage ümber.

**MÄRKUS:** veenduge enne serveerimist, et toit on põhjalikult kuumenenud.

## Viilutatud liha

Katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage võimsusega 50P. Ühtlase kuumenemise tagamiseks paigutage vähemalt üks kord ümber.

**MÄRKUS:** veenduge enne serveerimist, et liha on põhjalikult kuumenenud.

## Linnulihatükid

Asetage kõige paksemad osad nõu välisäärele, katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage võimsusega 70P.

Poole kuumutamise järel pöörake toit ümber.

**MÄRKUS:** veenduge enne serveerimist, et linnuliha on põhjalikult kuumenenud.

## Pajaroad

Katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage võimsusega 50P.

Segage sageli ühtlase kuumutamise tagamiseks.

**MÄRKUS:** veenduge enne serveerimist, et toit on põhjalikult kuumenenud.

Taaskuumutamisel parimate tulemuste saavutamiseks valige toidutüübile sobiv asjakohane mikrolainete võimsustase, näiteks köögiviljakaussi või kuumutada võimsusega 100P, samas kui lasanjet, mis sisaldab koostisaineid, mida ei ole võimalik segada, tuleb kuumutada võimsusega 50P.

## MÄRKUSED

- Võtke toit enne taaskuumutamist foolium- või metallnõudest välja.
- Taaskuumutamise aega möjutavad toidu kuju, sügavus, kogus ja temperatuur nagu ka nõu enda suurus, kuju ja materjal.



**HOIATUS!** Ärge kuumutage vedelikke kitsakaelalistes nõudes, kuna see võib tipneda kuumutamisel sisu anumast välja purskamise ning pöletuste tekkimisega.

- Ülekuumenemise ja süttimise vältimiseks tuleb suure suhkru- ja rasvasisaldusega toitude taaskuumutamisel olla äärmiselt tähelepanelik.
- Ärge kuumutage öli või fritüürimisrasva, kuna see võib tuua kaasa ülekuumenemise ja süttimise.
- Konserveeritud kartuleid ei tohi mikrolaineahjus kuumutada; tegutsege vastavalt tootja poolsetele pakendil toodud juhistele.



**HOIATUS!** Pöletuste vältimiseks tuleb toidupudelite ja lapsesöögipurkide sisu segada või loksutada ning enne tarbimist tuleb kindlasti temperatuuri kontrollida.

# TÕRKETUVASTUS

Kui teile tundub, et ahi ei tööta korralikult, saate te enne tehniku väljakutsumist teostada ise mitmeid lihtsaid kontrollimisi. Nii ei ole lihtsamate rikete puhul vaja teha mittevajalikke kõnesid.

Tehke järgmine lihtne kontrollimine:

Asetage pool tassi vett ahju pöhjale ja sulgege uks. Programmeerige ahi küpsetame 1 minut 100P mikrolainevõimsuse juures.

**1. Kas ahju valgusti süttib ahju töötamise ajal?**

**2. Kas jahutusventilaator töötab? (Asetage kontrollimiseks käsi ventilatsiooniavade kohale.)**

**3. Kas 1 minutti möödudes kostub helisignaal?**

**4. Kas tassis olev vesi on kuum?**

Võtke tass veega välja ning sulgege uks. Programmeerige ahju küpsetama 3 minutit, kasutades kuumutamiseks grilli.

**5. Kas 3 minutti möödudes muutub grillelement punaseks?**

Kui vastus köigile küsimustele on „El“, kontrollige, kas ahi on korralikult vooluvõrku ühendatud ja kaitse ei ole läbi põlenud. Kui mõlemad on korras, uurige lähemalt järgnevat törkekörvaldustabelit.



**HOIATUS! Ärge reguleerige, parandage ega tehke ahjule muudatusi iseseisvalt. Hooldus- või parandustööde teostamine muu isiku kui SHARP-i koolitatud inseneri poolt on ohtlik. See on oluline, kuna tegevuste käigus võib olla vaja eemaldada katted, mis kaitsevad kasutajat mikrolaineenergia eest.**

- Töötamise ajal kaitseb uksetihend mikrolainete väljapääsemise eest, kuid see ei ole öhukindel tihend. Ukse ümber veetilkade nägemine või õrna või soojaa õhu liikumine on tavaline nähe. Suure niiskussaldoega toidust tuleb auru, mis kondenseerub ukse sisepinnal ja võib ahjust välja tilkuda.
  - Remondid ja muutmised: ärge kasutage ahju, kui see ei tööta korralikult.
  - Väliskorpus ja jurdepääs valgustile : ärge eemaldage väliskatet. See on väga ohtlik, kuna seadme sees on kõrgepingega pingestatud detaile. Nende puudutamine võib olla surmav.
- Teie ahjal puudub kate valgustile jurdepääsemiseks. Lambi töökorrast minemise korral ärge üritage lampi iseseisvalt parandada vaid pöörduge ametlikku SHARP-i teenindusse.

## TÖRGETE KÖRVALDAMISE TABEL

KÜSIMUS	VASTUS
Ukse ümber on tunda õhu liikumist.	Ahju töötamise ajal liigub õhk ahju sisemuses. Ahju ukse tihend ei ole õhutihe ja osa õhku võib ukse vahelt välja pääseda.
Ahjuks tekkib kondensaat, mis võib uksest välja tilkuda.	Ahju õönsus on tavaliselis jahedam kui valmistatav toit ja toiduvalmistamisel tekkiv aur kondenseerub jahedamale pinnale. Auru kogus sõltub valmistatava toidu veesisaldusest. Mõnedel toitidel, nagu näiteks kartulitel on kõrge veesisaldus. Ukseklassi vaheline 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 kartuliteilt on eemaldatud kõik „silmad“ ja et kartulikoor oleks läbistatud. Asetage kartulid otse alusele, kuumuskindlale vorminõoule vms-le.
Displei on valgustatud, kuid juhtpaneel ei hakka sellele vajutamisel tööl.	Kontrollige, kas uks on korralikult suletud.
Ahi küpsetab liiga aeglasedt.	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.

## RAADIO SEGAMINE

Mikrolaineahju kasutamine võib põhjustada häireid raadio, teleri vms seadmete töös. Segamise korral võib järgmiste meetmete abil mõju vähendada või sootuks körvaldada.

1. Puhastage ahju uks ja tihendipinnad.
2. Muutke raadio või teleri vastuvõtuantenni suunda.
3. Paigutage mikrolaineahi vastuvõtja suhtes mõnda teise kohta.
4. Viige mikrolaineahi vastuvõtjast eemale.
5. Ühendage mikrolaineahi mõnda erinevasse pistikupesasse, nii et mikrolaineahi ja vastuvõtja asuksid erinevates vooluringides.

## ENNE ABI SAAMISEKS HELISTAMIST

Anne teeninduse kutsumist kontrollige palun järgmisi punkte.

- Veenduge, et ahi on korralikult vooluvõrku ühendatud. Kui ei ole, eemaldage pistik pesast, oodake 10 sekundit ja ühendage pistik tagasi pesasse.
- Veenduge, et vooluringi kaitse pole läbi pölenud või rakendunud. Kui need tunduvad toimivat korralikult, testige mõne teise seadmega pistikupesa.
- Veenduge, et juhtpaneel on õigesti programmeeritud ja taimer on seadistatud.
- Veenduge, et seadme uks on korralikult suljetud, nii et ukse lukustussüsteem on rakendunud. Ahi ei tööta, kui uks pole korralikult suljetud.

KUI ÜKSKI EELTOODUTEST OLUKORDA EI PARANDA, VÖTKE ÜHENDUST SHARP-I KLIENDITOEGA. ÄRGE ÜRITAGE AHJU ISESEISVALT REGULEERIDA VÕI PARANDADA.

**Увага:**

Ваш прилад марковано такою позначкою. Це означає, що відходи електричного та електронного обладнання не можна змішувати зі звичайним побутовим сміттям.

Існує окрема система прийому й утилізації цих продуктів.

## **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 оснащено 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 дізнайтесь про правильний спосіб утилізації.

Для Швейцарії: Електричне чи електронне обладнання, що вийшло з ладу, можна безкоштовно повернути продавцю, навіть якщо Ви не зираєтесь придбати новий виріб. Список інших приймальних пунктів наведено на домашній сторінці [www.swico.ch](http://www.swico.ch) або [www.sens.ch](http://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 збиранням 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 дізнайтесь про належні способи утилізації.

# **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО ВПЛИВУ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ**

1. Не намагайтесь користуватися цією піччю з відчиненими дверцятами — це може привести до шкідливого впливу мікрохвильової енергії. Важливо підтримувати у справному стані пристрій 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 користуйтесь піччю, якщо вона несправна. Дуже важливо, щоб дверцята печі були справні і добре зачинялися, а також щоб не було пошкоджено їхні завіси, замки та ущільнення чи ущільнювальні поверхні.
4. Не намагайтесь ремонтувати чи регулювати піч.

## **ЗМІСТ**

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ .....	3
ВСТАНОВЛЕННЯ.....	14
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	16
ПІЧ І ПРИЛАДДЯ ДО НЕЇ .....	17
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ .....	18
ПЕРШ НІЖ РОЗПОЧАТИ ЕКСПЛУАТАЦІЮ .....	19
НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА .....	19
ПРИСКОРЕНЕ ПРИГОТУВАННЯ .....	19
ПРИГОТОВУВАННЯ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ .....	19
GRILL (ГРИЛЬ) .....	20
MICROWAVE+GRILL (МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ) .....	20
CONVECTION (КОНВЕКЦІЯ) .....	20
MICROWAVE+CONVECTION (МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ) .....	20
РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗА МАСОЮ .....	21
РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗА ЧАСОМ .....	21
КУХОННИЙ ТАЙМЕР .....	21
ФУНКЦІЯ FAVOURITE (ВИБРАНЕ) .....	21
ФУНКЦІЯ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ .....	22
ФУНКЦІЯ ВИМКНЕННЯ ЗВУКУ .....	22
ФУНКЦІЯ ЗАХИСТУ ВІД ДІТЕЙ: .....	22
ЗАХИСНЕ БЛОКУВАННЯ .....	22
АВТОМАТИЧНИЙ ЗАХИСТ .....	23
АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ .....	23
ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД .....	24
ПОСУД, ПРИДАТНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В ПЕЧІ .....	25
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ .....	26
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗМОРОЖУВАННЯ .....	27
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПОВТОРНОГО РОЗІГРІВАННЯ .....	28
ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ .....	29
РАДІОЗАВАДИ .....	30
ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ПО ДОПОМОГУ .....	30

## ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

#### Запобігання виникненню пожежі

**Не залишайте мікрохвильову піч без нагляду під час роботи. Встановлення занадто високої потужності чи занадто довгого часу приготування може стати причиною перегрівання печі, яке може спричинити пожежу.**

Дана піч призначена лише для роботи на поверхні столу. Її не слід використовувати як вбудовану кухонну техніку.

Не ставте піч до шафи.

Забезпечте вільний доступ до електричної розетки, щоб у разі екстремої необхідності з легкістю вимкнути пристрій.

Живлення пристрію має здійснюватися змінною напругою 230–240 В, частотою 50 Гц. Розподільна лінія має бути захищена запобіжником або автоматичним вимикачем принаймні на 10 А.

Для живлення пристрію має використовуватись окрема розетка.

Не ставте піч у місцях, де розташовані джерела тепла,

наприклад, біля плити.

Не встановлюйте піч у місцях з підвищеним рівнем вологості чи в місцях її можливого накопичення.

---

**Не зберігайте й не використовуйте піч на дворі.**

**У разі виникнення диму, вимкніть піч або від'єднайте її від мережі та не відчиняйте дверцята, щоб стримати можливе займання. Використовуйте лише призначені до використання у мікрохвильових печах контейнери та посуд.**

**Перевірте, чи придатний посуд для використання в мікрохвильовій печі.**

**Під час підігрівання їжі в пластикових або паперових ємностях наглядайте за піччю, щоб виключити можливість займання.**

**Очищуйте кришку хвилевода і поверхню камери печі.**

**Їхні поверхні не мають бути вологі чи жирні. Відкладення жиру можуть привести до перегрівання, утворення диму чи займання.**

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 переконайтесь, 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 інструкції з експлуатації.

## **Запобігання можливим тілесним ушкодженням.**

### **УВАГА!**

Не використовуйте піч, якщо вона має пошкодження чи несправності. Перед початком експлуатації перевіряйте:

- a) Переконайтесь, що дверцята зачиняються надійно, без зміщення й перекосів.
- b) Переконайтесь у тому, що завіси і замок захисних дверцят справні і щільно зачиняються.
- c) Переконайтесь у тому, що ущільнення й ущільнювальні поверхні дверцят не мають пошкоджень.
- d) Переконайтесь у тому, що на внутрішній поверхні камери печі і дверцят немає подряпин.
- e) Переконайтесь у тому, що шнур і вилка живлення не мають пошкоджень.

У разі пошкодження дверцят або ущільнювачів

експлуатація печі можлива лише після ремонту, проведеної компетентною особою.

**Настроювати, ремонтувати чи змінювати конструкцію печі самотужки заборонено.**

**З міркувань безпеки усі дії, пов'язані з обслуговуванням або ремонтом печі, для яких потрібно знімати кришку, що забезпечує захист від випромінювання мікрохвильової енергії, має виконувати лише компетентна особа.**

В жодному разі не використовуйте піч з відчиненими дверцятами й не переробляйте встановлені на них захисні фіксатори. Не використовуйте піч, якщо між ущільнювачами дверцят та ущільнювальною поверхнею розташований якийсь предмет.

**Не допускайте накопичення на ущільненнях дверцят і суміжних деталях жиру чи бруду. Регулярно чистіть піч та усувайте всі залишки продуктів.**

**Дотримуйтесь вказівок, які наведено в розділі «Догляд і чищення». Недотримання вказівок щодо регулярного чищення печі може спричинити пошкодження її поверхонь, що значно впливає на термін експлуатації приладу й може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.**

Особи, що користуються КАРДІОСТИМУЛЯТОРАМИ, мають проконсультуватися з лікарем або виробником кардіостимулятора

щодо протипоказань до використання мікрохвильових печей.

## **Запобігання можливим ураженням електричним струмом**

Ні в якому разі не знімайте зовнішній корпус. Не розливайте рідини й не встремляйте нічого в отвори дверних фіксаторів чи у вентиляційні отвори. У разі пролиття рідини негайно вимкніть піч або від'єднайте її від мережі й викличте уповноваженого агента сервісної служби компанії SHARP.

Не занурюйте шнур чи вилку живлення у воду чи будь-яку іншу рідину.

Не допускайте звисання шнура живлення з краю столу чи робочої поверхні.

Не допускайте доторкання шнура живлення до нагрітих поверхонь, зокрема до задньої стінки печі. Апарат і шнур живлення слід встановлювати в місці, недоступному для дітей віком молодше 8 років.

Не намагайтесь самостійно замінити лампочку в печі й не дозволяйте робити це ні кому, окрім уповноваженого компанією SHARP електрика. Якщо лампочка освітлення печі не працює, зверніться до дилера чи уповноваженого агента сервісної служби SHARP.

У разі пошкодження шнура живлення пристрію його слід замінити спеціально призначеним для цього шнуром.

Заміну має виконувати уповноважений агент

---

сервісної служби компанії SHARP.

## **Запобігання можливому вибуху й раптовому закипанню:**

**УВАГА! Не дозволяється підігрівати рідину та іншу їжу у запечатаній тарі, оскільки вона може вибухнути.**

**Підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може супроводжуватися уповільненим виверженням закипанням, тому з посудом з напоями необхідно поводитися дуже обережно.**

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 рідин у мікрохвильовій печі. Використовуйте тару з широким горлечком, щоб із неї могли виходити бульбашки .

**Ніколи не підігрівайте рідину у тарі з вузьким горлечком, наприклад, у дитячих пляшечках, оскільки це може привести до виверження вмісту після підігрівання й стати причиною опіків.**

Запобігання раптовому викиду киплячої рідини й можливим опікам:

1. Не перевищуйте рекомендований час приготування.
2. Збовтуйте рідину перед підігріванням чи повторним підігріванням.

3. Під час повторного підігрівання бажано занурити в рідину скляну паличку чи подібний предмет (не металевий).
4. Підігрівши рідину, залишайте її в печі щонайменше на 20 секунд, щоб уникнути уповільненого виверженого закипання.

**Не готуйте яйця у шкаралупі, також не слід розігрівати у мікрохвильовій печі цілі яйця, зварені на круто, оскільки вони можуть вибухнути навіть по закінченні готовання. Для приготування або розігрівання незбовтаних або цілих яєць, проколіть жовтки й білки, а інакше яйця можуть вибухнути. 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.

### **Запобігання можливим опікам**

**УВАГА! Щоб уникнути опіків, перед вживанням перемішуйте або збовтуйте вміст дитячих пляшечок й баночок з дитячим харчуванням й перевіряйте його температуру.**

**Щоб не обпектися, виймаючи страви з печі, користуйтесь спеціальною ручкою чи рукавичками.**

Відкриваючи ємності, посуд для приготування попкорну, рукави для запікання тощо, тримайте їжу

---

як найдалі 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 готовьте 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 парою 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 наблизатися до дверцят печі.

## **Запобігання неправильному використанню дітьми**

**УВАГА! Не дозволяйте дітям до 8 років самостійно користуватися мікрохвильовою піччю, не давши їм відповідних вказівок, завдяки яким вони могли б користуватися нею у безпечний спосіб та розуміти небезпеки неправильного використання. Через високу робочу температуру, яка розвивається під час роботи приладу в режимах "Гриль", "Комбінований гриль" та "Автоменю", дітям**

**можна користуватися цими режимами тільки під наглядом дорослих.**

**Цей апарат не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями (зокрема, дітьми) або особами, що не мають відповідного досвіду чи знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали вказівки щодо користування ним від особи, відповідальної за їхню безпеку. Наглядайте за дітьми, щоб вони не гралися з апаратом. 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 намагайтесь якимось чином модифікувати піч.

Не пересувайте піч під час експлуатації.

Цей пристрій призначений для побутового використання.

---

Ця піч 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 дека

- a) Перш ніж мити деко в воді, зачекайте, доки воно охолоне.
- b) Не кладіть на холодне деко гарячу їжу або гарячий посуд.
- c) Не кладіть на гаряче деко холодну їжу або холодний посуд.

Під час експлуатації печі не кладіть на її зовнішній корпус жодні предмети.

## ПРИМІТКА:

Не користуйтесь для мікрохвильової обробки пластиковими ємностями, якщо піч не охолола після роботи в режимі "ГРИЛЬ" чи "КОМБІНОВАНИЙ ГРИЛЬ": вони можуть розплавитись.

Під час роботи у згаданих вище режимах не слід користуватися пластиковими ємностями, хіба що виробник цих ємностей вказав про можливість такого використання.

У разі виникнення сумнівів щодо підключення пристрію 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 пристрію.



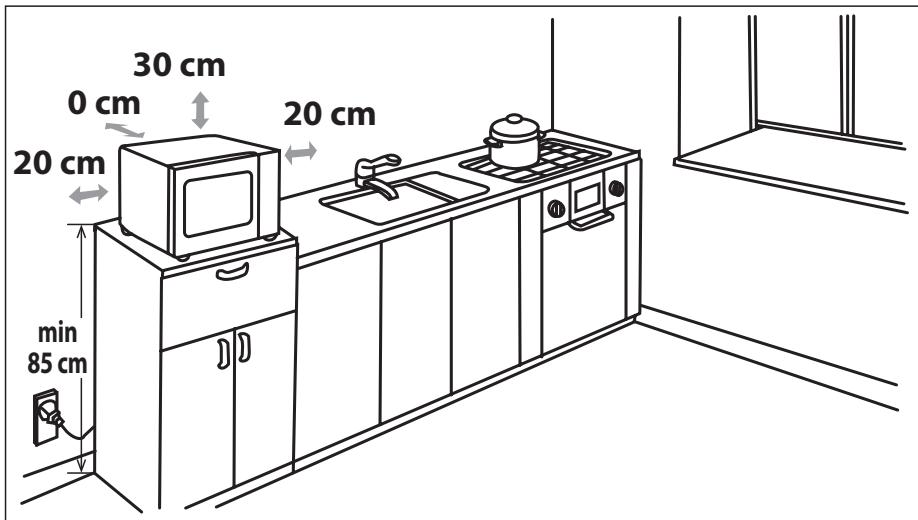
Цей умовний знак означає, що поверхні нагріваються під час експлуатації пристрію.

## 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. Оберіть горизонтальну поверхню, навколо якої достатньо місця, щоб впускні та випускні вентиляційні отвори залишалися відкритими. Див. рисунок на першій сторінці.

Піч можна ставити задньою стінкою до стіни.

- Мінімальна монтажна висота складає 85 см.
- Відстань між бічними стінками мікрохвильової печі і суміжними стінами чи будь-якими іншими предметами має становити не менше ніж 20 см.
- Висота вільного простору над піччю має становити не менше ніж 30 см.
- Не знімайте ніжки з днища печі.
- Переクリвання вхідних і (або) вихідних отворів може спричинити пошкодження печі.
- Розташуйте піч якомога далі від радіота телевізійних приймачів. Користування мікрохвильовою піччю може спричиняти виникнення завад у прийманні радіо- та телевізійного сигналу.



5. Надійно вставте вилку печі до стандартної заземленої побутової електророзетки.

**УВАГА!** Не ставте піч біля джерел тепла, вологи чи у вологих місцях (наприклад, біля звичайної плити) або 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-GC52FE
Напруга джерела змінного струму		230–240 В, 50 Гц, однофазна
Запобіжник чи автоматичний вимикач розподільної лінії		10 А
Сложивана потужність		1400 Вт
Вихідна потужність:	Мікрохвильовий режим	900 Вт
	Гриль	1200 Вт
	Конвекція	2050 Вт
	У режимі очікування	менше ніж 1,0 Вт
	Енергоощадний режим	менше ніж 0,5 Вт
Частота мікрохвилів:		2450 МГц*
Габаритні розміри (Ш x В x Г) мм		490 x 287 x 495
Розміри камери (Ш x В x Г)**, мм		330 x 220 x 335
Місткість печі		25 літрів**
Решітка для грилю		Ø 220 мм, H: 85 мм
Лист для випікання		Ø 280 мм, H: 49 мм
Маса		прибл. 18,6 кг
Лампочка освітлення духовки (світлодіодна)		1,5 Вт

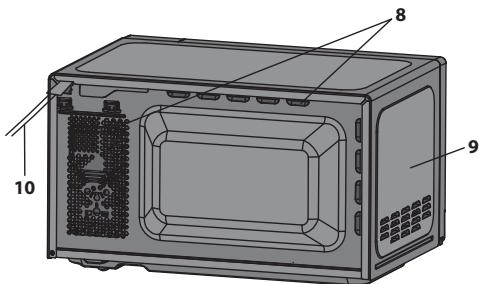
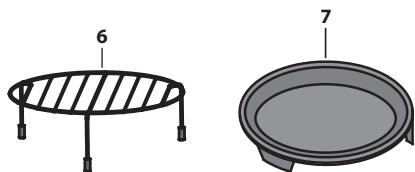
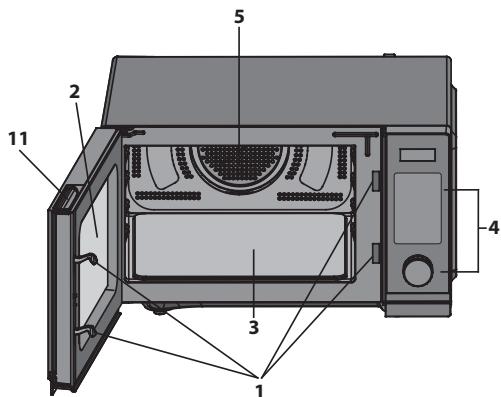
\* Цей виріб відповідає вимогам європейського стандарту EN55011. Згідно з цим стандартом, цей виріб належить до обладнання групи 2, класу B. Належність до групи 2 означає, що для теплової обробки іжі цей прилад у нормальному режимі роботи генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання. Належність до класу B означає, що цей прилад придатний до використання в домашньому господарстві.

\*\* - Внутрішню місткість розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини й висоти. Фактична місткість для закладення іжі є меншою за розрахункову.

У РАМКАХ ПОЛІТИКИ ПОСТІЙНОГО ВДОСКОНАЛЕННЯ МИ ЗАЛИШАЄМО ЗА СОБОЮ ПРАВО БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЗМІНЮВАТИ КОНСТРУКЦІЮ ТА ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЛАДНАННЯ.

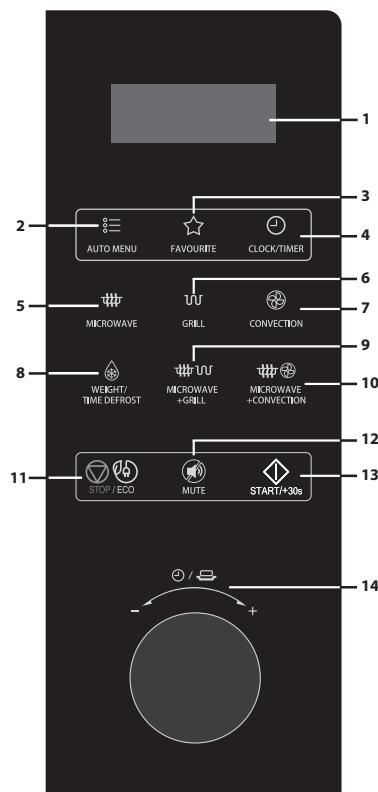
# ПІЧ І ПРИЛАДДЯ ДО НЕЇ

1. Захисний замок дверцят
2. Оглядове вікно
3. Деко
4. Панель керування
5. Нагрівач грилю
6. Решітка для грилю
7. Лист для випікання
8. Вентиляційні отвори
9. Зовнішній корпус
10. Шнур живлення
11. Ручка для відкривання



# ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

1. **ДИСПЛЕЙ** — відображає час приготування, потужність, індикатори і час за годинником.
2. **AUTO MENU (АВТОМЕНЮ)** — вибір меню автоматичного приготування.
3. **FAVOURITE (ВИБРАНЕ)** — збереження програм.
4. **CLOCK/TIMER (ГОДИННИК/ТАЙМЕР)** — встановлення часу за годинником і налаштування функції таймера.
5. **MICROWAVE (МІКРОХВИЛІ)** — вибір рівня потужності мікрохвильового поля.
6. **GRILL (ГРИЛЬ)** — встановлення програми приготування на грилі.
7. **CONVECTION (КОНВЕКЦІЯ)** — встановлення програми приготування в режимі конвекції.
8. **WEIGHT/TIME DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗА МАСОЮ/ЗА ЧАСОМ):** однократне натискання — розморожування за масою; двократне — розморожування за часом.
9. **MICROWAVE+GRILL (МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ)** — встановлення програми приготування з комбінуванням мікрохвильової енергії та грилю.
10. **MICROWAVE+CONVECTION (МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ)** — встановлення програми приготування з комбінуванням мікрохвильової енергії та конвекції.
11. **STOP/ECO (СТОП/ЕКО):** однократне натискання — тимчасове призупинення приготування; двократне — скасування приготування.  
Використовується для налаштування режиму економії енергії.
12. **MUTE (ВИМКНЕННЯ ЗВУКУ):** перше натискання — встановлення функції вимкнення звуку; повторне натискання — зняття цієї функції.  
Натискання й утримання (на 3 сек.) — ввімкнення функції БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ. Повторне натискання й утримання — вимкнення цієї функції.
13. **START/+30s (ПУСК/+30 сек.):** запуск програм приготування їжі та розморожування.  
Для встановлення часу приготування з негайним переходом до приготування на максимальній потужності слід натиснути кнопку кілька раз.
14. **TIME/WEIGHT (ЧАС/МАСА) (обертова ручка)** — вибір часу, маси продуктів чи порцій.



## ПЕРШ НІЖ РОЗПОЧАТИ ЕКСПЛУАТАЦІЮ

- Після першого ввімкнення в мережу апарат подає звуковий сигнал, а на дисплеї відображається час "1:01".
- Коли апарат перебуває в режимі налаштування, але протягом 30 секунд не відбувається натискання жодних клавіш, він переходить у режим очікування.
- Однократне натискання клавіші **STOP/ECO (СТОП/ЕКО)** призводить до зупинки виконання програми, подальше натискання клавіші **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)** — до відновлення виконання програми. Двохкратне натискання клавіші **STOP/ECO (СТОП/ЕКО)** призводить до скасування програми.
- Після закінчення циклу приготування на дисплеї з'являється напис **End** (Кінець), а кожні дві хвилини подаватиметься звуковий сигнал, аж поки не буде відчинено дверцята або натиснуто будь-яку клавішу.

## НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

Налаштування годинника

- У режимі очікування натисніть і утримуйте клавішу **CLOCK/TIMER (ГОДИННИК/ТАЙМЕР)** на 3 секунди, щоб вибрати 12-годинний формат часу, або натисніть її ще раз, щоб вибрати 24-годинний формат часу.
- Обертаючи ручку **TIME/WEIGHT (ЧАС/МАСА)**, встановіть число годин.
- Натисніть один раз клавішу **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)**.
- Обертаючи ручку **TIME/WEIGHT (ЧАС/МАСА)**, встановіть число хвилин.
- Для підтвердження натисніть клавішу **CLOCK/TIMER (ГОДИННИК/ТАЙМЕР)**.

## ПРИСКОРЕНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Ця функція дозволяє швидко запустити піч на повній потужності. Коли піч перебуває в режимі очікування, натискайте клавішу **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)**, аж доки не встановите час приготування (з кожним натисканням він збільшується на 30 секунд; максимальне значення 10 хвилин). Одразу після цього почнеться приготування.

## ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ

- Коли піч перебуває в режимі очікування, натисканням клавіші **MICROWAVE (МІКРОХВИЛИ)** виберіть рівень потужності.
- Повертаючи ручку **TIME/WEIGHT (ЧАС/МАСА)**, встановіть час приготування. Максимально можливий час складає 95 хвилин.
- Для підтвердження натисніть клавішу **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)**.

Натискаючи клавішу **MICROWAVE (МІКРОХВИЛИ)**, виберіть рівень потужності.

Натисніть клавішу <b>MICROWAVE (МІКРОХВИЛИ)</b>	Потужність (на дисплей)	Натисніть клавішу <b>MICROWAVE (МІКРОХВИЛИ)</b>	Потужність (на дисплей)
Один раз	100% (P100)	7 разів	40% (P-40)
Двічі	90% (P-90)	8 разів	30% (P-30)
3 разів	80% (P-80)	9 разів	20% (P-20)
4 разів	70% (P-70)	10 разів	10% (P-10)
5 разів	60% (P-60)	11 разів	0% (P-00)
6 разів	50% (P-50)		

**ПРИМІТКА:** Під час приготування можна перевірити рівень потужності, натиснувши клавішу **MICROWAVE (МІКРОХВИЛИ)**.

## GRILL (ГРИЛЬ)

На грилі найкраще готувати порізане тонкими скибками м'ясо, стейки, корейку, кебаб, ковбаски чи порційну курятину. Також на ньому можна готувати гарячі сендвічі і паніровані страви.

1. Коли піч перебуває в режимі очікування, натисніть один раз клавішу **GRILL (ГРИЛЬ)**.
2. Повертаючи ручку **TIME/WEIGHT (ЧАС/МАСА)**, встановіть час приготування. Максимально можливий час складає 95 хвилин.
3. Щоб розпочати приготування, натисніть клавішу **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)**.

## MICROWAVE+GRILL (МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ)

**Комбінація 1:** 30% часу використовується мікрохвильова енергія, 70% часу використовується гриль.

Рекомендується для приготування риби та панірованих страв.

**Комбінація 2:** 55% часу використовується для приготування за допомогою мікрохвильової енергії, а 45% — для приготування на грилі. Рекомендується для приготування пудингів, омлетів, печеної картоплі і птиці.

1. Коли піч перебуває в режимі очікування, натисніть клавішу **MICROWAVE+GRILL (МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ)** один раз, щоб вибрати комбінацію "Со-1", або дівчі, щоб вибрати комбінацію "Со-2".
2. Повертаючи ручку **TIME/WEIGHT (ЧАС/МАСА)**, встановіть час приготування. Максимально можливий час складає 95 хвилин.
3. Щоб розпочати приготування, натисніть клавішу **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)**.

**ПРИМІТКА:** Під час приготування можна перевірити комбінацію, натиснувши клавішу **MICROWAVE+GRILL (МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ)**.

## CONVECTION (КОНВЕКЦІЯ)

Під час приготування в режимі конвекції в камері печі циркулює гаряче повітря, яке швидко і рівномірно підрум'яє і утворює скоринку на поверхні продуктів. У цьому режимі в печі можна запрограмувати одну з тринадцяти температур (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C, 130°C, 120°C, 110°C).

**Прогрівання печі і приготування з використанням функції конвекції**

- Піч можна запрограмувати на одночасне прогрівання і конвекцію.
1. Коли піч перебуває в режимі очікування, натисканням клавіші **CONVECTION (КОНВЕКЦІЯ)** виберіть температуру конвекції.
  2. Щоб розпочати приготування, натисніть клавішу **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)**. Коли повітря досягне заданої температури, апарат подасть звукові сигнали.
  3. Відчиніть дверцята і поставте посередині дека ємність із продуктами.
  4. Повертаючи ручку **TIME/WEIGHT (ЧАС/МАСА)**, встановіть час приготування. Максимально можливий час складає 95 хвилин.
  5. Щоб розпочати приготування, натисніть клавішу **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)**.

**ПРИМІТКА:** Після досягнення температури попереднього розігріву піч що дві секунди подає звукові сигнали. Температура попереднього розігріву підтримується протягом 30 хвилин.

## MICROWAVE+CONVECTION (МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ)

У комбінованому режимі конвекції (мікрохвилі+конвекція) приготування їжі спрощується і прискорюється.

У цій функції передбачено чотири наперед запрограмовані налаштування:

230°C — для товстого м'яса, що важко пропікається, наприклад цілої курки, курячої ніжки чи крила.

200°C — для тонко нарізаного м'яса, що пропікається швидше, наприклад риби чи стейку.

170°C і 140°C — для нарізаного скибками м'яса та напівфабрикатів, наприклад бекону та ковбаси.

1. Коли піч перебуває в режимі очікування, натисканням клавіші **MICROWAVE+CONVECTION (МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ)** виберіть температуру конвекції (230°C, 200°C, 170°C, 140°C).

- Повертаючи ручку **TIME/WEIGHT (ЧАС/МАСА)**, встановіть час приготування. Максимально можливий час складає 95 хвилин.
  - Щоб розпочати приготування, натисніть клавішу **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)**.
- ПРИМІТКА:** Під час приготування можна перевірити температуру конвекції, натиснувши клавішу **MICROWAVE+CONVECTION (МІКРОВИЛ + КОНВЕКЦІЯ)**.

## РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗА МАСОЮ

- Коли піч перебуває в режимі очікування, натисніть один раз клавішу **WEIGHT/TIME DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗА МАСОЮ/ЗА ЧАСОМ)**.
- Повертаючи ручку **TIME/WEIGHT (ЧАС/МАСА)**, встановіть масу продуктів. Вона може складати від 100 г до 2000 г.
- Для підтвердження натисніть клавішу **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)**.

**ПРИМІТКА:** Під час розморожування система зупиниться й подасть короткий звуковий сигнал, щоб нагадати Вам про необхідність перевернути страву з метою забезпечення рівномірного розморожування. Після цього натисніть клавішу **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)** для продовження роботи.

**Клавіша розморожування за масою**

Маса, кг	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0
Час, хв	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41

## РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗА ЧАСОМ

- Коли піч перебуває в режимі очікування, двічі натисніть клавішу **WEIGHT/TIME DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗА МАСОЮ/ЗА ЧАСОМ)**.
- Повертаючи ручку **TIME/WEIGHT (ЧАС/МАСА)**, встановіть час розморожування. Максимально можливий час складає 95 хвилин.
- Для підтвердження натисніть клавішу **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)**.

**ПРИМІТКА:** Під час розморожування за часом спочатку використовується 40%, а потім 30% потужності. Після цього робота припиняється для перевертання продуктів. Після натискання клавіші **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)** розморожування відновлюється з потужністю 20%.

## КУХОННИЙ ТАЙМЕР

- Натисніть кнопку **CLOCK/TIMER (ГОДИННИК/ТАЙМЕР)** один раз.
- Повертаючи ручку **TIME/WEIGHT (ЧАС/МАСА)**, встановіть потрібний час. Максимально можливий час складає 95 хвилин.
- Для підтвердження натисніть клавішу **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)**.

Щоб скасувати таймер, натисніть кнопку **STOP/ECO (СТОП/ЕКО)**. На дисплей буде відображене час.

## ФУНКЦІЯ FAVOURITE (ВИБРАНЕ)

Ця функція дозволяє зберегти три програми, кожну з яких можна викликати однією послідовністю приготування.

### Збереження програми

- Коли піч перебуває в режимі очікування, натисніть клавішу **FAVOURITE (ВИБРАНЕ)** один, два чи три рази.
- Введіть потрібну програму приготування (зокрема, поетапне приготування).
- Для підтвердження натисніть клавішу **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)**.

### Виклик вибраної програми

- Коли піч перебуває в режимі очікування, виберіть програму приготування, натиснувши клавішу **FAVOURITE (ВИБРАНЕ)** один, два чи три рази.
- Щоб розпочати приготування, натисніть клавішу **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)**.

### **Скасування вибраної програми**

Коли піч перебуває в режимі очікування, натисніть один раз клавішу **FAVOURITE (ВИБРАНЕ)**.

Натисніть і утримуйте клавішу **FAVOURITE (ВИБРАНЕ)** 3 секунди — на дисплей на 5 секунд з'явиться напис "CLR", і піч повернеться в режим очікування.

### **ПРИМІТКА:**

- Можна зберегти тільки режим мікрохвильового приготування, комбінованого гриля та комбінованої конвеції.
- Вибрані програми зберігаються в пам'яті навіть під час вимкнення живлення.
- У пам'яті можна зберегти лише 3 вибрані програми. Якщо якусь із них потрібо змінити, видаліть її.
- Якщо пам'ять вибраних програм порожня, код вибраної програми буде блимати. Якщо вона містить якісь програми, код вибраної програми завжди відображатиметься.

## **ФУНКЦІЯ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ**

**Встановлення:** коли піч перебуває в режимі очікування, натисніть і утримуйте клавішу **STOP/ECO (СТОП/ЕКО)** 3 секунди. Дисплей буде вимкнено. Піч перейде в режим заощадження електроенергії.

**Скасування:** коли піч перебуває в режимі заощадження електроенергії, цю функцію можна скасувати, натиснувши будь-яку клавішу чи відчинивши і зачинивши один раз дверцята.

## **ФУНКЦІЯ ВИМКНЕННЯ ЗВУКУ**

Щоб встановити функцію вимкнення звуку, натисніть один раз клавішу **MUTE (ВИМКНЕННЯ ЗВУКУ)**. На дисплей на 3 секунди з'явиться напис "OFF" (Вимк.). Коли піч перебуває

в режимі вимкнення звуку, натискання клавіш не супроводжується звуковим сигналом.

Щоб скасувати функцію вимкнення звуку, натисніть один раз клавішу **MUTE (ВИМКНЕННЯ ЗВУКУ)**. На дисплей на 3 секунди з'явиться напис "On" (Увімк.).

## **ФУНКЦІЯ ЗАХИСТУ ВІД ДІТЕЙ:**

1. Щоб увімкнути ФУНКЦІЮ ЗАХИСТУ ВІД ДІТЕЙ, натисніть і утримуйте клавішу **MUTE (ВИМКНЕННЯ ЗВУКУ)** протягом 3 секунд аж до довгого звукового сигналу. На дисплей з'явиться напис "LOC". Це означатиме, що мікрохвильова піч перешла в режим блокування від дітей. У цьому режимі на дисплей відображається поточний час, а якщо буде натиснуто будь-яку клавішу чи відкрито дверцята, протягом десяткох секунд відображатиметься напис "LOC".
2. Щоб скасувати блокування від дітей, натисніть і утримуйте клавішу **MUTE (ВИМКНЕННЯ ЗВУКУ)** протягом 3 секунд аж до довгого звукового сигналу.

## **ЗАХИСНЕ БЛОКУВАННЯ**

Використовується для запобігання використанню дітьми без нагляду дорослих.

**Встановлення:** Коли піч перебуває в режимі очікування і протягом однієї хвилини не виконується жодних дій, вона автоматично переходить у режим захисного блокування. У цьому режимі світиться індикатор блокування, а у разі натискання клавіш піч не виконує ніяких функцій. У разі натискання будь-якої клавіші на дисплей на 5 секунд з'являється індикатор блокування, що нагадує користувачу про необхідність скасувати захисне блокування.

Щоб увімкнути захисне блокування, слід просто відчинити дверцята мікрохвильової печі. Тоді клавіатура знову почне працювати, а індикатор блокування на дисплей згасне.

## АВТОМАТИЧНИЙ ЗАХИСТ

**ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ:** У разі перевищення допустимої температури на дисплей відображається напис "E01", і піч припиняє роботу. Цей захист можна скасувати, натиснувши клавішу **STOP/ECO (СТОП/ЕКО)**.

**ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕОХОЛОДЖЕННЯ:** у разі спрацювання цього захисту на дисплей відображається напис "E02", і піч припиняє роботу. Цей захист можна скасувати, натиснувши клавішу **STOP/ECO (СТОП/ЕКО)**.

**ЗАХИСТ ВІД НЕСПРАВНОСТІ ДАВАЧА:** у разі виявлення несправності одного з давачів на дисплей відображається напис "E03" чи "E04", і піч припиняє роботу. Цей захист можна скасувати, натиснувши клавішу **STOP/ECO (СТОП/ЕКО)**.

## АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Для приготування деяких продуктів у режимах, які буде названо далі, не потрібно програмувати час і потужність приготування. Досить лише вказати тип страви і масу чи кількість порцій.

1. Коли піч перебуває в режимі очікування, натисканням клавіші **AUTO MENU (АВТОМЕНЮ)** виберіть код меню.
2. Обертаючи ручку **TIME/WEIGHT (ЧАС/МАСА)**, встановіть масу чи кількість порцій.
3. Щоб розпочати приготування, натисніть клавішу **START/+30s (ПУСК/+30 сек.)**.

### Меню режиму автоматичного приготування:

Код	Страва	Примітка	
A-01	Напій (200 мл/чашка, 1 – 3 чашки)		
A-02	Картопля в мундирі (230 ±10 г/порція, 1 – 2 порції)		
A-03	Овочі (200 – 600 г)		
A-04	Автоматичне розігрівання (200 – 800 г)		
A-05	Суп (300 мл/миска, 1 – 3 миски)		
A-06	Рис (150 – 600 г)		
A-07	Ростбіф/баранина (200 – 600 г)		
A-08	Рибне філе гриль (200 – 600 г)		
A-09	Бекон гриль (100 г, 200 г, 300 г)		
A-10	Печені чіпси (200 г)		
A-11	Піца (150 г, 300 г, 450 г)		
A-12	Пиріг (475 г)		
A-13	Смажена курка (800 – 1400 г)		
		<p>1. Під час приготування позицій "A07" – "A09" і "A-13" піч зупиняється і подає звуковий сигнал, щоб користувач міг перевернути продукти; виконання програми відновлюється після натискання клавіші <b>START/+30s (ПУСК/+30 сек.)</b>.</p> <p>2. Під час використання функції автоматичного приготування результати можуть не відповідати очікуванням. Таке може відбуватися з різних причин, зокрема через відмінності особистих смаків, розміру чи форми продуктів, температури повітря у приміщенні, відхилення напруги живлення, неправильне розміщення продуктів на декові тощо. Якщо приготована страва не відповідає вашим вимогам, додотуйте її, змінивши відповідним чином час приготування.</p>	

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Перед чищенння вимкніть піч та вийміть із розетки вилку живлення.
2. Підтримуйте чистоту внутрішніх поверхонь. Усувайте налиплі на стінки бризки чи пролиті рідини вологою тканиною. Якщо піч дуже брудна, її можна чистити з використанням нейтральних мийних засобів. Не користуйтесь аерозолями чи іншими агресивними засобами для чищення. Вони можуть призводити до утворення іржі, патьоків чи втрати близьку поверхні дверцят.
3. Зовнішню поверхню печі слід очищувати вологою тканиною. Щоб не пошкодити робочі деталі всередині печі, не допускайте потрапляння води в вентиляційні отвори.
4. Регулярно протираїть вологою тканиною з обох сторін дверцята і вікно, ущільнення дверцят і суміжні деталі, щоб на них не було патьоків чи крапель. Не користуйтесь абразивними засобами для чищення.
5. Не користуйтесь пароочищувачем.
6. Не допускайте намокання панелі керування. Очищуйте її вологою м'якою тканиною. Очищуючи панель керування, тримайте дверцята відчиненими, щоб піч випадково не ввімкнулася.
7. Якщо всередині чи навколо дверцят утвориться конденсат, витрійт його м'якою тканиною. Таке може траплятися, коли піч працює за високої вологості. Це не є ознакою несправності.
8. Дно печі слід регулярно чистити, щоб на ньому не накопичувався бруд. На скученнях бруду можуть утворюватись дугові розряди, і це може привести до виходу печі з ладу. Дно печі достатньо протерти з використанням нейтрального мийного засобу.
9. Щоб усунути з печі небажані запахи, наливіть у придатну для використання в мікрохвильовій печі миску чашку води, виліти в неї сік і покласти шкірку з одного лимона. Увімкніть мікрохвильову піч на 5 хвилин, після чого очистіть її стінки від забруднень і витріть насухо.
10. У разі виходу з ладу лампочки слід звернувшись у службу обслуговування споживачів.
11. Піч слід регулярно чистити, усуваючи з неї залишки продуктів. Недотримання вказівок щодо регулярного чищення печі може спричинити пошкодження її поверхонь, що значно впливає на термін експлуатації приладу й може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.
12. Не викидайте апарат у баки для побутового сміття; його слід здати у спеціальний приймальний пункт, влаштований місцевими органами влади.
13. Під час первого користування мікрохвильовою піччю з функцією грилю може утворюватись деяка кількість диму і запах. Це нормальне явище, оскільки піч виготовлено з листового металу, покритого мастилом. Унаслідок згоряння цього мастила в новій печі утворюється дим і запах. Після використання печі протягом певного часу ці явища зникнуть.

# ПОСУД, ПРИДАТНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В ПЕЧІ

Приготування чи розморожування продуктів у мікрохвильовій печі відбувається завдяки тому, що мікрохвильова енергія проходить крізь посуд і проникає у продукти. Тому слід використовувати посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі.

Рекомендується використовувати круглий чи овальний, а не квадратний чи прямоугільний посуд, адже йжа, розташована в кутах, може перегрітися. Користуватися можна посудом, який перелічено нижче.

Посуд	Використання в мікрохвильових печах	Гриль і конвекція	Примітка
Алюмінієва фольга Ємності з фольги	✓ / ✗	✓	Невеличкі шматки алюмінієвої фольги можна використовувати для запобігання перегріванню їжі. Не допускайте, щоб фольга наблизилася до стінок печі більше ніж на 2 см, інакше можливе утворення дуги. Не рекомендується застосовувати посуд з фольги, якщо це не рекомендується виробником, наприклад, Microfoil®. Ретельно дотримуйтесь інструкцій.
Блюда для обсмажування	✓ / ✗	✗	Завжди дотримуйтесь інструкцій виробників. Не перевищуйте наведений час приготування. Будьте дуже обережні - ці блюда нагріваються до надзвичайно високих температур.
Порцеляна та кераміка	✓ / ✗	✗	Порцеляновий, глянцючий, глазурований керамічний посуд, а також посуд з твердої англійської порцеляни зазвичай є придатним, за винятком посуду з металевим оздобленням.
Скляний посуд, наприклад Pyrex®	✓	✓	Використовуючи посуд з тонкого скла, будьте дуже обережні, адже в разі раптового нагрівання він може тріснути чи розбитися.
Метал	✗	✓	Не рекомендується використовувати металевий посуд, адже дугові розряди, що утворюються під впливом мікрохвильової енергії, можуть стати причиною займання.
Пластик чи полістирол, наприклад, тара з їжею швидкого приготування	✓	✗	Слід використовувати дуже обережно, адже під впливом високих температур деяка тара може деформуватися, розпліватися чи втратити колір.
Харчова плівка	✓	✗	Не повинна торкатися їжі. Необхідно проколювати, щоб дати можливість парі виходити назовні.
Пакети для заморожування чи рукави для запікання	✓	✗	Необхідно проколювати, щоб дати можливість парі виходити назовні. Перевірте, чи придатні пакети для використання в мікрохвильових печах.
Паперові тарілки/ чашки й кухонний папір	✓	✗	Не користуйтесь пластиковими чи металевими зав'язками - вони можуть розпліватися чи загорітися через дуговий розряд на металі.
Плетений та дерев'яний посуд	✓	✗	Використовувати тільки для підігрівання чи всмоктування вологи. Увага: може зайнятися в разі перегрівання.

Перероблений папір та газети	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Використовуючи ці матеріали, завжди будьте поруч, оскільки їх перегрівання може спричинити займання. Можуть містити частинки металу, дуговий розряд на яких може спричинити займання.
------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	--



**УВАГА!** Під час підігрівання їжі у пластикових чи вимити водою з милом паперових контейнерах наглядайте за пічю, щоб уникнути можливості займання.

**ПРИМІТКА:** Не залишайте піч, що працює, без нагляду.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ

Приготування у мікрохвильових печах займає набагато менше часу, ніж традиційне. Тому для досягнення найкращого результату необхідно користуватися певними прийомами. Багато які з цих прийомів подібні до тих, що використовуються під час готування їжі традиційним способом.



**УВАГА!** Не підігрівайте рідину та їжу в запечатаних контейнерах або в банках/контейнерах, накритих кришкам, оскільки тиск, що виникає всередині, може привести до їхнього вибуху.

### РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ:

- Використовуючи піч, завжди знаходтесь поруч.
- Користуйтесь лише придатним до використання у мікрохвильових печах посудом.
- Рекомендовані значення часу приготування та потужності наведено в таблицях у книзі рецептів.
- Не кладіть гарячу їжу/посуд на холодне деко або ж холодну їжу/посуд на гаряче деко.
- Готуючи попкорн, обираєте той, що призначений для приготування у мікрохвильових печах, керуючись рекомендаціями на упаковці (дотримуйтесь інструкції виробника). Не додавайте олій, якщо це не є необхідним згідно інструкції виробника, й не перевищуйте встановлений час приготування.



**УВАГА!** Завжди дотримуйтесь інструкцій, наведених в інструкції з експлуатації від SHARP.  
Встановлення часу приготування, що перевищує рекомендований, або занадто високого рівня потужності може привести до перегрівання, підгорання їжі, а в деяких випадках й до виникнення пожежі й пошкодження печі.

### Розміщення

Розміщуйте їжу таким чином, щоб найтовстіші частини, наприклад курячі гомілки, розміщувалися на зовнішньому краї посуду.

Продукти, розташовані на зовнішньому краї посуду, отримують більше мікрохвильової енергії, тож готуються швидше за ті, що розташовані в центрі.

### Накривання

Дякі 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, шкарапулі або оболонці рекомендується проколювати їх в декількох місцях, оскільки пар, що утворюється всередині може привести до вибуху. Це стосується, наприклад, картоплі, риби, курки, сосисок.

**ПРИМІТКА:** Не розігрівайте в мікрохвильовій печі яйця, адже вони можуть вибухнути навіть по закінченні приготування. Це стосується, наприклад, яєць пашот, круто зварених яєць чи яечні.

## 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.

## Очикування

Після приготування страва має трохи постояти, щоб у ній рівномірно розподілилося тепло.

Властивості продуктів	
<b>Склад</b>	Розігрівання страв з високим вмістом жиру або цукру (наприклад, різьвяний пудинг, пироги з м'ясом) займає менше часу. Необхідно вжити заходів безпеки, адже перегрівання може спричинити зайнання. Кістки проводять тепло, завдяки чому страва готується швидше. Уважно слідкуйте за процесом підігрівання, щоб досягти рівномірного приготування їжі.
<b>Консистенція</b>	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.
<b>Кількість</b>	Кількість мікрохвиль у Вашій печі лишається незмінним незалежно від того, скільки їжі Ви готуєте. Час приготування має збільшуватися відповідно до збільшення кількості продуктів. Наприклад, чотири картоплинини готуватимуться довше, ніж дві.
<b>Розмір</b>	Продукти невеликого розміру або маленькі шматочки готуються швидше за великі, оскільки мікрохвилі можуть проникати в них з усіх сторін. Для рівномірного приготування намагайтесь робити шматки однакового розміру.
<b>Форма</b>	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.
<b>Температура їжі</b>	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. Розрізайте продукти з начинкою, наприклад, пончики з джемом, щоб випустити жар або пару.



**УВАГА!** Обличчя та руки: Виймаючи страву або посуд з печі, завжди надівайте товсті рукавички.

Відчиняючи дверцята, відходьте назад, щоб дати можливість жару або парі розсіятися.

Знімаючи обгортки (наприклад, харчову пілівку), відкриваючи рукави для запікання або упаковки з попкорном, бережіть руки та обличчя під прямої дії пари.



**УВАГА!** Перш ніж подавати страву чи напої, перевіряйте їхню температуру та перемішуйте їх.

Особливу увагу приділяйте стравам, що призначенні для немовлят, дітей або людей похилого віку. Щоб уникнути опіків перед вживанням, перемішуйте чи збовтуйте вміст пляшечок й баночок з дитячим харчуванням й перевіряйте його температуру.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗМОРОЖУВАННЯ

У мікрохвильовій печі продукти розморожуються швидше, ніж будь-яким іншим способом. Це проста процедура, але для забезпечення рівномірного розморожування необхідно виконувати наступні інструкції.

- Перед розморожуванням зніміть упаковки й обгортки.
- Для розморожування їжі обираєте рівень потужності 30P або 10P.
- 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 склітися. 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, накрійте їх невеличкими шматочками фольги, що відбиває мікрохвилі. Це стосується, наприклад, курячих ніжок або крилець.

## **Очикування**

Очикування 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 постійти накритою.

## **Перевертання**

Під час розморожування кожний продукт слід перевернути щонайменше 4 рази.

Це необхідно для повного розморожування.

# **РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПОВТОРНОГО РОЗІГРІВАННЯ**

Для повторного розігрівання їжі дотримуйтесь наступних рекомендацій, щоб забезпечити належне розігрівання страви перед подаванням.

## **Страви, готові до подавання**

Приберіть шматки птиці або м'яса, розігрійте їх окремо, див. нижче.

Покладіть невеличкі шматочки їжі у центрі тарілки, а більші й товстіші ближче до країв. Накрійте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, й розігрійте, встановивши рівень потужності 50P, по закінченні половини часу розігрівання перемішайте/змініть розташування.

**ПРИМІТКА:** Перш ніж подавати страву, переконайтесь у тому, що вона нагрілася до належної температури.

## **Нарізане м'ясо**

Накрійте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, й розігрійте, встановивши рівень потужності 50P. Змініть розташування шматків щонайменше один раз, щоб забезпечити рівномірне розігрівання.

**ПРИМІТКА:** Перш ніж подавати м'ясо, переконайтесь у тому, що воно нагрілося до належної температури.

## **Порціонні шматки птиці**

Розташуйте товстішими частинами шматків назовні від центру блюда. Накрійте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, й розігрійте, встановивши рівень потужності 70P.

Переверніть по закінченні половини часу розігрівання

**ПРИМІТКА:** Перш ніж подавати птицю, переконайтесь у тому, що вона нагрілася до належної температури.

## **Запіканки**

Накрійте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, або кришкою й розігрійте, встановивши рівень потужності 50P.

Регулярно перемішуйте, щоб забезпечити рівномірне розігрівання.

**ПРИМІТКА:** Перш ніж подавати страву, переконайтесь у тому, що вона нагрілася до належної температури.

Для досягнення найкращого результату під час повторного розігрівання обираєте належний рівень потужності мікрохвильової енергії, що відповідає типу страви. Наприклад, миску овочів можна розігріти за потужності 100P, а лазань, що містить інгредієнти, які не можна перемішувати, розігрівається за потужності 50P.

## **ПРИМІТКИ:**

- Перед розігріванням вийміть продукти з металевих контейнерів або контейнерів з фольги.
- Час повторного розігрівання залежить від форми, товщини, кількості та температури страви, а також від розміру, форми та матеріалу контейнера.



**УВАГА!** Ніколи не підігрівайте рідину у тарі з вузьким горлечком, наприклад у дитячих пляшечках, оскільки це може привести до виверження смісіту після підігрівання й стати причиною опіків.

- 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 привести до перегрівання та займання.
- Не розігрівайте у мікрохвильовій печі консервовану картоплю. Дотримуйтесь вказівок виробника на банці.



**УВАГА!** Щоб уникнути опіків, перед вживанням перемішуєте або збовтуйте смісіті пляшечок й баночок з дитячим харчуванням й перевіряйте його температуру.

## ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо складається враження, що піч не працює належним чином, перед викликом інженера варто самотужки виконати кілька простих перевірок. Це допоможе запобігти зйоменню до сервісної служби через прості несправності.

Виконайте просту перевірку:

Поставте на деко пів-горнятка води й зчиніть дверцята. Запограмуйте піч на приготування на рівні потужності 100Р протягом 1 хвилини.

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 у чащі?
- Виміть чащу з печі і зчиніть дверцята. Запограмуйте піч на приготування на грилі протягом 3 хвилин.
5. За 3 хвилини подивіться, чи нагрівач грилю розігрівся до червоного? Якщо ви дали негативну відповідь на будь-яке з цих запитань, перевірте, чи добре вставлено вилку в розетку чи не згорів запобіжник. Якщо таким чином причину несправності знайти не вдалося, спробуйте знайти її, користуючись таблицею пошуку несправностей, яку подано далі.



**УВАГА!** Ні в якому разі не регулюйте, не ремонтуйте і не змінюйте конструкцію печі самотужки. Особам, які не мають кваліфікації інженера й не навчені обслуговуванню побутової техніки SHARP, небезечно виконувати таке обслуговування й ремонт. Це важливо, оскільки для таких робіт може знадобитися знімати захисні екрані, що запобігають витоку мікрохвильової енергії.

- Ущільнення дверцят запобігає витоку мікрохвильової енергії під час роботи печі, але не є герметичним. Навколо дверцят може бути видно краплі води, 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 намагайтесь користуватись піччю, якщо вона не працює належним чином.
  - Кожух і доступ до лампи: Знімати з печі кожух заборонено. Це дуже небезично, оскільки під ним розташовано високовольтні деталі, доторкніться до яких смертельно небезично.
- Піч не має кришки доступу до лампи. У разі виходу лампи з ладу не намагайтесь замінити її самотужки, натомість зверніться в авторизований сервісний центр Sharp.

## ТАБЛИЦЯ ПОШУКУ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ЗАПИТАННЯ	ВІДПОВІДЬ
Навколо дверцят відчувається потік повітря.	Коли піч працює, всередині камери циркулює повітря. Дверцята не зчиняються 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 вологомісту 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 завдані не здатні.
Електродугові розряди на картоплі.	Обов'язково виколупуйте з картоплі всі "очка"; кладіть картоплю безпосередньо на деко або в термостійку відкриту тарілку чи подібний посуд.
Дисплей світиться, але панель керування не реагує на натискання кнопок.	Перевірте, чи добре зчинено дверцята?
Піч готує надто повільно.	Перевірте, чи встановлено достатній рівень потужності?
Піч шумить.	Під час приготування іжі чи розморожування відбувається періодичне ввімкнення й вимкнення мікрохвильової енергії.
Зовнішній корпус гарячий.	Зовнішній корпус може нагріватися до високої температури. Не підпускайте до печі дітей.

## РАДІОЗАВАДИ

Під час роботи мікрохвильової печі можуть виникати завади радіотелевізійним чи подібним пристроям. У такому разі їх можна послабити чи усунути, вживши наступних заходів.

1. Очищте дверцята й ущільнювальну поверхню печі.
2. Змініть положення приймальної антени радіоприймача чи телевізора.
3. Змініть положення мікрохвильової печі відносно радіоприймача чи телевізора.
4. Відсуньте мікрохвильову піч від радіоприймача чи телевізора.
5. Підключіть мікрохвильову піч в іншу електророзетку, щоб піч та радіоприймальний пристрій були ввімкнені в різні контури побутової електромережі.

## ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ПО ДОПОМОГУ

Перш ніж звертатися по обслуговування, перевірте кожну з наступних умов.

- Перевірте, чи надійно вставлено вилку. Якщо ні, вийміть вилку з розетки і надійно вставте її, зачекавши перед тим 10 секунд.
- Перевірте, чи не перегорів запобіжник або чи не спрацював автоматичний вимикач. Якщо вони в нормальному стані, перевірте за допомогою іншого електроприладу, чи є напруга в розетці.
- Перевірте, чи правильно запрограмовано піч і чи встановлено таймер.
- Перевірте, чи дверцята зчинено щільно і спрацював замок. Якщо дверцята зчинено погано, мікрохвильова піч не працюватиме.

ЯКЩО В РЕЗУЛЬТАТІ УСІХ ЦИХ ПЕРЕВІРОК ВИПРАВИТИ СИТУАЦІЮ НЕ ВДАЛОСЯ, ЗВЕРНІТЬСЯ У SHARP HELPLINE. НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ВІДРЕМОНТУВАТИ ПІЧ САМОТУЖКИ.



### **Προσοχή:**

Το προϊόν φέρει σήμανση με αυτό το σύμβολο.  
Αυτό σημαίνει ότι χρησιμοποιημένα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να αναμιχθούν με κοινά οικιακά απορρίμματα.  
Υπάρχει σύστημα ξεχωριστής περιουσιαλογής για αυτά τα προϊόντα.

## **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 απορριμάτων!

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 συσσωρεύτες, παρακαλούμε να τα απορρίψετε νωρίτερα σύμφωνα με τις τοπικές απαιτήσεις. Με τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος θα βοηθήσετε στην επιβεβαίωσή 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 περιουσιαλογής αναγράφονται στις ιστοσελίδες των [www.swico.ch](http://www.swico.ch) και [www.sens.ch](http://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 περιουσιαλογής. Για την Ισπανία: Παρακαλούμε επικοινωνήστε με το καθιερωμένο σύστημα περιουσιαλογής 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.

## **ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΧΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ**

1. Μην επιχειρείτε να λειτουργήσετε αυτό τον φούρνο με την πόρτα ανοιχτή, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων. Είναι σημαντικό να μην ακυρώνετε και να μην επεμβαίνετε στις μανταλώσεις ασφάλειας.
2. Μην τοποθετείτε τίποτε ανάμεσα στην πρόσοψη του φούρνου και την πόρτα και μην επιτρέπετε σε ρύπους ή υπολείμματα καθαρισμού να συγκεντρώνονται επάνω στις επιφάνειες σφράγισης.
3. Μη λειτουργείτε τον φούρνο αν έχει υποστεί βλάβη. Είναι πολύ σημαντικό να κλείνει καλά η πόρτα του φούρνου και να μην υπάρχει καμία βλάβη στην πόρτα, στους μεντεσέδες, στα μάνταλα ή στα σφραγίσματα πόρτας και τις επιφάνειες σφράγισης.
4. Μην επιχειρείτε να επισκευάσετε ή να προσαρμόσετε τον φούρνο.

## **ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ .....	3
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ .....	15
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ .....	17
ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ .....	18
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ .....	19
ΠΡΙΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ .....	20
ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΡΟΛΟΓΙΟΥ .....	20
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΞΠΡΕΣ .....	20
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ .....	20
ΓΚΡΙA .....	21
ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ+ΓΚΡΙA .....	21
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ .....	21
ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ+ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ .....	21
ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ .....	22
ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ .....	22
ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ .....	22
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΩΝ .....	22
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ .....	23
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΙΓΑΣΗΣ .....	23
ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ .....	23
ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ .....	23
ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ .....	23
ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ .....	24
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ .....	25
ΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ .....	26
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ .....	27
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ .....	29
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ .....	29
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ .....	30
ΡΑΔΙΟΠΑΡΕΜΒΟΛΕΣ .....	31
ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΓΙΑ ΒΟΗΘΕΙΑ .....	32

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

### ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

**Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς.**

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

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

Μην τοποθετείτε το φούρνο μέσα σε ντουλάπι.

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

Η παροχή εναλλασσόμενου ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να είναι 230-240 V, 50 Hz, με ασφάλεια ελάχιστης έντασης 10 A, ή αυτόματο διακόπτη ελάχιστης έντασης 10 A.

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

Μην τοποθετείτε το φούρνο σε περιοχές όπου παράγεται θερμότητα.

Για παράδειγμα, κοντά σε συμβατικό φούρνο.

Μην εγκαθιστάτε το φούρνο σε περιοχή με υψηλή

υγρασία ή σε σημείο όπου μπορεί να συγκεντρωθεί υγρασία.

Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε το φούρνο σε εξωτερικούς χώρους.

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

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

Τα εργαλεία μαγειρέματος θα πρέπει να ελέγχονται για να βεβαιωθείτε πως είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

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

**Καθαρίζετε το κάλυμμα του κυματοδηγού και το εσωτερικό του φούρνου.**

**Αυτά πρέπει να είναι στεγνά και απαλλαγμένα από λίπη. Τα συσσωρευμένα λίπη μπορεί να υπερθερμανθούν και να αρχίσουν να καπνίζουν ή να πιάσουν 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 λειτουργίας.

## **Για να αποφύγετε την πιθανότητα τραυματισμού.**

### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**

Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο εάν έχει υποστεί βλάβη ή εάν δυσλειτουργεί. Ελέγξτε τα ακόλουθα πριν τη χρήση:

- Σιγουρευτείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά και βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά ευθυγραμμισμένη και δεν είναι στραβωμένη.
- 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 τον φούρνο μόνοι σας.**

**Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε άλλον εκτός από κάποιο αρμόδιο άτομο, να εκτελέσει οποιαδήποτε εργασία σέρβις ή επισκευής που περιλαμβάνει την αφαίρεση του καλύμματος το οποίο προστατεύει από την έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.**

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

**Μην επιτρέπετε τη συσσώρευση λίπους ή βρωμιάς πάνω στα σφραγίσματα της πόρτας και τα γειτνιάζοντα τμήματα. Καθαρίζετε το φούρνο**

**σε τακτά χρονικά διαστήματα και αφαιρείτε οποιεσδήποτε αποθέσεις τροφής.**

**Ακολουθείτε τις οδηγίες σχετικά με το θέμα "Καθαρισμός και Συντήρηση". Αποτυχία να διατηρήσετε το φούρνο σε καθαρή κατάσταση θα μπορούσε να οδηγήσει σε αλλοίωση της επιφάνειας η οποία θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς τη ζωή της συσκευής και πιθανώς να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.**

Άτομα με ΒΗΜΑΤΟΔΟΤΕΣ πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους ή τον κατασκευαστή του βηματοδότη για προφυλάξεις σχετικά με τους φούρνους μικροκυμάτων.

**Για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.** Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αφαιρέσετε το εξωτερικό κάλυμμα.

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

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

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

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

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

Μην επιχειρείτε να αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου μόνοι σας, και μην επιτρέπετε σε κάποιον ο οποίος δεν είναι ηλεκτρολόγος εξουσιοδοτημένος από τη SHARP να κάνει κάτι τέτοιο. Εάν η λάμπα του φούρνου παρουσιάσει βλάβη, παρακαλούμε συμβουλευτείτε τον αντιπρόσωπό σας ή ένα εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της SHARP. Εάν παρουσιαστεί βλάβη στο καλώδιο παροχής ρεύματος αυτής της συσκευής, πρέπει να αντικατασταθεί με ειδικό καλώδιο.

Η αντικατάσταση πρέπει να εκτελεστεί από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της SHARP.

**Για να αποφύγετε την πιθανότητα έκρηξης και ξαφνικού βρασμού:**

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

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

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σφραγισμένα δοχεία.

Αφαιρέστε τα σφραγίσματα και τα καπάκια πριν τη χρήση. Τα σφραγισμένα δοχεία μπορεί να εκραγούν εξαιτίας της συσσώρευσης πίεσης ακόμα και όταν ο φούρνος έχει σβήσει.

Προσέχετε όταν βάζετε στα μικροκύματα υγρά.

Χρησιμοποιείτε δοχεία με φαρδύ στόμιο ώστε να επιτρέπεται η διαφυγή των φυσαλίδων.

**Ποτέ μη ζεσταίνετε υγρά σε δοχεία με στενό στόμιο, όπως μπιμπερό, εφόσον αυτό μπορεί να οδηγήσει στην έκρηξη των περιεχομένων από το δοχείο όταν αυτό θερμανθεί, και στην πρόκληση εγκαυμάτων.**

Για να αποφύγετε ξαφνική έκρηξη αναβράζοντος υγρού και πιθανό ζεμάτισμα:

1. Μην χρησιμοποιείτε για πολλή ώρα.
2. Ανακατέψτε το υγρό πριν το ζέσταμα/ξαναζέσταμα.
3. Προτείνεται να βάζετε μία γυάλινη ράβδο ή ένα παρόμοιο εργαλείο (όχι μεταλλικό) στο υγρό ενώ αναθερμαίνεται.
4. Αφήστε το υγρό να ηρεμήσει για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα στο φούρνο στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος για να αποφύγετε καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό.

**Μη μαγειρεύετε αβγά με το τσόφλι τους.**

**Τα βραστά ολόκληρα αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στα μικροκύματα εφόσον μπορεί να εκραγούν ακόμα και αφού το μαγείρεμα έχει λήξει. Για να μαγειρέψετε ή να ξαναζεστάνετε αβγά που δεν έχουν ανακατευτεί και δεν έχουν γίνει ομελέτα, τρυπήστε τους κρόκους και τα ασπράδια, ειδάλλως τα αβγά μπορεί να εκραγούν. Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες τα βρασμένα αβγά προτού τα ξαναζεστάνετε στο φούρνο μικροκυμάτων.**

---

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:** Τα περιεχόμενα των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακατεύονται ή να ανακινούνται και πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία πριν την κατανάλωση, ώστε να αποφευχθούν εγκαύματα.

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

Πάντα να ανοίγετε τα δοχεία, τους παρασκευαστές ποπ-κορν, τις σακούλες μαγειρέματος για φούρνο, κτλ, μακριά από το πρόσωπο και τα χέρια για να αποφύγετε εγκαύματα από ατμούς και έκρηξη βρασμού.

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

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

Κόβετε σε φέτες γεμιστά φαγητά φούρνου αφού τα ζεστάνετε για να απελευθερωθούν οι ατμοί και να αποφύγετε εγκαύματα.

Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την πόρτα για την προστασία τους από εγκαύματα.

**Για να αποφύγετε κακή χρήση από παιδιά.**

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Να επιτρέπετε τη χρήση του φούρνου χωρίς επίβλεψη μόνο σε παιδιά ηλικίας 8 χρονών και πάνω εφόσον τους έχουν παρασχεθεί επαρκείς οδηγίες ώστε να να μπορούν να χρησιμοποιούν το φούρνο με ασφάλεια και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους της μη σωστής χρήσης. Κατά τις λειτουργίες ΓΚΡΙΛ, ΜΙΞ ΓΚΡΙΛ και ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΕΝΟΥ της συσκευής, τα παιδιά θα πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο υπό την επίβλεψη κάποιου ενήλικου λόγω της αναπτυσσόμενης θερμοκρασίας.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση, εκτός αν τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να βεβαιώνεστε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Τα μοντέλα με ηλεκτρονικό πίνακα αφής διατίθενται με ενεργοποιημένη λειτουργία 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.

Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση. Αυτός ο φούρνος προορίζεται μόνο 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 των σκευών.

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 της βάσης του φούρνου:

- Πριν από τον καθαρισμό της βάσης του φούρνου με νερό, αφήνετε τον επίπεδο πάτο να κρυώσει.
- Μη βάζετε θερμά φαγητά ή σκεύη πάνω στην κρύα βάση του φούρνου.
- Μη βάζετε κρύα φαγητά ή σκεύη πάνω στη θερμή βάση του φούρνου.

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

### **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:**

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

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

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

---

εξουσιοδοτημένο, διαπιστευμένο ηλεκτρολόγο. Ούτε ο κατασκευαστής ούτε ο αντιπρόσωπος μπορούν να δεχτούν ευθύνη για βλάβη του φούρνου ή ατομικό τραυματισμό που προέρχεται από αστοχία τήρησης της ορθής διαδικασίας ηλεκτρικής σύνδεσης. Περιστασιακά μπορεί να σχηματιστούν στους τοίχους του φούρνου ή γύρω από τα σφραγίσματα της πόρτας και τις επιφάνειες σφράγισης, υδρατμοί ή σταγόνες. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν είναι ένδειξη διαρροής του φούρνου ή δυσλειτουργίας.



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

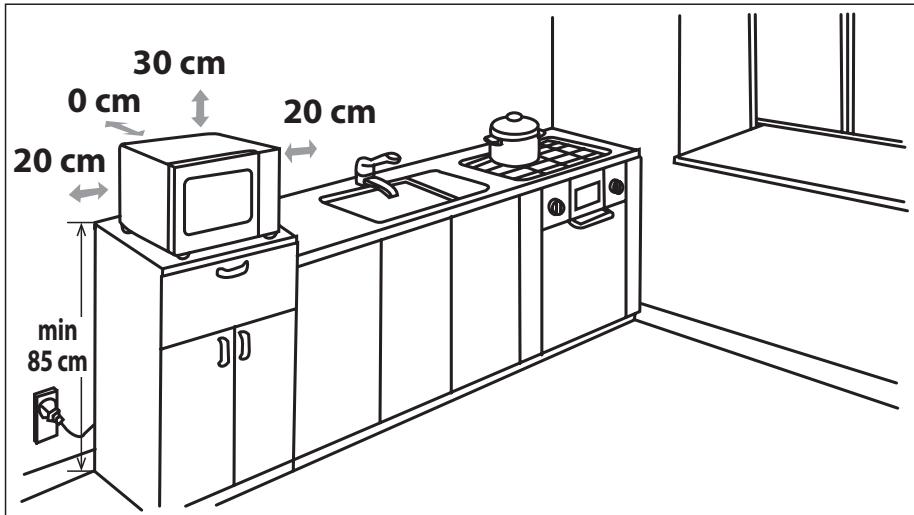
## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. Αφαιρέστε κάθε υλικό συσκευασίας από το εσωτερικό του φούρνου και αφαιρέστε οποιαδήποτε προστατευτική μεμβράνη βρίσκεται στην επιφάνεια του εξωτερικού καλύμματος του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Ελέγχτε το φούρνο προσεκτικά για οποιαδήποτε σημάδια βλάβης.
3. Τοποθετήστε το φούρνο πάνω σε μια ασφαλή, επίπεδη επιφάνεια που αντέχει το βάρος του φούρνου και επιπλέον το βαρύτερο αντικείμενο που είναι πιθανό να θερμανθεί μέσα στο φούρνο. Μην τοποθετείτε το φούρνο μέσα σε ντουλάπι.
4. Επιλέξτε μια επίπεδη επιφάνεια όπου παρέχεται αρκετός χώρος για τις εισόδους και/ή εξόδους εξαερισμού. Ανατρέξτε στην εικόνα της πρώτης σελίδας.

Η πίσω επιφάνεια της συσκευής μπορεί να ακουμπά σε τοίχο.

- Ελεύθερο ύψος εγκατάστασης τουλάχιστον 85 εκ.
- Απαιτείται ελάχιστος χώρος τουλάχιστον 20 εκ. ανάμεσα στις πλευρές του φούρνου μικροκυμάτων και οποιουσδήποτε γειτονικούς 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.



- 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.

# ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

<b>Όνομα μοντέλου</b>		<b>YC-GC52FE</b>
Τάση Γραμμής Εναλλασσόμενου Ρεύματος		230-240V/50 Hz μονοφασική
Ασφάλεια γραμμής διανομής/αυτόματος διακόπτης:		10 A
Απαιτούμενη εναλλασσόμενη ισχύς		1400 W
Ισχύς εξόδου:	Ασφαλή για χρήση με	900 W
	Γκριλ	1200 W
	Επαγγειακή λειτουργία	2050 W
	Κατάσταση αναμονής	< 1,0 W
	Κατάσταση εξοικονόμησης ενέργειας	< 0,5 W
Συχνότητα Μικροκυμάτων		2450 MHz*
Εξωτερικές διαστάσεις (Π) x (Υ) x (Β) mm		490 x 287 x 495
Εσωτερικές διαστάσεις (Π) x (Υ) x (Β)** mm		330 x 220 x 335
Χωρητικότητα Φούρνου		25 λίτρα**
Σχάρα		ø 220 mm, Υ: 85 mm
Ταψί ψησίματος		ø 280 mm, Υ: 49 mm
Βάρος		περ. 18,6 kg.
Λυχία φούρνου (τύπου LED)		1,5 W

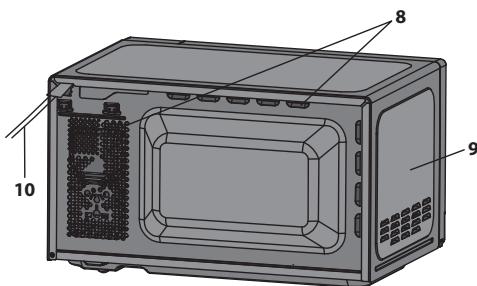
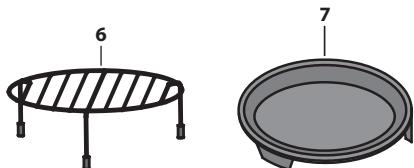
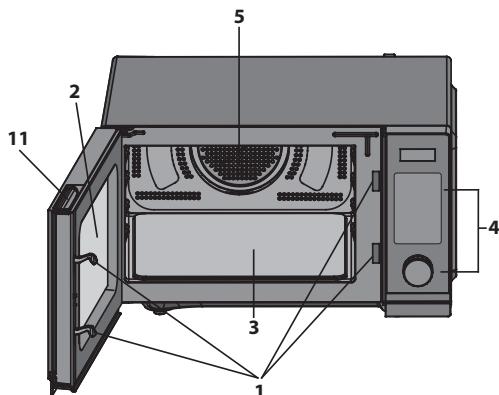
\* - Το προϊόν αυτό πληροί την απαίτηση του ευρωπαϊκού προτύπου EN55011. Σε συμβόρφωση με αυτό το πρότυπο, το προϊόν αυτό ταξινομείται ως εξοπλισμός ομάδας 2 κλάσης B. Η Ομάδα 2 σημαίνει πως ο εξοπλισμός αυτός παρέχει σκόπιμα ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων υπό τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για τη θερμική κατεργασία φαγητών. Η Κλάση B σημαίνει πως ο εξοπλισμός είναι κατάλληλος για χρήση σε οικιακό περιβάλλον.

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

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

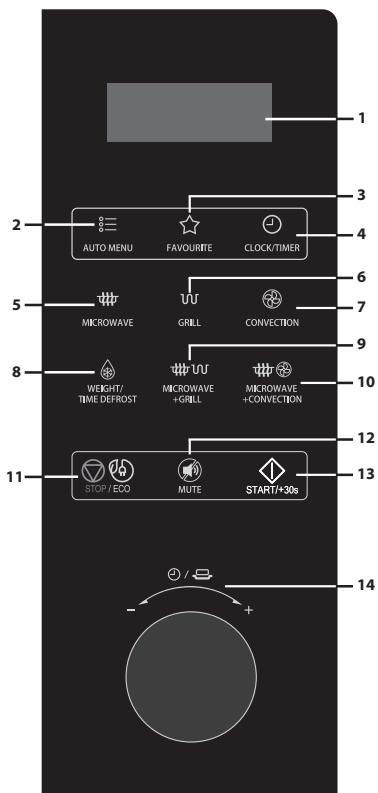
# ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

1. Σύστημα κλειδώματος ασφάλειας πόρτας
2. Παράθυρο φούρνου
3. Εσωτερική πλάκα βάσης
4. Πίνακας ελέγχου
5. Θερμαντικό στοιχείο γκριλ
6. Σχάρα
7. Ταψι ψησίματος
8. Ανοιγματα εξαερισμού
9. Εξωτερικό κάλυμμα
10. Καλώδιο παροχής ρεύματος
11. Λαβή ανοίγματος



# ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

- 1. ΟΘΟΝΗ** - Προβάλλονται χρόνος μαγειρέματος, ισχύς, ενδείξεις και τρέχουσα ώρα.
- 2. AUTO MENU** - Πατήστε για επιλογή αυτόματων μενού μαγειρέματος.
- 3. FAVOURITE** - Χρησιμοποιείται για αποθήκευση προγραμμάτων.
- 4. CLOCK/TIMER** - Χρησιμοποιείται για ρύθμιση της ώρας.
- 5. MICROWAVE** - Πιέστε το για να επιλέξετε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων.
- 6. GRILL** - Πιέστε το για να ορίσετε πρόγραμμα μαγειρέματος με γκριλ.
- 7. CONVECTION** - Πιέστε το για να ορίσετε πρόγραμμα αερόθερμου μαγειρέματος.
- 8. WEIGHT/TIME DEFROST** - Πιέστε το μία φορά για απόψυξη βάσει βάρους.  
Πιέστε δύο φορές για απόψυξη βάσει χρόνου.
- 9. MICROWAVE+GRILL** - Πιέστε για να ορίσετε πρόγραμμα μαγειρέματος με συνδυασμό μικροκυμάτων και γκριλ.
- 10. MICROWAVE+CONVECTION** - Πιέστε για να ορίσετε πρόγραμμα μαγειρέματος με συνδυασμό μικροκυμάτων και αερόθερμου φύρουρου.
- 11. STOP/ECO** - Πιέστε μία φορά για προσωρινή διακοπή μαγειρέματος, ή δύο φορές για γενική ακύρωση του μαγειρέματος.  
Χρησιμοποιείται για να ορίσετε τη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.
- 12. MUTE** - Πιέστε για να ορίσετε τη λειτουργία σίγασης, πιέστε ξανά για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία σίγασης.  
Πιέστε και κρατήστε πατημένο (για 3 δευτ.) για ενεργοποίηση της λειτουργίας ΠΑΙΔΙΚΟ/ΚΛΑΙΔΩΜΑ, πιέστε και κρατήστε πατημένο ξανά για να την απενεργοποιήσετε.
- 13. START/+30s** - Πιέστε έναρξη των προγραμμάτων μαγειρέματος και απόψυξης.  
Απώλως πιέστε το πολλές φορές για να ορίσετε χρόνο μαγειρέματος και να αρχίσει άμεσα η λειτουργία σε πλήρη ισχύ.
- 14. TIME/WEIGHT (περιστρεφόμενο)** - Γυρίστε το για να ορίσετε τον χρόνο, το βάρος του φαγητού ή τις μερίδες.



## ΠΡΙΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Όταν συνδέσετε τον φούρνο στο ρεύμα για πρώτη φορά, ακούγεται ένας ήχος και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **"1:01"**.
- Στη λειτουργία εγκατάστασης και εφόσον δεν πατηθεί κανένα κουμπί για 30 δευτερόλεπτα, η μονάδα μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πίεστε το κουμπί **STOP/ECO** μία φορά για παύση του προγράμματος, στη συνέχεια πιέστε το κουμπί **START/+30s** για συνέχιση. Όταν το κουμπί **STOP/ECO** πιέστεί δύο φορές, το πρόγραμμα ακυρώνεται.
- Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος, η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη **End** και ακούγεται μπιπ κάθε δύο λεπτά ώσπου να ανοίξει η πόρτα ή να πιέσετε ένα κουμπί.

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Για ρύθμιση του ρολογιού, ακολουθήστε τις εξής οδηγίες:

1. Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **CLOCK/TIMER** για 3 δευτερόλεπτα για να επιλέξετε προβολή ρολογιού 12- ωρών, πιέστε το κουμπί ξανά για επιλογή προβολής 24- ωρών.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **TIME/WEIGHT** για να ορίσετε το ψηφίο των ωρών.
3. Πιέστε μία φορά **START/+30s**.
4. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **TIME/WEIGHT** για να ορίσετε το ψηφίο των λεπτών.
5. Πιέστε **CLOCK/TIMER** για επικύρωση.

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΞΠΡΕΣ

Χρησιμοποιήστε αυτό το χαρακτηριστικό για να προγραμματίσετε τον φούρνο να αρχίσει άμεσα λειτουργία με 100% ισχύος. Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε **START/+30s** επανειλημμένα για να ορίσετε χρόνο μαγειρέματος (κάθε πίεση αυξάνει τον χρόνο κατά 30 δευτερόλεπτα, φτάνοντας ως τα 10 λεπτά). Ο φούρνος αρχίζει αυτόματα τη λειτουργία αμέσως.

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

1. Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε **MICROWAVE** επανειλημμένα για επιλογή ισχύος μικροκυμάτων.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **TIME/WEIGHT** για να ορίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο μεγαλύτερος χρόνος είναι 95 λεπτά.
3. Πιέστε **START/+30s** για επικύρωση.

Πιέστε το κουμπί **MICROWAVE** επανειλημμένα για επιλογή ισχύος μικροκυμάτων.

Πατήστε το κουμπί MICROWAVE	Ισχύς (Οθόνη)	Πατήστε το κουμπί MICROWAVE	Ισχύς (Οθόνη)
Mία φορά	100% (P100)	7 φορές	40% (P-40)
Δύο φορές	90% (P-90)	8 φορές	30% (P-30)
3 φορές	80% (P-80)	9 φορές	20% (P-20)
4 φορές	70% (P-70)	10 φορές	10% (P-10)
5 φορές	60% (P-60)	11 φορές	0% (P-00)
6 φορές	50% (P-50)		

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να ελέγχετε την ισχύ πιέζοντας το κουμπί **MICROWAVE**.

## ΓΚΡΙΛ

Το μαγείρεμα με γκριλ είναι ιδιαίτερα χρήσιμο για λεπτές φέτες κρέατος, μπριζόλες, παιδάκια, κεμπάπ, λουκάνικα και τεμάχια κοτόπουλου. Επίσης είναι κατάλληλο για σάντουιτς και γεύματα ογκρατέν.

- Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε μία φορά το κουμπί **GRILL**.
- Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **TIME/WEIGHT** για να ορίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο μεγαλύτερος χρόνος είναι 95 λεπτά.
- Πιέστε το κουμπί **START/+30s** για έναρξη.

## ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ+ΓΚΡΙΛ

**Συνδυασμός 1:** 30% χρόνος για μαγείρεμα μικροκυμάτων, 70% χρόνος για μαγείρεμα γκριλ. Χρησιμοποιήστε για ψάριά ή για ογκρατέν.

**Συνδυασμός 2:** 55% χρόνος για μαγείρεμα με μικροκύματα, 45% χρόνος για μαγείρεμα γκριλ. Χρησιμοποιήστε για πουτίγκες, ομελέτες, ψητές πατάτες και πουλερικά.

- Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε το κουμπί **MICROWAVE+GRILL** μία ή δύο φορές για επιλογή "Co-1" (Συνδυασμό 1) ή "Co-2" (Συνδυασμό 2).
- Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **TIME/WEIGHT** για να ορίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο μεγαλύτερος χρόνος είναι 95 λεπτά.
- Πιέστε το κουμπί **START/+30s** για έναρξη.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να ελέγχετε τη συνδυαστική λειτουργία πιέζοντας το κουμπί **MICROWAVE+GRILL**.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Κατά τη διάρκεια του αερόθερμου μαγειρέματος, κυκλοφορεί θερμός αέρας σε όλο το εσωτερικό του φούρνου για να ροδίσει και να ξεροψήσει φαγητά γρήγορα και ομοιόμορφα. Αυτός ο φούρνος μπορεί να προγραμματιστεί για δεκατρείς διαφορετικές θερμοκρασίες μαγειρέματος (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C, 130°C, 120°C, 110°C).

**Για προθέρμανση και μαγείρεμα χρησιμοποιώντας την αερόθερμη λειτουργία, ακολουθήστε τις εξής οδηγίες:** Ο φούρνος μπορεί να προγραμματιστεί ώστε να συνδυάσει λειτουργίες προθέρμανσης και αερόθερμου μαγειρέματος.

- Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε το κουμπί **CONVECTION** επανειλημμένα για επιλογή θερμοκρασίας αερόθερμης λειτουργίας.
- Πιέστε το κουμπί **START/+30s** για έναρξη. Ακούγονται μπιπ όταν επιτευχθεί η προσδιορισμένη θερμοκρασία.
- Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το δοχείο με το φαγητό στο κέντρο του επίπεδου πάτου.
- Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **TIME/WEIGHT** για να ορίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο μεγαλύτερος χρόνος είναι 95 λεπτά.
- Πιέστε το κουμπί **START/+30s** για έναρξη.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία αερόθερμης προθέρμανσης, ο φούρνος παράγει ήχους μπιπ κάθε δύο δευτερόλεπτα. Η θερμοκρασία προθέρμανσης διατηρείται για 30 λεπτά.

## ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ+ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Η λειτουργία Μικροκυμάτων+Αερόθερμου φούρνου κάνει το μαγείρεμα πιο εύκολο και γρήγορο.

Υπάρχουν τέσσερις προγραμματισμένες ρυθμίσεις για αυτή τη λειτουργία, όπως περιγράφεται παρακάτω:

230°C - αυτή είναι κατάλληλη για παχύ κρέας που μαγειρεύεται δύσκολα, όπως κοτόπουλο, ολόκληρο, μπούτι ή φτερούγα.

200°C - μπορεί να χρησιμοποιηθεί για λεπτό κρέας που ψήνεται πιο γρήγορα, όπως ψάρι ή μπριζόλα.

170°C και 140°C - αυτές οι λειτουργίες είναι κατάλληλες για κρέας σε φέτες και ημιτέλες φαγητό, για παράδειγμα μπέικον και λουκάνικο.

- Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε το κουμπί **MICROWAVE+CONVECTION** επανειλημμένα για επιλογή θερμοκρασίας αερόθερμης λειτουργίας (230°C, 200°C, 170°C, 140°C).

2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **TIME/WEIGHT** για να ορίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο μεγαλύτερος χρόνος είναι 95 λεπτά.
3. Πιέστε το κουμπί **START/+30s** για έναρξη.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να ελέγχετε τη θερμοκρασία της αερόθερμης λειτουργίας πιέζοντας το κουμπί **MICROWAVE+CONVECTION**.

## ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΒΑΡΟΣ

1. Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε το κουμπί **WEIGHT/TIME DEFROST** μία φορά.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **TIME/WEIGHT** για να ορίσετε το βάρος του φαγητού. Το βάρος κυμαίνεται από 100g ως 2000g.
3. Πιέστε το κουμπί **START/+30s** για επικύρωση.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά τη διάρκεια της απόψυξης, το σύστημα μπαίνει σε παύση και ακούγεται ήχος ως υπενθύμιση για να γυρίσετε το φαγητό. Μετά από αυτό, πιέστε το κουμπί **START/+30s** για συνέχιση.

### Πίνακας απόψυξης με βάρος

Βάρος (kg)	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0
Χρόνος [λεπ.]	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41

## ΑΠΟΨΥΞΗ ΜΕ ΧΡΟΝΟ

1. Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε το κουμπί **WEIGHT/TIME DEFROST** δύο φορές.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **TIME/WEIGHT** για να ορίσετε τον χρόνο απόψυξης. Ο μεγαλύτερος χρόνος είναι 95 λεπτά.
3. Πιέστε το κουμπί **START/+30s** για επικύρωση.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Απόψυξης με χρόνο, ο φούρνος λειτουργεί με μικροκύματα σε ισχύ 40%, στη συνέχεια με ισχύ 30% όποτε σταματά για να ανοίξετε την πόρτα και να γυρίσετε το φαγητό. Όταν ξαναρχίσει η λειτουργία πιέζοντας το κουμπί **START/+30s**, ο φούρνος λειτουργεί σε ισχύ 20%.

## ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

1. Πιέστε το κουμπί **CLOCK/TIMER** μία φορά.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **TIME/WEIGHT** για να ορίσετε τον επιθυμητό χρόνο. Ο μεγαλύτερος χρόνος είναι 95 λεπτά.
3. Πιέστε το κουμπί **START/+30s** για επικύρωση.

Για ακύρωση του προγράμματος ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ πιέστε το κουμπί **STOP/ECO** και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΓΑΠΗΜΕΝΩΝ

Υπάρχουν 3 αγαπημένα σε αυτή τη λειτουργία, καθένα από τα οποία μπορεί να οριστεί με 1 ακολουθία μαγειρέματος.  
**Για αποθήκευση:**

- Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε το κουμπί **FAVOURITE** μία φορά, δύο φορές ή 3 φορές.
- Εισαγάγετε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος (περιλαμβάνοντας μαγείρεμα πολλαπλών σταδίων).
- Πιέστε το κουμπί **START/+30s** για επικύρωση.

**Για έναρξη:**

- Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε το κουμπί **FAVOURITE** μία φορά, δύο φορές ή 3 φορές για επιλογή προγράμματος μαγειρέματος.

- Πιέστε το κουμπί **START/+30s** για έναρξη.

**Για διαγραφή:**

Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε το κουμπί **FAVOURITE** μία φορά, δύο φορές ή 3 φορές.  
Πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **FAVOURITE** για 3 δευτερόλεπτα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "CLR" για 5 δευτερόλεπτα και ο φούρνος επιστρέφει σε κατάσταση αναμονής.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:**

- Μπορούν να αποθηκευτούν μόνο λειτουργίες μικροκυμάτων, γκριλ, αερόθερμη, μικροκυμάτων και γκριλ, μικροκυμάτων και αερόθερμη.
- Ο προγραμματισμός αγαπημένων διατηρείται στη μνήμη ακόμα και αν ο φούρνος αποσυνδεθεί από το ρεύμα.
- Μπορούν να αποθηκευτούν μόνο 3 αγαπημένα προγράμματα. Αν επιθυμείτε αλλαγή, διαγράψτε ένα.
- Αν το περιεχόμενο των αγαπημένων είναι κενό, αναβοσβήνει ο κωδικός των αγαπημένου. Αν υπάρχει οτιδήποτε περιεχόμενο στα αγαπημένα, ο κωδικός αγαπημένων εμφανίζεται πάντοτε.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

**Για ρύθμιση:** Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **STOP/ECO** για 3 δευτερόλεπτα, απενεργοποιείται η οθόνη. Ο φούρνος μεταβαίνει σε λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.

**Για ακύρωση:** Στην κατάσταση εξοικονόμησης ενέργειας, η λειτουργία μπορεί να ακυρωθεί πιέζοντας οποιοδήποτε κουμπί ή ανοίγοντας και κλείνοντας την πόρτα του φούρνου μία φορά.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΙΓΑΣΗΣ

Για να ορίσετε τη λειτουργία σίγασης πιέστε το κουμπί **MUTE** μία φορά, στη συνέχεια εμφανίζεται στην οθόνη η ένδειξη "OFF" για 3 δευτερόλεπτα. Στη

Λειτουργία σίγασης, δεν ακούγεται ήχος όταν πιέζονται κουμπιά.

Για ακύρωση της λειτουργίας σίγασης, πιέστε το κουμπί **MUTE** μία φορά, οπότε στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "On" για 3 δευτερόλεπτα.

## ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ

1. Για να ορίσετε το ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ, πιέστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **MUTE** για 3 δευτερόλεπτα, ακούγεται ένα διαρκές μπιπ και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "LOC". Ο φούρνος είναι πλέον σε λειτουργία ΠΑΙΔΙΚΟΥ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ. Σε αυτή τη λειτουργία, στην οθόνη εμφανίζεται το ρολόι, ενώ αν πιέσετε οποιοδήποτε κουμπί ή ανοίξει η πόρτα, εμφανίζεται η ένδειξη "LOC" για δέκα δευτερόλεπτα.
2. Για να ακυρώσετε το ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ, πιέστε και κρατήστε το κουμπί **MUTE** για 3 δευτερόλεπτα ώσπου να ακουστεί ένας διαρκής ήχος μπιπ.

## ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

**Για ρύθμιση:** Σε κατάσταση αναμονής, αν δεν υπάρχει καμία λειτουργία για ένα λεπτό, ο φούρνος μεταβαίνει αυτόμata σε λειτουργία κλειδώματος ασφαλείας και ανάβει η ενδεικτική λυχνία του κλειδώματος. Σε κατάσταση κλειδώματος, απενεργοποιούνται όλα τα κουμπιά. Πιέζοντας οποιοδήποτε κουμπί εμφανίζεται η ένδειξη κλειδώματος για 5 δευτερόλεπτα ως υπενθύμιση προς τον χρήστη να ακυρώσει το κλείδωμα ασφαλείας.

Για να απενεργοποιήσετε το κλειδώμα ασφαλείας, απλώς ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και το πληκτρολόγιο ενεργοποιείται ξανά και σβήνει η ενδεικτική λυχνία κλειδώματος.

## ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

**ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΣΗΣ** - Όταν ο φούρνος ανιχνεύει υψηλή θερμοκρασία, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "EO1" και διακόπτεται η λειτουργία. Αυτό μπορεί να ακυρωθεί πιέζοντας το κουμπί **STOP/ECO**.

**ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ** - Όταν ο φούρνος μεταβαίνει σε κατάσταση προστασίας χαμηλής θερμοκρασίας, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "EO2" και διακόπτεται η λειτουργία. Αυτό μπορεί να ακυρωθεί πιέζοντας το κουμπί **STOP/ECO**.

**ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ** - Όταν ο φούρνος ανιχνεύει κάποιο ζήτημα σε έναν από τους αισθητήρες, εμφανίζεται η ένδειξη "E03" ή "E04" στον φούρνο και διακόπτεται η λειτουργία. Επιπρόσθετα ο φούρνος εκπέμπει έναν προειδοποιητικό τόνο. Αυτό μπορεί να ακυρωθεί πιέζοντας το κουμπί **STOP/ECO**.

## ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Για φαγητό ή για την ακόλουθη λειτουργία μαγειρέματος, δεν χρειάζεται να προγραμματίζεται τον χρόνο και την ισχύ μαγειρέματος. Αρκεί να υποδείξετε τον τύπο φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε καθώς και το βάρος ή τον αριθμό μεριδών αυτού του φαγητού.

1. Σε κατάσταση αναμονής, πιέστε το κουμπί **AUTO MENU** επανειλημμένα για επιλογή του κωδικού αυτόματου μενού.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **TIME/WEIGHT** για να ορίσετε το βάρος του φαγητού ή τις μεριδίες.
3. Πιέστε το κουμπί **START/+30s** για έναρξη.

### Μενού αυτόματου μαγειρέματος:

Κωδικός	Φαγητό	Σημείωση
A-01	Ρόφημα (200 ml/φλιτζάνι, 1 - 3 φλιτζάνια)	
A-02	Πατάτες με τη φλούδα τους ( $230 \pm 10$ g/μεριδά, 1 - 2 μεριδές)	
A-03	Λαχανικά (200 - 600 g)	
A-04	Αυτόματο ξαναζέσταμα (200 - 800 g)	
A-05	Σούπα (300 ml/μπολ, 1 - 3 μπολ)	
A-06	Ρύζι (150 - 600 g)	
A-07	Ψητό βοδινό/αρνί (200 - 600 g)	
A-08	Ψαρομπουκιές στο γκριλ (200 - 600 g)	
A-09	Μπέικον στο γκριλ (100 g, 200 g, 300 g)	
A-10	Πατάτες ροδέλες στον φούρνο (200 g)	
A-11	150 g, 300 g, 450 g	
A-12	Κέικ (475 g)	
A-13	Ψητό κοτόπουλο (800 - 1400 g)	<p>1. Για τα στοιχεία "A07" ~ "A09", "A-13", ο φούρνος κάνει παύση και ακούγεται ήχος ως υπενθύμιση στον χρήστη να γυρίσει το φαγητό και η λειτουργία συνεχίζεται πιέζοντας το κουμπί <b>START/+30s</b>.</p> <p>2. Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτόματου μαγειρέματος, το φαγητό μπορεί να μην μαγειρεύεται όπως αναμένεται. Αυτό μπορεί να οφείλεται σε διάφορους λόγους όπως προσωπικές προτιμήσεις, μέγεθος/σχήμα του φαγητού, θερμοκρασία περιβάλλοντος, διακυμάνσεις στην τάση τροφοδοσίας, το αν το φαγητό έχει τοποθετηθεί σωστά στη βάση του φούρνου κ.τ.λ. Αν το φαγητό δεν μαγειρεύεται σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, προσαρμόστε κατάλληλα τον χρόνο για να διορθώσετε το αποτέλεσμα.</p>

# ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από τον τοίχο κατά τον καθαρισμό.
2. Διατηρείτε το εσωτερικό του φούρνου καθαρό. Όταν προσκολλούνται στα τοιχώματα του τοίχου πιτσίλιές φαγητού ή ροφημάτων, σκουπίζετε τα τοιχώματα με ένα νωπό πανί. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν ήπια καθαριστικά αν ο φούρνος λερωθεί πολύ. Αποφύγετε την χρήση στρέιτ ή άλλων σκληρών καθαριστικών. Μπορεί να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες, γρατσουνιές ή θάμπωμα στην επιφάνεια της πόρτας.
3. Το εξωτερικό του φούρνου θα πρέπει να καθαρίζεται με ένα νωπό πανί. Για την αποφυγή βλάβης στα λειτουργικά εξαρτήματα στο εσωτερικό του φούρνου, δεν πρέπει να εισέλθει νερό από τα ανοίγματα αερισμού.
4. Σκουπίζετε την πόρτα και το παράθυρο και από τις δύο πλευρές τους, τα σφραγιστικά της πόρτας και τα γειτονικά τμήματα συχνά με ένα νωπό πανί ώστε να αφαιρούνται τυχόν πιτσιλιές ή κηλίδες. Μη χρησιμοποιείται διαβρωτικό καθαριστικό.
5. Μην καθαρίζετε με ατμό.
6. Μην επιτρέπεται να βραχεί ο πίνακας ελέγχου. Καθαρίζετε τον πίνακα με ένα μαλακό, νωπό πανί. Όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου, αφήνετε την πόρτα ανοιχτή για να αποφύγετε την ακούσια ενεργοποίηση του φούρνου.
7. Αν συγκεντρωθεί ατμός μέσα ή γύρω από το εξωτερικό της πόρτας του φούρνου, σκουπίστε τον με ένα μαλακό πανί. Αυτό μπορεί να προκύψει όταν ο φούρνος μικροκυμάτων λειτουργεί σε συνθήκες υψηλής υγρασίας. Δεν είναι βλάβη.
8. Το δάπεδο του φούρνου θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση και πιθανή δημητριγιά ήλεκτρικού τόξου/βλάβη. Απλών σκουπίζετε την επιφάνεια του πάτου με ήπιο καθαριστικό.
9. Αφαιρέστε μυρωδίες από τον φούρνο συνδυάζοντας ένα φλιτζάνι νερό με τον χυμό και τη φλούδα από ένα λεμόνι σε μπολ κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Θέστε τον φούρνο σε λειτουργία μικροκυμάτων για 5 λεπτά. Σκουπίστε σχολαστικά και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
10. Αν καεί η λυχνία, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για συμβουλή.
11. Ο φούρνος πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν αποθέσεις φαγητού. Αστοχία διατήρησης του φούρνου σε καθαρή κατάσταση θα μπορούσε να οδηγήσει σε αλλοίωση της επιφάνειας η οποία θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς τη ζωή της μονάδας και πιθανώς να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
12. Μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απόβλητα. Θα πρέπει να απορρίπτεται στο ειδικό κέντρο απόρριψης που προσδιορίζεται από τον δήμο.
13. Όταν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά ο φούρνος μικροκυμάτων με λειτουργία γκριλ, μπορεί να παραχθεί ελαφρύς καπνός και μυρωδιά. Αυτό είναι φυσιολογικό φαινόμενο, διότι ο φούρνος είναι κατασκευασμένος από χαλύβδινο έλασμα που είναι επικαλυμμένο με λιπαντικό λάδι και ο νέος φούρνος παράγει καπνούς και μυρωδιά που παράγεται από το κάψιμο του λιπαντικού λαδιού. Αυτό το φαινόμενο εξαλείφεται μετά από κάποιο διάστημα χρήσης.

# ΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Για να μαγειρέψετε/αποψύξετε φαγητό σε ένα φούρνο μικροκυμάτων, η ισχύς των μικροκυμάτων πρέπει να μπορεί να περάσει μέσα από το δοχείο και να διαπεράσει το φαγητό. Επομένως είναι σημαντικό να διαλέξετε κατάλληλα σκεύη μαγειρικής.

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

Μαγειρικά σκεύη	Ασφάλεια στα Μικρο-κύματα	Γκριλ/Αερόθερμη λειτουργία	Σχόλιο
Φύλλο αλουμινίου Αλουμινένια δοχεία	✓ / ✗	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μικρά κομμάτια αλουμινίου για να προφυλαχθεί το φαγητό από υπερβολικό ζέσταμα. Κρατήστε το αλουμινίουχότρο τουλάχιστον 2 εκ. μακριά από τα τοιχώματα του φούρνου ώστε να μην προκύψει ηλεκτρικό τόξο. Τα αλουμινένια δοχεία δε συνιστώνται, εκτός εάν προσδιορίζεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή, π.χ. Microfoil®, να τηρείτε προσεκτικά τις οδηγίες.
Πιάτα ψησίματος	✓ / ✗	✗	Πάντα να τηρείτε τις οδηγίες των κατασκευαστών. Μην υπερβαίνετε τους παρεχόμενους χρόνους μαγειρέματος. Να είστε πολύ προσεκτικοί μιας και τα σκεύη αυτά θερμαίνονται πολύ.
Πορσελάνη και κεραμικά	✓ / ✗	✗	Πορσελάνη, πήλινα και στιλβωμένα πήλινα συνήθως είναι κατάλληλα, εκτός από αυτά με μεταλλικό διάκοσμο.
Γιαλίνια σκεύη π.χ.- Pyrex®	✓	✓	Πρέπει να δίνετε προσοχή εάν χρησιμοποιείτε εύθραυστα υαλικά εφόσον μπορεί να σπάσουν ή να ραγίσουν αν θερμανθούν απότομα.
Μέταλλο	✗	✓	Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη μαγειρικής μιας και θα προκληθεί ηλεκτρικό τόξο, το οποίο μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά.
Πλαστικό/Πολυυστερίνη π.χ. συσκευασίες φαστ-φουντ	✓	✗	Πρέπει να δίνετε προσοχή μιας και μερικά δοχεία μπορεί να στραβώσουν, λιώσουν ή αποχρωματιστούν σε υψηλές θερμοκρασίες.
Μεμβράνη	✓	✗	Δεν πρέπει να ακουμπά το φαγητό και πρέπει να είναι τρυπημένο ώστε να επιτρέπεται στον ατμό να διαφεύγει.
Σακούλες Ψύξης/ Ψησίματος	✓	✗	Πρέπει να είναι τρυπημένες ώστε να διαφεύγει ο ατμός. Βεβαιωθείτε πως οι σακούλες είναι κατάλληλες για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
Χάρτινα - Πιάτα, ποτήρια και χαρτί κουζίνας	✓	✗	Μη χρησιμοποιείτε πλαστικούς ή μεταλλικούς συνδετήρες, αφού μπορεί να λιώσουν ή να πιάσουν φωτιά λόγω ηλεκτρικού τόξου από το μέταλλο.
Δοχεία από ξύλο και καλάμια	✓	✗	Να τα χρησιμοποιείτε μόνο για ζέσταμα ή για απορρόφηση της υγρασίας. Πρέπει να δίνετε προσοχή καθώς η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει φωτιά.
Ανακυκλωμένο χαρτί και εφημερίδα	✗	✓	Πάντα να προσέχετε το φούρνο όταν χρησιμοποιείτε τέτοια υαλικά μιας και η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει φωτιά. Μπορεί να περιέχουν θραύσματα μετάλλου τα οποία μπορεί να προκαλέσουν "ηλεκτρικό τόξο" και να οδηγήσουν σε πυρκαγιά.



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

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Να επιβλέπετε τον φούρνο κατά την χρήση του.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Το μαγείρεμα με μικροκύματα γίνεται πιο γρήγορα από το συμβατικό μαγείρεμα. Επομένως είναι σημαντικό να τηρούνται ορισμένες τεχνικές ώστε να διασφαλίζεται καλό αποτέλεσμα. Πολλές από τις ακόλουθες τεχνικές είναι παρόμοιες με αυτές που χρησιμοποιούνται κατά το συμβατικό μαγείρεμα.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Υγρά και φαγητά δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία ή βάζα/δοχεία με καπάκια, εφόσον η πίεση θα συσσωρευτεί στο εσωτερικό και μπορεί να προκαλέσει το βάζο/δοχείο να εκραγεί.

### ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΥΜΒΟΥΛΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

- Πάντα να επιβλέπετε το φούρνο όταν είναι σε χρήση.
- Διασφαλίστε ότι τα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε ένα φούρνο μικροκυμάτων.
- Ανατρέξτε στους πίνακες στην ενότητα των συνταγών για συστηνόμενους χρόνους και επίπεδα ισχύος μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε ζεστά φαγητά/σκεύη σε κρύο επίπεδο πάτω ή κρύα φαγητά/ σκεύη σε ζεστό επίπεδο πάτω.
- 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 μαγειρέυετε για περισσότερο από ότι λένε οι οδηγίες.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Να ακολουθείτε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο λειτουργίας της SHARP πάντα. Εάν υπερβείτε τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος και τα επίπεδα ενέργειας είναι υπερβολικά υψηλά, το φαγητό μπορεί να υπερθερμανθεί, να καεί και σε ακραίες περιπτώσεις, να πιάσει φωτιά και να καταστρέψει το φούρνο.

### Τακτοποίηση

Τοποθετήστε τα παχύτερα κομμάτια του φαγητού προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου. Π.χ. Μπούτια Κοτόπουλου. Τα φαγητά που είναι τοποθετημένα στην εξωτερική πλευρά του πιάτου θα λάβουν περισσότερη ενέργεια, οπότε μαγειρεύονται γρηγορότερα από αυτά που βρίσκονται στο κέντρο.

### Κάλυψη

Συγκεκριμένα φαγητά ωφελούνται εάν καλύπτονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με μικροκύματα. Χρησιμοποιείτε αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων ή κατάλληλο καπάκι.

### Τρύπημα

Φαγητά με τσόφλι, φλούδα ή μεμβράνη πρέπει να τρυπιούνται σε αρκετά μέρη πριν το μαγείρεμα ή το ξαναζέσταμα μιας και θα συσσωρεύεται ατμός και μπορεί να προκαλέσει έκρηξη της τροφής. Π.χ. Πατάτες, Ψάρι, Κοτόπουλο, Λουκάνικα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Τα αυτά δεν πρέπει να θερμαίνονται χρησιμοποιώντας ισχύ μικροκυμάτων, καθώς μπορεί να εκραγούν, ακόμα και αν ολοκληρωθεί το μαγειρεμά τους, π.χ. ως ποσέ, τηγανιτά ή βραστά.

### Ανακάτεμα, γύρισμα, και τακτοποίηση πάλι

Για ομοιόμορφο μαγείρεμα είναι ουσιώδες να ανακατεύετε, γυρίζετε και να τακτοποιείτε και πάλι το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πάντα να ανακατεύετε και να τακτοποιείτε πάλι από την εξωτερική πλευρά προς το κέντρο.

### Αναμονή

Ο χρόνος αναμονής είναι απαραίτητος μετά το μαγείρεμα ώστε να επιτραπεί στη θερμότητα να διαχυθεί ομοιόμορφα μέσα από το φαγητό.

<b>Χαρακτηριστικά Τροφών</b>	
<b>Σύνθεση</b>	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.
<b>Πικνότητα</b>	Η πικνότητα του φαγητού θα επηρεάσει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος. Τα έλαιφριά πορώδη φαγητά, όπως τα κέικ ή το ψωμί, μαγειρέονται γρηγορότερα από τα βαριά, πικνά φαγητά, όπως τα ψωτά και τα φαγητά κατσαρόλας.
<b>Ποσότητα</b>	Ο αριθμός των μικροκυμάτων στο φούρνο σας παραμένει σταθερός, ανεξάρτητα από την ποσότητα της τροφής που μαγειρέεται. 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.
<b>Μέγεθος</b>	Μικρές τροφές και μικρά κομμάτια μαγειρέονται 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.
<b>Σχήμα</b>	Φαγητά που είναι ακανόνιστα σε μέγεθος, όπως είναι το στήθος ή τα μπούτια κοτόπουλου, χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτούν στα πιο παχιά σημεία. Για ομοιόμορφο μαγείρεμα, τοποθετήστε τα παχύτερα κομμάτια στην εξωτερική πλευρά του πάτου όπου εκεί θα λάβουν περισσότερη ενέργεια. Τα στρογγυλά σχήματα μαγειρέονται πιο ομοιόμορφα από τα τετράγωνα σχήματα όταν χρησιμοποιείται μαγείρεμα μικροκυμάτων.
<b>Θερμοκρασία τροφής</b>	Η αρχική θερμοκρασία του φαγητού θα επηρεάσει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος. Τα κρύα τρόφιμα χρειάζονται περισσότερο χρόνο για μαγείρεμα από ότι 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 απλευθερώνεται θερμότητα ή ατμός.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πρόσωπο & Χέρια: Πάντα χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη από το φούρνο. Σταθείτε προς τα πίσω όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου για να επιτρέψετε στη θερμότητα και τους ατμούς να διασκορπιστούν. Όταν απομακρύνετε καλύμματα (όπως μεμβράνες), ανοίγετε σακούλες ψησίματος ή συσκευασίες ποπ-κορν, οδηγήστε τον ατμό μακριά από το πρόσωπο και τα χέρια.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ελέγχετε τη θερμοκρασία του φαγητού και του ποτού και ανακατέψτε πριν σερβίρετε. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν σερβίρετε σε μωρά, παιδιά ή ηλικιωμένους. Τα περιεχόμενα των μπιζελέρ και των βάζων παιδικών τροφών πρέπει να ανακατεύονται και να ανακινούνται και η θερμοκρασία πρέπει να ελέγχεται πριν την κατανάλωση προς αποφυγή εγκαυμάτων.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ

Η χρήση του φούρουν 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 περιτύλιγμα πριν την απόψυξη.
- Για να αποψύξετε φαγητό, χρησιμοποιήστε επίπεδα ενέργειας μικροκυμάτων 30P ή 10P.
- Ανατρέξτε στις παρακάτω αναλυτικότερες πληροφορίες.

### Ξανατακτοποίηση

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 ξανατακτοποιηθεί μέχρι και 4 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Μετακινήστε στενά στριμωγμένα κομμάτια από το εξωτερικό προς το κέντρο και ξανατακτοποιήστε 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 ξεκωρίστε 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 μαγειρέυνται, αυτές οι περιοχές μπορούν να προστατευθούν με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου, το οποίο αντανακλά 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 απομακρύνθει το φαγητό από το φούρον μικροκυμάτων. Το φαγητό πρέπει να σταθεί, καλυμμένο, για μια περίοδο χρόνου για να διασφαλιστεί ότι το κέντρο έχει αποψυχθεί εντελώς.

### Αναποδογύρισμα

Είναι σημαντικό να αναποδογυρίζετε όλα τα φαγητά ως 4 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Αυτό είναι σημαντικό για να διασφαλιστεί πλήρης απόψυξης.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Για το ξαναζέσταμα των τροφών, ακολουθήστε τις παρακάτω συμβουλές και οδηγίες για να διασφαλίσετε ότι το φαγητό ζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.

### Γεύματα σε πιάτο

Αφαιρέστε οποιεδήποτε μερίδες κρέατος, και ζεστάνετε τις ξεχωριστά, βλέπε παρακάτω.

Τοποθετήστε τα μικρότερα κομμάτια τροφής στο κέντρο του πιάτου, τα μεγαλύτερα και παχύτερα προς τις ακρές.

Καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων και αναθερμάνετε σε ισχύ 50P, ανακατέψτε/τακτοποιήστε ξανά στα μισά του ξαναζεστάματος.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Διασφαλίστε ότι το φαγητό ξαναζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.

### Κρέας σε φέτες

Καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων και ξαναζεστάνετε σε ισχύ 50P. Τακτοποιήστε και πάλι τουλάχιστον άλλη μία φορά για να διασφαλίσετε ομοιόμορφη αναθέρμανση.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Διασφαλίστε ότι το κρέας ξαναζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.

### Μερίδες πουλερικών

Τοποθετήστε τα παχύτερα κομμάτια των μερίδων προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου, καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων και ξαναζεστάνετε σε ισχύ 70P.

Γυρίστε το φαγητό στα μισά του ξαναζεστάματος.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Διασφαλίστε ότι το πουλερικό ξαναζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.

### Κατσαρόλας

Καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων ή ένα κατάλληλο καπάκι και ξαναζεστάνετε σε ισχύ 50P.

Ανακατεύετε συχνά για να διασφαλίσετε ομοιόμορφο ξαναζέσταμα.

## **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Διασφαλίστε ότι το φαγητό ξαναζεστάνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.

Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα όταν ξαναζεστάνετε, επιλέξτε ένα κατάλληλο επίπεδο ενέργειας μικροκυμάτων, κατάλληλο για τον τύπο της τροφής. Π.χ. Ένα μπολ λαχανικών μπορεί να ξαναζεστάθει σε ισχύ 100P, ενώ τα λαζάνια που περιέχουν συστατικά που δεν μπορούν να ανακατευτούν πρέπει να ξαναζεστάνονται χρησιμοποιώντας ισχύ 50P.

## **ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:**

- Αραιάρετε την τροφή από μεμβράνες ή μεταλλικά δοχεία πριν ξαναζεστάνετε.
- Οι χρόνοι αναθέρμανσης επηρεάζονται από το σχήμα, το βάθος, την ποσότητα και τη θερμοκρασία του φαγητού μαζί με το μέγεθος, το σχήμα και το υλικό του δοχείου.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μη ζεστάνετε υγρά σε δοχεία με στενό στόμιο, εφόσον αυτό μπορεί να οδηγήσει στην έκρηξη των περιεχομένων από το δοχείο και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

- Για να αποφύγετε υπερθέρμανση και πυρκαϊά, πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή όταν ξαναζεστάνετε φαγητά με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης ή λίπους, για παράδειγμα, τάρτες ή Χριστουγεννιάτικες πουτίγκες.
- Ποτέ μη ζεστάνετε λάδι ή λίπος για τηγάνισμα, μιας και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και πυρκαϊά.
- Οι πατάτες σε κονσέρβα δεν πρέπει να ζεστάνονται ποτέ σε φούρνο μικροκυμάτων, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή στην κονσέρβα.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα περιεχόμενα των μπιμπέρο και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακατεύονται ή να ανακινούνται και η θερμοκρασία πρέπει να ελέγχεται πριν την κατανάλωση, ώστε να αποφευχθούν εγκαύματα.

## **ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**

Αν πιστεύετε πως ο φούρνος δεν λειτουργεί κανονικά, υπάρχουν ορισμένοι έλεγχοι που μπορείτε να 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 νερού στον επίπεδο πάτο και κλείστε την πόρτα. Προγραμματίστε τον φούρνο για λειτουργία για 1 λεπτό χρησιμοποιώντας ισχύ μικροκυμάτων 100P.

1. Ανάβετε η λυχνία του φούρνου κατά το μαγείρεμα;
  2. Λειτουργεί ο ανεμιστήρας; (Ελέγχετε τοποθετώντας το χέρι σας πάνω από τις οπές εξαερισμού.)
  3. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα μετά από ένα λεπτό;
  4. Είναι το νερό στο φλιτζάνι ζεστό;
- Βγάλτε το φλιτζάνι με το νερό από τον φούρνο και κλείστε την πόρτα. Προγραμματίστε τον φούρνο για λειτουργία για 3 λεπτά χρησιμοποιώντας το γκριλ.
5. Μετά από 3 λεπτά, έχει κοκκινίσει το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ;
- Αν απαντήσατε "ΟΧΙ" σε όποιαδήποτε ερώτηση, πρώτα ελέγχετε αν ο φούρνος είναι συνδεδεμένος κανονικά και ότι δεν έχει καεί η ασφάλεια. Αν δεν υπάρχει αστοχία σε κανένα από τα δύο, ελέγχετε σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα επίλυσης προβλημάτων



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην προσαρμόζετε, επισκευάζεται ή τροποποιείτε τον φούρνο μόνο σας.

Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε άλλο εκτός από τεχνικούς εκπαιδευμένους από την SHARP να εκτελούν εργασίας σέρβις ή επισκευής. Αυτό είναι σημαντικό καθώς μπορεί να σχετίζεται με την αφαίρεση καλυμμάτων που παρέχουν προστασία από την ενέργεια μικροκυμάτων.

- Τα στεγανωτικά της πόρτας εμποδίζουν τη διαρροή μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου, αλλά δεν πρόκειται για αεροστεγανή σφράγιση. Είναι φυσιολογικό να παρατηρούνται σταγόνες νερού, φως ή θερμός αέρας γύρου από την πόρτα του φούρνου. Φαγτά 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.
- Εξωτερικό περιβλήμα & πρόσβαση στη λυχνία: Ποτέ μην αφαιρείτε το εξωτερικό περιβλήμα. Αυτό είναι πολύ επικίνδυνο λόγω εξαρτημάτων υψηλής τάσης που δεν πρέπει να αγγιχτούν ποτέ, αφού μπορεί να προκληθεί θάνατος.

Ο φούρνος δεν διαθέτει κάλυμμα πρόσβασης στη λυχνία. Αν καεί η λυχνία, μην επιχειρήσετε να την αντικαταστήσετε μόνοι σας, καλέστε μια εγκεκριμένη υπηρεσία σέρβις της SHARP.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΕΡΩΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ
Κυκλοφορεί ρεύμα αέρα γύρω από την πόρτα.	Όταν λειτουργεί ο φούρνος, στο εσωτερικό του κυκλοφορεί αέρας. Η πόρτα δεν είναι αεροστεγανή. Έτσι, ο αέρας μπορεί να διαφεύγει από την πόρτα.
Μέσα στον φούρνο σχηματίζεται συμπύκνωση υδρατμών, που μπορεί να στάζουν από την πόρτα.	Το εσωτερικό του φούρνου συνήθως είναι ψυχρότερο από το φαγητό που μαγειρέεται, 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 μαγειρέεται. 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 προκαλείται 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 επίπεδο πάτο ή σε πυρίμαχο ή παρόμοιο σκεύος.
Η οθόνη είναι αναμμένη αλλά ο πίνακας ελέγχου δεν λειτουργεί κατά το πάτημά του.	Ελέγχετε 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.

## ΡΑΔΙΟΠΑΡΕΜΒΟΛΕΣ

Η λειτουργία μικροκυμάτων μπορεί να προκαλέσει παρεμβολές στο ραδιόφωνο, την τηλεόραση, ή παρόμοιο εξοπλισμό. Όταν παρατηρούνται παρεμβολές, μπορούν να μειωθούν ή να εξαλειφθούν λαβαίνοντας τα ακόλουθα μέτρα:

1. Καθαρίστε την πόρτα και την επιφάνεια σφράγισης του φούρνου.
2. Προσανατολίστε ξανά την κεραία λήψης του ραδιοφώνου ή της τηλεόρασης.
3. Τοποθετήστε σε άλλη θέση τον φούρνο μικροκυμάτων σε σχέση με τον δέκτη.
4. Μετακινήστε τον φούρνο μικροκυμάτων μακριά από τον δέκτη.
5. Συνδέστε τον φούρνο μικροκυμάτων σε διαφορετική πρίζα ώστε ο φούρνος μικροκυμάτων και ο δέκτης να βρίσκονται σε διαφορετικά κυκλώματα.

## ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΓΙΑ ΒΟΗΘΕΙΑ

Πριν ζητήσετε σέρβις, ελέγξτε καθένα από τα παρακάτω στοιχεία:

- Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε πως ο φούρνος είναι συνδεδεμένος καλά στο ρεύμα. Αν όχι, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα, περιμένετε 10 δευτερόλεπτα, και συνδέστε το ξανά καλά.
- Ελέγξτε αν έχει καιει κάποια ασφάλεια κυκλώματος ή αν ενεργοποιήθηκε ασφαλειοδιακόπτης. Αν αυτά φαίνεται να λειτουργούν σωστά, δοκιμάστε στην πρίζα μια άλλη συσκευή.
- Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε πως ο πίνακας ελέγχου έχει προγραμματιστεί σωστά και πως η ώρα είναι σωστή.
- Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε πως η πόρτα έχει κλείσει, ενεργοποιώντας το σύστημα κλειδώματος ασφαλείας. Αν η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά, ο φούρνος μικροκυμάτων δεν λειτουργεί.

ΑΝ Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΔΕΝ ΔΙΟΡΘΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΚΑΝΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΑΡΑΠΑΝΩ, ΤΟΤΕ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΗ ΓΡΑΜΜΗ ΒΟΗΘΕΙΑΣ SHARP. ΜΗΝ ΠΡΟΣΠΑΘΗΣΤΕ ΝΑ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΕΤΕ Ή ΝΑ ΕΠΙΣΚΕΥΑΣΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΟΝΟΙ ΣΑΣ.

**Dikkat:**

Ürününüz bu simbol ile işaretlenmiştir. Bunun anlamı kullanılmış elektrikli ve elektronik ürünlerin genel ev atıklarıyla karıştırılmamasının gerekliliğinin olduğunu göstermektedir. Bu ürünler için ayrı bir çöp toplama sistemi bulunmaktadır.

## A. Avrupa Birliği'ndeki Kullanıcılar (özel meskenler) için

### 1. Ekipmanın Atılmasıyla İlgili Bilgiler

**Dikkat:** Bu aleti atmak istiyorsanız lütfen normal çöp kutusunu kullanmayın! Kullanılmış elektrikli ve elektronik ekipmanlar ayrı ve kullanılmış elektrikli ve elektronik ekipmanların doğru biçimde işlenmesi, geri kazanılması ve geri dönüştürülmesiyle ilgili mevzuata uygun olarak atılmalıdır.

Üye ülkeler tarafından kabul edilmesinin ardından, AB ülkelerinde yer alan özel meskenler kullanılmış elektrikli ve elektronik ekipmanlarını belirlenmiş olan toplama merkezlerine ücretsiz olarak gönderebilecektir\*.

Bazı ülkelerde\*, yerel satıcınız da yeni bir ürün satın aldığınızda eski ürününüze ücretsiz olarak geri alabilecektir.

\*) Lütfen ayrıntıları öğrenmek için yerel mercilerinizle temasla geçin. Kullanılmış elektrikli ya da elektronik ekipmanınızda pil ya da akü bulunuyorsa, lütfen bunları yerel gerekliliklere uygun olarak önceden ayrı olarak atın. Bu ürünü doğru bir şekilde atmak suretiyle, atıkların gerekli olan işlemlerden geçerek geri kazanılması ve geri dönüştürülmesine yardımcı olacak, böylece atıkların yanlış muamele görmesinden ötürü doğa ve insan sağlığı üzerine oluşabilecek potansiyel olumsuz etkileri önleme olasılığı olacak.

### 2. AB dışındaki diğer ülkelerde

Bu ürünü atmak isterseniz lütfen yerel mercilerinizle temasla geçin ve doğru atma yöntemini öğrenin.

İsviçre için: Kullanılmış elektrikli ve elektronik ekipmanlar yeni bir ürün satın alınmaması bile ücretsiz olarak satıcıya iade edilebilir. [www.swico.ch](http://www.swico.ch) veya [www.sens.ch](http://www.sens.ch) adreslerinin ana sayfalarından toplama tesislerini öğrenebilirsiniz.

## B. Avrupa Birliği'ndeki Ticari Kullanıcılar için

### 1. Ekipmanın Atılmasıyla İlgili Bilgiler

Ürün ticari bir amaçla kullanılıyorsa ve ürünü atmak istiyorsanız:

Ürünün geri alınmasıyla ilgili bilgi almak üzere lütfen SHARP satıcınızla temasla geçin. Geri almadan doğan masrafları ödemeniz gerekebilir. Küçük ürünler (ve küçük miktarlar) yerel çöp toplama tesisleriniz tarafından alınabilir.

İspanya için: Lütfen kullanılmış ürünlerinizin geri alınması için mevcut çöp toplama sistemiyle ya da yerel mercilerinizle temasla geçin.

### 2. AB dışındaki diğer ülkelerde

Bu ürünü atmak isterseniz lütfen yerel mercilerinizle temasla geçin ve doğru atma yöntemini öğrenin.

---

## MİKRODALGA ENERJİSİNE MARUZ KALMA İHTİMALİNİ ENGELLEMEK İÇİN ALINACAK ÖNLEMLER

1. Bu fırını kapağı açık vaziyette çalıştırmanınchunkü bunu yapmanız zararlı mikrodalga enerjisine maruz kalmanıza yol açabilir. Güvenlik kilitlerini bozmamanız veya bunları kurcalamamanız gereklidir.
2. Fırının ön cephesi ve kapak arasına bir şey sokmayın ya da filit yüzeylerinde kir ya da temizlik malzemesi kalıntıları birikmesine izin vermeyin.
3. Eğer hasarlıysa fırını kullanmayın. Fırın kapağının düzgün bir şekilde kapanması ve kapağında, menteşelerinde, dillerinde veya kapak fitillerinde ve filit yüzeylerinde hasar olmaması gerekmektedir.
4. Fırını tamir etmeye ya da üzerinde değişiklikler yapmaya çalışmayın.

## İÇİNDEKİLER

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI.....	3
KURULUM .....	12
TEKNİK ÖZELLİKLER .....	14
FIRIN VE AKSESUARLAR.....	15
KONTROL PANELİ.....	16
KULLANIMDAN ÖNCÉ .....	17
SAATİN AYARLANMASI.....	17
EKSPRES PİŞİRME .....	17
MİKRODALGAYLA PİŞİRME .....	17
IZGARA .....	17
MİKRODALGA+IZGARA .....	18
KONVEKSİYON .....	18
MİKRODALGA+KONVEKSİYON.....	18
AĞIRLIĞA GÖRE BUZ ÇÖZME .....	18
SÜREYLE BUZ ÇÖZME .....	19
MUTFAK ZAMANLAYICISI .....	19
FAVORİ İŞLEVİ .....	19
GÜÇ TASARRUFU İŞLEVİ .....	19
SESSİZ İŞLEVİ .....	19
ÇOCUK KİLİDİ .....	20
GÜVENLİK KİLİDİ .....	20
OTOMATİK KORUMA MEKANİZMASI .....	20
OTOMATİK PİŞİRME .....	20
TEMİZLİK VE BAKIM .....	21
UYGUN FIRIN KAPLARI.....	22
MİKRODALGAYLA PİŞİRME ÖNERİLERİ .....	23
BUZ ÇÖZME ÖNERİLERİ .....	24
İSITMA ÖNERİLERİ.....	25
SORUN GİDERME .....	26
TELSİZ DALGASI PARAZİTİ .....	27
DESTEK İÇİN TELEFON ETMEDEN ÖNCЕ .....	27

## ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

### DİKKATLE OKUYUN VE GELECEKTE BAŞVURMAK ÜZERE SAKLAYIN

**Yangın tehlikesini önlemek için.**

**Mikrodalga fırın çalışma esnasında başı boş bırakılmamalıdır. Çok yüksek güç seviyeleri ya da çok uzun pişirme süreleri yiyecekleri fazla ısıtarak yanına sebebiyet verebilir.**

Bu fırın yalnızca tezgah üstü kullanım için tasarlanmıştır. Ankastre bir mutfak ünitesi olarak tasarlanmamıştır.

Fırını bir dolabın içine koymayın.

Acil durumda birimin fişinin kolayca çekilebilmesi için elektrik prizi kolayca erişilebilir bir yerde olmalıdır.

AC güç kaynağı 230-240 V, 50 Hz olmalı, en az 10 A dağıtım hattı sigortası veya en az 10 A dağıtım devre kesicisine sahip olmalıdır.

Yalnızca bu ürünün bağlı olduğu özel bir devre sağlanmalıdır.

Fırını ısı üretilen alanlara koymayın.

Örneğin geleneksel bir fırının yanına.

Fırını nemin yüksek olduğu ya da nem toplanabilecek alanlara koymayın.

Fırını açık havada saklamayın ya da kullanmayın.

**Duman görmeniz halinde fırını kapatın ya da fişini çekin ve içinde alev varsa sönmesi için kapağını kapalı tutun.**

**Mikrodalgada kullanıma uygun kaplar ve mutfak**

**aletleri kullanın.**

**Mutfak aletlerinin mikrodalga fırnlarda kullanıma uygun olup olmadıkları kontrol edilmelidir.**

**Plastik ya da kağıt kapların içindeki yiyecekleri ısıtırken, tutuşma olasılığından ötürü gözünüzü fırından ayırmayın.**

**Dalga kılavuzu kapağını ve fırın boşluğunu temizleyin.**

**Bunlar kuru ve yağları temizlenmiş durumda olmalıdır. Biriken yağ aşırı ısınarak duman çıkarmaya ya da yanmaya başlayabilir.**

Fırının ya da havalandırma açıklıklarının yanına yanıcı materyaller koymayın.

Havalandırma açıklıklarını tıkamayın.

Gıda paketlerindeki metal kapakları, telleri, vs. çıkarın. Metal yüzeylerdeki kıvılcımlanma yanına sebep olabilir.

Mikrodalga fırını kızartma için yağ ısıtmakta kullanmayın. Sıcaklık kontrol edilemez ve yağ alev alabilir.

Patlamış mısır yapmak için yalnızca mikrodalgada patlamış mısır yapmakta kullanılan özel ürünleri kullanın.

Fırının içinde yiyecek ya da başka bir şey saklamayın. Fırının istenildiği gibi çalıştığından emin olmak için fırını çalıştırıldıktan sonra ayarları kontrol edin.

Çalışırken fırını başıboş bırakmayın.

Aşırı ısınmayı ve yanğını önlemek için, sosis, turta ya da Noel puddingi gibi yüksek şeker ya da yağ içeriği olan

yiyecekler, pişirirken ya da ısıtırken özel olarak dikkat edilmelidir.

Kullanım kılavuzunda bu konuda verilen ipuçlarına bakınız.

### **Yaralanma riskinin önüne geçmek için.**

#### **UYARI:**

Hasarlısa ya da arızalısa fırını kullanmayın.

Kullanımdan önce şunları kontrol edin:

- a)** Kapağının düzgün kapandığından ve yerine oturmaz ya da büük durumda olmadığından emin olun.
- b)** Menteşelerin ve kapak güvenlik dillerinin kırık veya gevşek olmadığından emin olmak için kontrol edin.
- c)** Kapak fitilleri ve fitil yüzeylerinin zarar görmemiş olduğundan emin olun.
- d)** Fırın boşluğunun içi ya da kapağın üstünde yamulma olmadığından emin olun.
- e)** Elektrik kablosu ve fisinde hasar olmadığından emin olun.

Kapak ya da kapağın fitilleri hasarlısa, fırın yetkili bir kişi tarafından tamir edilene kadar kullanılmamalıdır.

**Fırında asla kendiniz tamir, değişiklik veya ayarlama yapmayın.**

**Mikrodalga enerjisine karşı koruma sağlayan kapakların sökülmesini içeren tüm servis veya onarım işlerinin yetkili kişiler dışındaki kişiler tarafından yapılması tehlikelidir.**

Fırını kapağı açıkken çalıştırmayın ya da kapak güvenlik

---

dilleriyle herhangi bir şekilde oynamayın. Kapak fitilleri ve fitil yüzeyleri arasında bir cisim olduğunda fırını çalıştırmayın.

**Kapak fitillerinde ve bunlara bitişik parçalarda yağ veya kir birikmesine izin vermeyin. Fırını düzenli aralıklarla temizleyin ve yiyecek kalıntılarını alın. "Bakım ve Temizlik" talimatlarına uyun. Fırının temiz tutulmaması yüzeyinin yıpranmasına yol açarak, aletin ömrünü kısaltabilir ve potansiyel olarak tehlikeli bir durumun ortaya çıkmasına sebep olabilir.**

KALP PİLİ olan kişiler mikrodalga fırınlar konusunda alacakları önlemleri öğrenmek için doktorlarına ya da kalp pillerinin üreticisine danışmalıdır.

### **Elektrik çarpması olasılığını önlemek için.**

Dış kabini hiçbir şartta yerinden çıkarmamalısınız.

Kapak kilidi açıklıklarına veya havalandırma açıklıklarına asla bir şey dökmeyein ya da bir cisim sokmayın. Üzerine bir şey dökülmesi halinde fırını hemen kapatıp fişini çekin ve yetkili SHARP servisini arayın.

Elektrik kablosunu ya da fişini suya ya da başka sıvıların içine sokmayın.

Elektrik kablosunun bir masa ya da çalışma yüzeyinden aşağı sarkmasına izin vermeyin.

Elektrik kablosunu, fırının arkası dahil olmak üzere, sıcak yüzeylerden uzak tutun.

Aleti ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.

Fırının lambasını kendiniz değiştirmeye çalışmayın ya da SHARP tarafından yetki verilen elektrikçiler dışında kimsenin değiştirmesine izin vermeyin. Fırının lambası bozulursa lütfen satıcınıza ya da yetkili SHARP servisine danışın.

Aletin elektrik kablosu hasar görürse özel bir kabloyla değiştirilmelidir.

Değişim yetkili SHARP servisi tarafından yapılmalıdır.

### **Patlama ve ani kaynama olasılığını önlemek için:**

**UYARI: Sıvılar ve diğer gıdalar patlayabilecekleri için kapalı kutularda ısıtılmamalıdır.**

**İçeceklerin mikrodalgada ısıtılması gecikmeli  
fışkıran kaynamaya yol açabilir, bu nedenle kap tutulurken dikkat edilmelidir.**

Asla kapalı kaplar kullanmayın. Kullanımdan önce kapakları açın. Kapalı kaplar içlerinde basınç birikmesinden ötürü fırın kapatıldıktan sonra bile patlayabilir.

Sıvıları mikrodalga ile ısıtırken dikkatli olun.

Kabarcıkların çıkabilmesi için geniş ağızlı bir kap kullanın.

**Sıvıları asla biberonlar gibi dar boğazlı şişelerde ısıtmayın, çünkü bunu yapmanız içindekilerin ısınınca kaptan dışarı fışkırmamasına ve yanıklara sebebiyet vermesine yol açabilir.**

Kaynayan sıvıların aniden fışkırarak sizi haşlamasını önlemek için:

1. Çok uzun süre ısıtmayın.
2. Isıtmadan/yeniden ısıtmadan önce sıvıyı karıştırın.

3. Isıtırken sıvının içine cam bir çubuk ya da benzer bir şey (metal değil) koymaınız tavsiye edilir.
4. Gecikmeli fışkıran kaynamayı önlemek için pişirme süresinin sonunda sıvıları fırının içinde en az 20 saniye bekletin.

**Yumurtaları kabuklarının içindedeyken pişirmeyin ve haşlanmış katı yumurtaları mikrodalga fırında ısıtmayın, çünkü mikrodalga ile pişirme işleminin sona ermesinden sonra bile patlayabilirler.**

**Çırılılmamış ya da karıştırılmamış yumurtaları pişirmek ya da ısıtmak için sarılarıyla beyazlarını delin, aksi halde yumurtalar patlayabilir.**

**Haşlanmış katı yumurtaları mikrodalga fırında ısıtmadan önce kabuklarını soyup dilimleyin.**

Pişirmeden önce patates, sosis ve meyve gibi gıdaların kabuğunu delin, aksi halde patlayabilirler.

**Yanma olasılığını önlemek için.**

**UYARI: Yanmaların önüne geçmek için biberonlar ve bebek maması kavanozlarında bulunan gıdalar tüketilmeden karıştırılmalı ve çalkalanmalı ve sıcaklıklarını kontrol edilmelidir.**

**Yanıklar oluşmasının önüne geçmek için gıdaları fırından çıkarırken fırın eldiveni kullanın.**

Buhardan yanmanın ve kaynayan sıvıların fışkırmasının önüne geçmek için kaplar, patlamış mısır yapıcılar, fırın pişirme torbaları, ve benzerlerini daima yüzünüzden uzakta açın.

**Yanmayı önlemek için servis etmeden önce yiyeceklerin sıcaklığını kontrol edin ve karıştırın ve**

bebekler, çocuklar ve yaşlılara verilen yiyecek ve içeceklerin sıcaklığına özellikle dikkat edin.

Kabin sıcaklığı yiyeceğin veya içeceğin sıcaklığının gerçek bir göstergesi değildir; daima yiyeceğin sıcaklığını kontrol edin.

Dışarı çıkabilecek buhar ve ısından kaynaklanan yanmaları önlemek için açarken fırının kapağından daima geride durun.

Doldurulmuş pişmiş gıdaları ısıttıktan sonra içlerindeki buharı dışarı çıkarmak ve yanmaların önüne geçmek için dilimleyin.

Kendilerini yakmalarını önlemek için çocukların kapaktan uzak tutun.

### **Çocuklar tarafından yanlış kullanımı önlemek için.**

**Uyarı: Çocuğun fırını güvenli bir şekilde kullanabilmesi ve yanlış kullanımın tehlikelerini anaması için yalnızca kullanım konusunda yeterli ölçüde bilgi verilmiş 8 yaş ve üzeri çocukların fırını gözetimsiz bir şekilde kullanmasına izin verin.**

**Alet IZGARA, KARIŞIK IZGARA ve OTOMATİK MENÜ modlarında çalıştırıldığında, çocuklar oluşan ısı fazla olduğu için fırını yalnızca bir yetişkinin gözetiminde kullanmalıdır.**

**Bu alet güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından denetlenmedikleri veya aletin kullanımıyla ilgili bilgi almadıkları hallerde fiziksel, algısal veya zihinsel olarak engelli ya da deneyimsiz ve bilgisiz kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar, cihazla**

**oynamamaları için kontrol altında olmalıdır.  
Elektronik dokunmatik ekranlı modellerde çocuk  
kilidi modu bulunur.**

Fırın kapağına yaslanmayın veya kapağı savurarak açmayın. Fırınla oynamayın ya da fırını oyuncak olarak kullanmayın.

Çocuklara gereken tüm önemli güvenlik bilgileri öğretilmelidir: fırın eldivenlerinin kullanımı, yiyeceklerin üzerini örten şeylerin dikkatli bir şekilde kaldırılması; fazla sıcak olabileceklerinden yiyecekleri taze tutmak için tasarlanan ambalajlara (örn. kendinden ısınan malzemeler) özellikle dikkat edilmesi.

### **Diğer uyarılar**

Fırında asla hiçbir şekilde bir değişiklik yapmayın.  
Çalışırken fırını hareket ettirmeyin.

Bu alet evlerde kullanım için tasarlanmıştır.

Bu alet yalnızca evde yiyecek hazırlanması içindir ve yalnızca yiyecek pişirmek ve içecekleri ısıtmak için kullanılabilir. Yiyecekler veya giyeceklerin kurutulması ve ısıtma pedlerinin, terliklerin, süngerlerin, nemli bezlerin ve benzerlerinin ısıtılması yaralanmalara, tutuşmaya veya yanına sebebiyet verebilir. Ticari kullanım ya da laboratuvar kullanımına uygun değildir.

### **Fırınızı sorunsuz bir şekilde kullanmak ve hasarı önlemek için.**

Fırını asla boşken çalıştırmayın. Esmerleştirme kapları ya da kendinden ısınan malzemeler kullanıldığında, ısı stresinden ötürü fırın tabanına zarar gelmesini

önlemek için altına daima porselen tabak gibi ısiya dayanıklı bir yalıtıcı koyun. Kabın talimatlarında belirtilen ön ısıtma süresi aşılmamalıdır.

Mikrodalgaları yansitan ve elektriksel kivılcımlanmaya yol açabilen metal gereçler kullanmayın. Fırına teneke koymayın.

Fırının tabanının kırılmasını önlemek için:

- a) Fırının tabanını suyla temizlemeden önce soğuması için bekletin.
- b) Soğuk bir fırın tabanının üstüne sıcak yiyecekler ya da sıcak kap kacak koymayın.
- c) Sıcak bir fırın tabanının üstüne soğuk yiyecekler ya da soğuk kap kacak koymayın.

Çalışma esnasında dış kabının üstüne hiçbir şey koymayın.

### **NOT:**

Fırın IZGARA ve KARIŞIK IZGARA kullanımından sonra hala sıcakken mikrodalgaya plastik kaplar koymayın çünkü eriyebilirler.

Yukarıdaki modlar kullanılırken, kabın üreticisi tarafından bu tür kullanıma uygun oldukları belirtmediği müddetçe, plastik kaplar kullanılmamalıdır.

Fırınızı nasıl bağlayacağınızdan emin değilseniz, yetkili bir elektrikçiye başvurun.

Doğru elektrik bağlantısı prosedürüne uyulmamasından ötürü fırında meydana gelecek hasarlar ya da kişisel yaralanmalardan ne üretici ne de satıcı sorumlu değildir.

---

Fırın duvarlarında ya da kapak fitillerinin ve filit yüzeylerinin çevresinde bazen su buharı veya damlacıkları oluşabilir. Bu normal bir durumdur ve mikrodalga sızıntısı veya arıza göstergesi değildir.



Bu simbol kullanım esnasında yüzeylerin ısınabileceği anlamına gelmektedir.

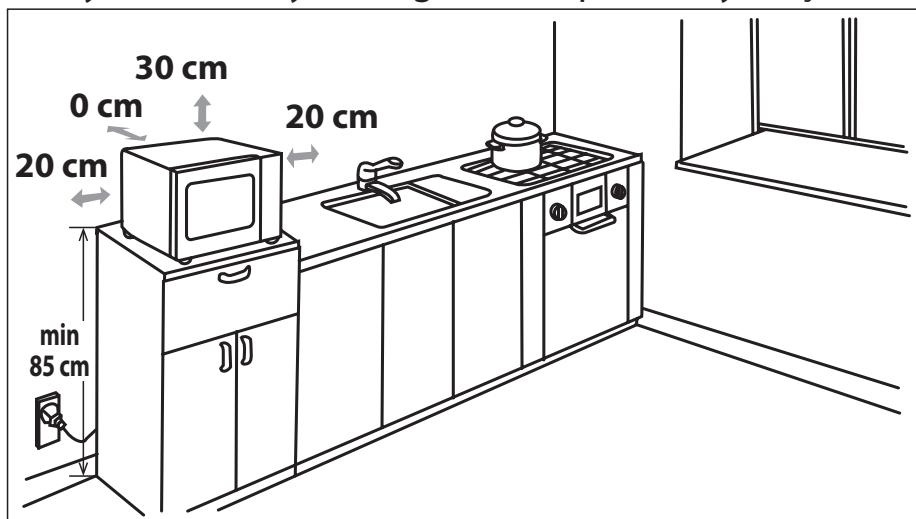
## KURULUM

1. Fırın boşluğunun içindeki tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve mikrodalga fırının kabinin yüzeyin bulunan tüm koruyucu filmleri çıkarın.
2. Fırında bir hasar olup olmadığını kontrol edin.
3. Fırını, fırının ve fırında pişirilmesi olası en ağır yiyeceğin ağırlığını taşıyabilecek kadar kuvvetli olan güvenli, düz bir zemine yerleştirin. Fırını bir dolabın içine yerleştirmeyin.
4. Giriş ve/veya çıkış delikleri için yeterli boş alan sağlayan düz bir zemin seçin. İlk sayfada resme bakın.

Aletin arka yüzeyi bir duvara yaslanabilir.

- Asgari kurulum yüksekliği 85 cm'dir.
- Mikrodalga fırının yan tarafları ve bitişik duvar ya da cisimler arasında en az 20 cm boşluk olmalıdır.
- Fırının üst tarafında en az 30 cm boşluk bırakın.
- Fırının altından ayaklarını sökmeyin.
- Giriş ve/veya çıkış açıklıklarının tıkanması fırına zarar verebilir.
- Fırını radyolar ve televizyonlardan mümkün

olduğunca uzağa koyun. Mikrodalganın çalışması radyo ve televizyon dalgalarında parazite yol açabilir.



**5. Fırının fişini standart topraklı bir elektrik prizine sıkıca takın.**

**UYARI:** Fırını ısı, nem veya yüksek rutubet olan yerlere (örneğin, geleneksel bir fırının yanına ya da üstüne) ya da yanıcı malzemelerin (örneğin perdeler) yanına koymayın

Hava deliği açıklıklarını engellemeyin ya da kapatmayın.

Fırının üzerine bir şeyler koymayın.

Sıcak olacağından, kullanım sırasında ya da kullanımdan kısa bir süre sonra mikrodalga fırının dış tarafına dokunmayın.

# TEKNİK ÖZELLİKLER

Model adı		YC-GC52FE
AC Hattı Gerilimi		230-240V/50 Hz tek faz
Dağıtım hattı sigortası/devre kesicisi		10 A
Gerekli AC gücü		1400 W
Çıkış gücü:	Mikrodalga	900 W
	Izgara	1200 W
	Konveksiyon	2050 W
	Bekleme	< 1,0 W
	Enerji Tasarruf Modu	< 0,5 W
Mikrodalga Frekansı		2450 MHz*
Dış Boyutlar (E) x (Y) x (D) mm		490 x 287 x 495
İç Boyutlar (E) x (Y) x (D)** mm		330 x 220 x 335
Fırın Kapasitesi		25 litre**
Izgara Rafi		Ø 220 mm, Y: 85 mm
Fırın tepsisi		Ø 280 mm, Y: 49 mm
Ağırlık		yaklaşık 18,6 kg
Fırın Ampülü (LED tipi)		1,5 W

\* - Bu Ürün EN55011 Avrupa standartının gerekliliklerini karşılar.

Bu standarda uygun olarak, bu ürün grup 2 sınıf B bir ekipman olarak sınıflandırılmıştır.

Grup 2'nin anlamı, ekipmanın gıdalari ısıtmak için kasıtlı olarak elektromanyetik radyasyon biçiminde radyo frekansları ürettiğidir.

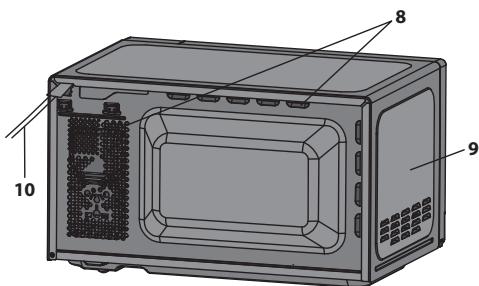
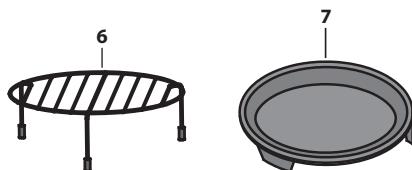
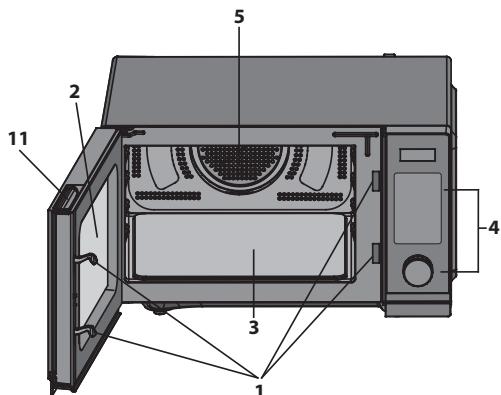
Sınıf B ekipmanın anlamı, ekipmanın ev ortamlarında kullanıma uygun olduğunu.

\*\* - İç kapasitesi azami en, derinlik ve yüksekliğin ölçülmeye bulunmuştur. Gerçek gıda alma kapasitesi daha azdır.

SÜREKLİ GELİŞİM POLİTİKASI KAPSAMINDA, TASARIMI VE TEKNİK ÖZELLİKLERİ BİLDİRİMDE BULUNMAKSIZIN DEĞİŞTİRMЕ HAKKINI SAKLI TUTARIZ.

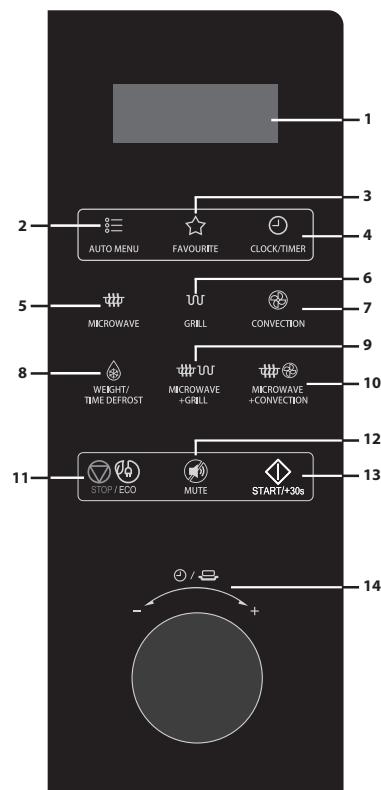
## FIRIN VE AKSESUARLAR

1. Kapak Güvenlik Kilidi Sistemi
2. Fırın Penceresi
3. İç Taban Tabağı
4. Kontrol Paneli
5. Izgara Isıtıcısı
6. Izgara Rafı
7. Fırın Tepsişi
8. Havalandırma açıklıkları
9. Dış kabin
10. Elektrik kablosu
11. Açıma kolu



# KONTROL PANELİ

- 1. EKRAN** - Pişirme süresi, güç, göstergeler ve saat görüntülenir.
- 2. OTOMATİK MENÜ** - Otomatik pişirme menüsünü seçmek için basın.
- 3. FAVORİ** - Programlar kaydetmek için kullanın.
- 4. SAAT/ZAMANLAYICI** - Saati ayarlamak için kullanın. Zamanlayıcı işlevini ayarlamak için kullanın.
- 5. MIKRODALGA** - Mikrodalga güç seviyesini seçmek için kullanın.
- 6. IZGARA** - Izgarada pişirme programını ayarlamak için basın.
- 7. KONVEKSİYON** - Konveksiyonlu pişirme programını ayarlamak için basın.
- 8. AĞIRLIĞA/SÜREYE GÖRE BUZ ÇÖZME** - Ağırlığa göre buz çözme için bir kez basın.  
Süreye göre buz çözme için iki kez basın.
- 9. MIKRODALGA+IZGARA** - Mikrodalga ve izgara kombinasyonu pişirme programını ayarlamak için basın.
- 10. MIKRODALGA+KONVEKSİYON** - Mikrodalga ve konveksiyon kombinasyonu pişirme programını ayarlamak için basın.
- 11. DUR/EKO** - Pişirmeye ara vermek için bir kez, pişirmeyi tamamen iptal etmek için iki kez basın.  
Güç tasarrufu modunu ayarlamak için kullanın.
- 12. SESSİZ** - Sessiz işlevini ayarlamak için bir kez basın, sessiz işlevini iptal etmek için bir daha basın.  
ÇOCUK KİLİDLİ işlevini aktifleştirmek için basılı tutun (3 saniye). İşlevi iptal etmek için yeniden basılı tutun.
- 13. BAŞLA/+30s** - Pişirme ve buz çözme programlarını başlatmak için basın.  
Pişirme süresini ayarlamak ve tam güç seviyesinde pişirmek için birden çok kez basın.
- 14. SÜRE/AĞIRLIK (döner düğme)** - Süreyi, yiyeceğin ağırlığını veya porsiyon sayısını ayarlamak için çevirin.



## KULLANIMDAN ÖNCE

- Fırını ilk kez fişe taktığınızda, bir bip sesi duyulur ve ekranda "1:01" yazısı çıkar.
- Ayar modundayken 30 saniye boyunca hiçbir düğmeye basmazsanız ünite bekleme moduna girer.
- Pişirme esnasında programı duraklatmak için **DUR/EKO** düğmesine bir kez basın, ardından yeniden çalıştırma için **BAŞLA/+30s** düğmesine basın. **DUR/EKO** düğmesine iki kez basarsanız program iptal edilir.
- Pişirme döngüsü tamamlanınca, ekranda **End** (Son) yazısı görünür ve siz kapağı açana veya bir düğmeye basana kadar iki dakikada biripleme sesi duyulur.

## SAATİN AYARLANMASI

Saatin ayarlamak için aşağıdaki talimatları izleyin:

- Bekleme modundayken, 3 saniye boyunca **SAAT/ZAMANLAYICI** düğmesine basılı tutarak 12 saat formatını ya da düğmeye bir kez daha basarak 24 saat formatını seçin.
- Saat hanesini ayarlamak için **SÜRE/AĞIRLIK** döner düğmesini çevirin.
- BAŞLA/+30s** düğmesine bir kez basın.
- Dakika hanesini ayarlamak için **SÜRE/AĞIRLIK** döner düğmesini çevirin.
- Onaylamak için **SAAT/ZAMANLAYICI** düğmesine basın.

## EKSPRES PİŞİRME

Fırını kolayca %100 güç seviyesinde başlayacak şekilde ayarlamak için bu programı kullanın. Bekleme modundayken, pişirme süresini ayarlamak için üst üste **BAŞLAT/+30s** düğmesine basın (her basışınızla 30 saniye artırabilir ve en fazla 10 dakikaya ayarlayabiliyorsunuz). Fırın anında otomatik olarak başlar.

## MİKRODALGAYLA PİŞİRME

- Bekleme modundayken, güç seviyesini seçmek için üst üste **MİKRODALGA** düğmesine basın.
- Pişirme süresini ayarlamak için **SÜRE/AĞIRLIK** döner düğmesini çevirin. En uzun süre 95 dakikadır.
- Onaylamak için **BAŞLA/+30s** düğmesine basın.

Güç seviyesini seçmek için **MİKRODALGA** düğmesine üst üste basın.

MİKRODALGA düğmesine basın	Güç (Ekran)	MİKRODALGA düğmesine basın	Güç (Ekran)
Bir kez	%100 (P100)	7 kez	%40 (P-40)
İki kez	%90 (P-90)	8 kez	%30 (P-30)
3 kez	%80 (P-80)	9 kez	%20 (P-20)
4 kez	%70 (P-70)	10 kez	%10 (P-10)
5 kez	%60 (P-60)	11 kez	%0 (P-00)
6 kez	%50 (P-50)		

**NOT:** Pişirme esnasında **MİKRODALGA** düğmesine basarak güç seviyesini kontrol edebilirsiniz.

## IZGARA

Izgara özellikle ince et dilimleri biftekler, pirzolalar, kebaplar, sosisler ve tavuk parçaları için uygundur. Ayrıca sıcak sandviçler ve ograten için de uygundur.

- Bekleme modundayken **IZGARA** düğmesine bir kez basın.
- Pişirme süresini ayarlamak için **SÜRE/AĞIRLIK** döner düğmesini çevirin. En uzun süre 95 dakikadır.
- Başlatmak için **BAŞLA/+30s** düğmesine basın.

## MİKRODALGA+IZGARA

**Kombinasyon 1:** Mikrodalgada pişirme için %30 süre, izgarada pişirme için %70 süre. Balık ve ograten için kullanın.

**Kombinasyon 2:** Mikrodalgada pişirme için %55 süre, izgarada pişirme için %45 süre. Pudingler, omletler, firinda patates ve tavuk için kullanın.

1. Bekleme modundayken, "Co-1" (Kombinasyon 1) veya "Co-2"yi (Kombinasyon 2) seçmek için **MİKRODALGA+IZGARA** düğmesine bir kez ya da iki kez basın.

2. Pişirme süresini ayarlamak için **SÜRE/AĞIRLIK** döner düğmesini çevirin. En uzun süre 95 dakikadır.

3. Başlatmak için **BAŞLA/+30s** düğmesine basın.

**NOT:** Pişirme esnasında **MİKRODALGA+IZGARA** düğmesine basarak kombinasyon modunu kontrol edebilirsiniz.

## KONVEKSİYON

Konveksiyonlu pişirme modunda, hızlı ve eşit pişmiş şekilde kızarık ve gevrek yiyecekler pişirmek için fırın boşluğunun içinde sıcak hava dolaştırılır. Bu sıcak on üç farklı pişirme sıcaklığına ayarlanabilir: (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C, 130°C, 120°C, 110°C).

**Konveksiyon işlevini kullananlar ön ısıtma yapmak ve pişirmek için aşağıdaki talimatları izleyin:**

Fırınızın ön ısıtma ve konveksiyon pişirme işlemelerini bir arada kullanacak şekilde programlanabilir.

1. Bekleme modundayken, konveksiyon sıcaklığını seçmek için **KONVEKSİYON** düğmesine üst üste basın.

2. Başlatmak için **BAŞLA/+30s** düğmesine basın. İstenen sıcaklığa ulaşıldığında bipleme sesleri duyulur.

3. Kapağı açın ve yemek kabını fırın tabanının ortasına koyn.

4. Pişirme süresini ayarlamak için **SÜRE/AĞIRLIK** döner düğmesini çevirin. En uzun süre 95 dakikadır.

5. Başlatmak için **BAŞLA/+30s** düğmesine basın.

**NOT:** Konveksiyon ön ısıtma sıcaklığına ulaşlığında, fırın iki saniyede bir bip sesi çıkarır. Ön ısıtma sıcaklığı 30 dakika boyunca korunur.

## MİKRODALGA+KONVEKSİYON

Mikrodalga+Konveksiyon modu yemek pişirmeyi daha kolay ve hızlı hale getirir.

Aşağıda açıkladığı şekilde, bu işlevin dört adet önceden programlanmış ayarı vardır:

230°C - bu ayar bütün, but veya kanat biçimindeki, tavuk gibi kalın ve pişirmesi zor olan etler için uygundur.

200°C - ince olan ve çabuk pişen, balık veya biftek gibi etlerde kullanılabilir.

170°C ve 140°C - bu modlar pastırma ve sosis gibi dilimlenmiş et ve yarı pişmiş yiyecekler için uygundur.

1. Bekleme modundayken, konveksiyon sıcaklığını (230°C, 200°C, 170°C, 140°C) seçmek için **MİKRODALGA+KONVEKSİYON** düğmesine üst üste basın.

2. Pişirme süresini ayarlamak için **SÜRE/AĞIRLIK** döner düğmesini çevirin. En uzun süre 95 dakikadır.

3. Başlatmak için **BAŞLA/+30s** düğmesine basın.

**NOT:** Pişirme esnasında **MİKRODALGA+KONVEKSİYON** düğmesine basarak konveksiyon sıcaklığını kontrol edebilirsiniz.

## AĞIRLIĞA GÖRE BUZ ÇÖZME

1. Bekleme modundayken **AĞIRLIK/SÜRE BUZ ÇÖZME** düğmesine bir kez basın.

2. Yiyeceğin ağırlığını ayarlamak için **SÜRE/AĞIRLIK** döner düğmesini çevirin. Ağırlık 100g ila 2000g arasında ayarlanabilir.

3. Onaylamak için **BAŞLA/+30s** düğmesine basın.

**NOT:** Buz çözme esnasında, sistem duraklar ve size yiyeceğin altını üstüne çevirmenizi hatırlatmak için ses çıkarır.

Yiyeceğin altını üstüne çevirdikten sonra devam etmek için **BAŞLA/+30s** düğmesine basın.

**Ağırlığa göre buz çözme tablosu**

Ağırlık [kg]	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0
Süre [dak]	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41

## SÜREYLE BUZ ÇÖZME

1. Bekleme modundayken **AĞIRLIK/SÜRE BUZ ÇÖZME** düğmesine iki kez basın.
2. Buz çözme süresini ayarlamak için **SÜRE/AGIRLIK** döner düğmesini çevirin. En uzun süre 95 dakikadır.
3. Onaylamak için **BAŞLA/+30s** düğmesine basın.

**NOT:** Süreye göre Buz Çözme İşlevini kullanırken, mikrodalga önce %40 güçte çalışır ve ardından %30 güce düşünce durarak kapağı açmanız ve yiyeceğin altını üstüne çevirmeniz için durur. **BAŞLA/+30s** düğmesine bastığınızda ısıtma işlemeye yeniden başlar ve %20 güç seviyesinde çalışır.

## MUTFAK ZAMANLAYICISI

1. **SAAT/ZAMANLAYICI** düğmesine bir kez basın.
2. İstediğiniz süreyi ayarlamak için **SÜRE/AGIRLIK** döner düğmesini çevirin. En uzun süre 95 dakikadır.
3. Onaylamak için **BAŞLA/+30s** düğmesine basın.

ZAMANLAYICI programını iptal etmek için **DUR/EKO** düğmesine basın; ekranda süre görüntülenir.

## FAVORİ İŞLEVİ

Bu işlevde 3 favori vardır ve bunların her biri 1 pişirme sıralamasıyla ayarlanabilir.

### Kaydetmek için:

1. Bekleme modundayken, **FAVORİ** düğmesine bir kez, iki kez ya da üç kez basın.
2. İstediğiniz pişirme programını girin (Çok aşamalı pişirme dahil).
3. Onaylamak için **BAŞLA/+30s** düğmesine basın.

### Başlatmak için:

1. Bekleme modundayken, pişirme programını seçmek için **FAVORİ** düğmesine bir kez, iki kez ya da üç kez basın.
2. Başlatmak için **BAŞLA/+30s** düğmesine basın.

### Silmek için:

Bekleme modundayken, **FAVORİ** düğmesine bir kez, iki kez ya da üç kez basın.

**FAVORİ** düğmesine 3 saniye basılı tutun, ekranда 5 saniyeliğine "CLR" yazısı görüntülenir ve fırın bekleme moduna döner.

### NOT:

- Yalnızca mikrodalga, ızgara, konveksiyon, mikrodalga ve ızgara, mikrodalga ve konveksiyon kaydedilebilir.
- Favori programlar elektrik kesildiğinde bile hafızada saklanır.
- Yalnızca 3 favori program kaydedilebilir. Değiştirmek isterseniz birini silmeniz gereklidir.
- Favorilerin içeriği boşsa, favori kodu yanıp söner. Favorilerde herhangi bir içerik varsa, favori kodu daima görüntülenir.

## GÜC TASARRUFU İŞLEVİ

**Ayarlamak için:** Bekleme modundayken, 3 saniye boyunca **DUR/EKO** düğmesine basılı tutun, ekran kapanır. Fırın güç tasarrufu moduna gider.

**İptal etmek için:** Güç tasarrufu modundayken, işlev herhangi bir düğmeye basıldığında veya fırının kapağı bir kez açılıp kapandığında iptal olur.

## SESSİZ İŞLEVİ

Sessiz işlevini açmak için **SESSİZ** düğmesine bir kez basın, ekranда 3 saniyeliğine "OFF" (KAPALI) yazısı görüntülenir.

Sessiz moddayken, düğmelere bastığınızda ses çıkmaz.

Sessiz işlevini kapatmak için **SESSİZ** düğmesine bir kez basın, ekranda 3 saniyeliğine "On" (Açık) yazısı görüntülenir.

## ÇOCUK KİLİDİ

1. ÇOCUK KİLİDİNİ açmak için 3 saniyeliğine **MUTE** düğmesine basılı tutun; uzun bir bip sesi duyulur ve ekranda "**LOC**" yazısı görüntülenir. Fırın artık ÇOCUK KİLİDİ modundadır. Bu moddayken ekranda saat görünür. Herhangi bir düğmeye basılırsa ya da kapak açılırsa ekranda on saniye boyunca "**LOC**" yazısı görünür.
2. ÇOCUK KİLİDİNİ iptal etmek için uzun bir bipleme sesi duyulana kadar **SESSİZ** tuşuna 3 saniyeliğine basılı tutun.

## GÜVENLİK KİLİDİ

Fırının çocuklar tarafından yanlarında bir yetişkin yokken çalıştırılmasını önlemek için kullanın.

**Ayarlamak için:** Bekleme modundayken, eğer son bir dakika içinde herhangi bir işlem yapılmamışsa, fırın otomatik olarak Güvenlik Kilidi moduna girer ve kilit göstergesi yanar. Kilit modundayken bütün düğmeler devre dışı kalır. Herhangi bir düğmeye bastığınızda kullanıcıya Güvenlik Kilidini iptal etmesini hatırlatmak için ekranda kilit göstergesi görünür.

Güvenlik kilidini kapatmak için tek yapmanız gereken mikrodalganın kapağını açmaktır; tuşlar yeniden aktif hale gelir ve kilit göstergesi kapanır.

## OTOMATİK KORUMA MEKANİZMASI

**AŞRI ISINMA KORUMASI** - Fırın yüksek bir sıcaklık algılandığında ekranda "**E01**" yazısı çıkar ve fırının çalışması durur. **DUR/EKO** düğmesine basarak bunu iptal edebilirsiniz.

**DÜŞÜK SICAKLIK KORUMASI** - Fırın düşük sıcaklık koruma moduna girdiğinde ekranda "**E02**" yazısı çıkar ve fırının çalışması durur. **DUR/EKO** düğmesine basarak bunu iptal edebilirsiniz.

**SENSÖR ARIZASI KORUMASI** - Fırın sensörlerinden birinde bir sorun algılandığında ekranda "**E03**" veya "**E04**" yazısı çıkar ve fırının çalışması durur. Ayrıca fırın bir uyarı sesi verir. **DUR/EKO** düğmesine basarak bunu iptal edebilirsiniz.

## OTOMATİK PİŞİRME

Yiyecekler ya da takip eden pişirme modu için pişirme süresini ve gücü ayarlamak gereklidir. Pişirmek istediğiniz yiyeceğin türünün yanı sıra yiyeceğin ağırlığını ya da porsiyon sayısını belirtmek yeterlidir.

1. Bekleme modundayken, menü kodunu seçmek için **OTOMATİK MENÜ** düğmesine üst üste basın.
2. Yiyeceğin ağırlığını ya da porsiyon sayısını ayarlamak için **SÜRE/AĞIRLIK** döner düğmesini çevirin.
3. Başlatmak için **BAŞLA/+30s** düğmesine basın.

Otomatik pişirme menüleri:

Kod	Yiyecek	Not
A-01	İçecek (200 ml/bardak, 1 - 3 bardak)	
A-02	Kumpir ( $230 \pm 10$ g/porsiyon, 1 - 2 porsiyon)	
A-03	Sebze (200 - 600 g)	
A-04	Otomatik ısıtma (200 - 800 g)	
A-05	Çorba (300 ml/kase, 1 - 3 kase)	
A-06	Pilav (150 - 600 g)	
A-07	Dana/Kuzu Rosto (200 - 600 g)	
A-08	Izgara Balık Parçaları (200 - 600 g)	
A-09	Izgara Domuz Pastırması (100 g, 200 g, 300 g)	
A-10	Fırında Patates Kızartması (200 g)	
A-11	Pizza (150 g, 300 g, 450 g)	
A-12	Kek (475 g)	
A-13	Tavus Rosto (800 - 1400 g)	<p>1. "A07" ~ "A09" arası, "A-13" seçeneklerinde fırın durarla kullanıcıya yiyeceğin altın üstüne çevirmesini hatırlatmak için uyarı sesi çıkarır; yiyeceğin altın üstüne çevirdikten sonra fırını yeniden çalıştırmak için <b>BAŞKA/+30s</b> düğmesine basın.</p> <p>2. Otomatik pişirme işlevini kullanırken, yiyecek beklediği şekilde pişmeyebilir. Bunun sebepleri kişisel tercihler, yiyeceğin boyutu/şekli, ortam sıcaklığı, şebeke voltajındaki dalgalanmalar, yiyeceğin fırın içine doğru şekilde koyulup koyulmadığı, vs. olabilir. Yiyecek istediğiniz şekilde pişmezse, bunu düzeltmek için süreyi gereken şekilde ayarlayın.</p>

## TEMİZLİK VE BAKIM

1. Temizlerken fırını kapatın ve elektrik fişini prizden çekin.
2. Fırının içini temiz tutun. Sıçrayan yiyecekler ya da akan sıvılar fırının duvarlarına yapıştığında nemli bir bezle silin. Fırın çok kirlenirse bulaşık deterjanı kullanılabilir. Sprey ya da diğer aşındırıcı temizlik maddelerini kullanmayın. Bunlar kapak yüzeyinde leke bırakabilir, çiziklere sebep olabilir veya rengini matlaştırabilir.
3. Fırının dış yüzeyi nemli bir bezle silinmelidir. Fırının içinde çalışan parçalara zarar verilmemesi için, havalandırma deliklerinden içeri su sızmasına izin verilmemelidir.
4. Kapak ve pencerenin her iki tarafını, kapak fitillerini ve çevrelerindeki kısımları nemli bir bezle sık sık silerek damlayan ya da sıçrayan şeyleri temizleyin. Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.
5. Buharla temizlemeyin.
6. Kontrol panelini islatmayın. Yumuşak, nemli bir bezle silin. Kontrol panelini temizlerken fırının yanlışlıkla çalışmaya başlamaması için fırın kapağını açık tutun.
7. Fırın kapağının içinde veya dışının çevresinde buhar oluşursa, yumuşak bir bezle silin. Fırın rutubetin yüksek olduğu ortamlarda çalıştırıldığında bunun olması mümkün değildir. Bu bir arza değildir.
8. Fırının zeminini kirleştirmemesi ve potansiyel olarak kivilcimlamma/hasar oluşmaması için düzenli olarak temizlenmelidir. Tek yapmanız gereken fırının taban yüzeyini bulaşık deterjanıyla silmektir.
9. Fırının içinde oluşan kokuları gidermek için bir bardak suyla birlikte bir limonun suyunu ve kabuğunu mikrodalgaya uygun bir kabin için koyn. 5 dakika boyunca mikrodalgaya özelliğini çalıştırın. Yumuşak bir bezle iyice silip kurulayın.
10. Eğer ampullü bozulursa lütfen müsteri hizmetlerine danışın.
11. Fırın düzenli olarak temizlemeli ve yiyecek kalıntıları çıkarılmalıdır. Fırının temiz tutulamaması yüzeyin bozulmasına ve dolayısıyla üniteinin ömrünün olumsuz yönde etkilenmesine ve potansiyel olarak tehlikeli durumların ortaya çıkmasına yol açabılır.
12. Lütfen bu aleti ev atıklarının atıldığı çöpe atmayın; bu tür aletler için belediyeler tarafından sağlanan atık merkezine gönderilmelidir.
13. Izgara işlevli mikrodalgaya fırın ilk kullanıldığından hafif bir duman ve koku oluşabilir. Fırın yağı ile kaplanmış çelik bir levhadan imal edilmiş olduğundan yeni fırın yağın yanmasından kaynaklı olarak duman ve koku çıkarabilir ve bu da normal bir olgudur. Bir süre kullanımın ardından bu durum ortadan kalkacaktır.

# UYGUN FIRIN KAPLARI

Mikrodalgada gıdaların pişirilmesi/buzlarının çözülmesi için mikrodalga enerjisinin kabın içinden geçerek yiyeceğe işleyebilmesi gereklidir. Bu sebeple uygun pişirme kaplarının seçilmesi önem arz eder.

Kare/dikdörtgen tabaklar yerine yuvarlak/oval tabaklar kullanılması önerilir, çünkü kenarlarda kalan yiyecekler genelde daha fazla pişer. Aşağıda listelenen farklı pişirme kaplarını kullanabilirsiniz.

Pişirme Kapları	Mikro Dalgada Kullanım İçin Güvenli	Izgara/Konveksiyon	Yorum
Alüminyum folyo Folyo Kaplar	✓ / ✗	✓	Yiyecekleri aşırı ısınmaya karşı korumak için küçük alüminyum folyo parçaları kullanılabilir. Folyo ile firının duvarları arasında en az 2 cm boşluk bırakın çünkü kivilcimlanma olusabilir. Folyo kaplar, üreticileri tarafından mikrodalgada kullanılabilecekleri belirtildiğinde tavsiye edilmez, örn. Microfoil®, talimatlara dikkatle uyun.
Esmerleştirme kapları	✓ / ✗	✗	Daima üreticinin talimatlarına uyun. Verilen ısıtma sürelerini aşmayın. Bu tabaklar çok sıcak olabildiğinden çok dikkatli olun.
Porselen ve seramik	✓ / ✗	✗	Üzerine metalik süslemeler bulunmayan porselen, toprak kaplar, sırlı toprak kaplar ve ince porselenler genelde uygundur.
Cam, örn. Pyrex®	✓	✓	Ince cam kullanıyorsanız dikkatli olun çünkü aniden ısınması halinde kırılabilir ya da çatlayabilir.
Metal	✗	✓	Kivilcimlanma yaparak yanına sebebiyet verebileceğinden metal pişirme kapları kullanılması tavsiye edilmez.
Plastik/Polistiren örn. fast food kapları	✓	✗	Bazı kaplar yüksek sıcaklıklarda yumulduğu, eridiği ya da renk attığı için dikkatli olunmalıdır.
Streç film	✓	✗	Yiyeceğe dokunmamalı ve buharın içinden çıkabilmesi için delinmelidir.
Buzdolabı/Fırın poşetleri	✓	✗	Buharın içinden çıkabilmesi için delinmelidir. Poşetlerin mikrodalgada kullanımına uygun olduğundan emin olun.
Kağıt - Tabaklar, kaplar ve kağıt havlu	✓	✗	Metal 'kivilcimlanmas' sebebiyle eriyebilecekleri ya da alev alabilecekleri için plastik ya da metal bağlar kullanmayın.
Hasır ya da ahşap kaplar	✓	✗	Yalnızca ısıtma ya da nem alma amacıyla kullanın. Aşırı ısınma yanına sebep olabileceğiinden dikkatli olunmalıdır.
Geri dönüştürülmüş kağıt ve gazete	✗	✓	Aşırı ısınma yanına sebep olabileceğiinden bu malzemeleri kullanırken daima firının başında durun. 'Kivilcimlanmaya' yol açacak ve yanına sebep olacak metal parçaları içerebilir.



**UYARI:** Yiyecekleri plastik ya da kağıt kaplarda ısıturken, alev alma ihtimalinden ötürü fırına göz kulak olun.

**NOT:** Kullanım esnasında firmanızı başboş bırakmayın.

# MİKRODALGAYLA PİŞİRME ÖNERİLERİ

Mikrodalgalar yiyecekleri geleneksel pişirme yöntemlerine göre daha hızlı pişirir. Bu nedenle, iyi sonuçlar alınması için belirli tekniklerin kullanılması gereklidir. Aşağıdaki tekniklerin pek çoğu geleneksel pişirme yöntemlerinde kullanılanlara benzer tekniklerdir.



**UYARI:** Sıvılar ve katı gıdalar kapalı kaplarda veya kapağı kapalı durumda olan kavanozlarda/kaplarda ısıtılmamalıdır, çünkü içlerinde basınç birikir ve kavanozun/kabin patlamasına yol açabilir.

## PİŞİRME ÖNERİSİ NOTLARI :

- Fırını kullanırken daima başında durun.
- Kullanılan kap kakaklarını mikrodalga fırında kullanıma uygun olduğundan emin olun.
- Tavsiye edilen pişirme süreleri ve güç seviyeleri için yemek kitabı bölümündeki tablolara başvurun.
- Fırının tabanı soğuksa üzerine sıcak yiyecekler/kap kakak veya fırının tabanı sıcaksa üzerine soğuk yiyecekler/kap kakak koymayın.
- Yalnızca tavsiye edilen ambalaj içinde yer alan mikrodalga patlamış misri kullanın (üreticinin talimatlarına uyın). Üretici tarafından belirtilmemiş müddetçe asla yağ kullanmayın ve asla belirtilen süreden uzun süre ısıtmayın.



**UYARI:** SHARP kullanım kılavuzunda yer alan talimatlara daima uyın. Tavsiye edilen pişirme sürelerini aşar ve çok yüksek güç seviyeleri kullanırsanız yiyecekler aşırı ısınıp yanabilir ve bazı istisnai durumlarda alev alıp fırına zarar verebilir.

## Düzenleyin

Yiyeceklerin en kalın parçalarını tabağın dışına doğru koyun. Örneğin tavuk butları.

Tabağın dışına doğru koyulan yiyecekler daha fazla enerji alır, bu yüzden ortadakilere kıyasla daha hızlı pişer.

## Örtün

Bazı yiyeceklerin mikrodalgada pişirirken üzerindeki örtülmüş bir katmanın daha iyidir.

Havalandırılmış mikrodalga streç filmi veya uygun bir kapak kullanın.

## Delin

Kabuğu, derisi ya da zarı olan yiyeceklerin pişirilmeden veya ısıtılmadan önce birkaç yerinden delinmesi gereklidir, çünkü içlerinde buhar birikir ve bu da yiyeceğin patlamasına yol açabilir. Örneğin patates, balık, tavuk ve sosis.

**NOT:** Yumurtalar mikrodalga gücü kullanılarak ısıtılmamalıdır çünkü patlayabilirler (pişirme bittikten sonra bile). Örneğin çılıbir, sahanda, katı yumurta.

## Karıştırın, altını üstüne çevirin ve yerlerini değiştirin

Eşit pişirmek için pişirme esnasında yiyecekleri karıştırmak, altını üstüne çevirmek ve yerlerini değiştirmek gereklidir.

Daima dıştan içe doğru karıştırın ve yerlerini değiştirin.

## Bekletin

İsının yiyeceğin her yerine eşit şekilde dağılması için pişirdikten sonra yiyeceğin bir süre bekletilmesi gereklidir.

Yiyeceklerin Özellikleri	
<b>Bileşim</b>	Yağ ve şeker oranı yüksek yiyeceklerin (örn. Noel pudingi, kıymalı turtalar) daha kısa süre ısıtılması gereklidir. Aşırı ısıtmak yanına sebebiyet verebileceğinden dikkatli olunmalıdır. Yiyeceklerin içindeki kemikler ısını iletir ve yiyeceğin daha hızlı pişmesine yol açar. Yiyeceğin tamamının eşit biçimde pişmesi için dikkatli olunmalıdır.
<b>Yoğunluk</b>	Yiyeceğin yoğunluğu ihtiyaç durulan pişirme süresini etkiler. Kekler ve ekmek gibi hafif gözenekli yiyecekler, rosto ve güveç gibi ağır, yoğun yiyeceklerden daha hızlı pişer.
<b>Miktar</b>	Ne kadar fazla yiyecek pişiriyor olursanız olun, firmanızdaki mikrodalgaların sayısı aynı kalır. Fırına koyulan yiyecek miktarı arttıkça pişirme süresi de artırılmalıdır. Örneğin dört patates pişirmek iki patates pişirmekten daha uzun sürer.
<b>Boyut</b>	Küçük yiyecekler ve küçük parçalar büyüklerle kıyasla daha hızlı pişer, çünkü mikrodalgalar her taraflarından merkezlerine ulaşabilir. Eşit bir şekilde pişirmek için bütün parçaların aynı boyutta olmasını sağlayın.
<b>Şekil</b>	Tavuk göğüsü ya da budu gibi şekilleri yumuk olan yiyeceklerin kalın kısımlarının pişmesi daha uzun sürer. Eşit bir şekilde pişirmek için en kalın kısımlarını, daha fazla enerji alacakları için tabağın dışına doğru yerleştirin. Mikrodalgada pişirken yuvarlak şekiller kare şekillere göre daha eşit biçimde pişer.
<b>Yiyeceğin sıcaklığı</b>	Yiyeceğin başlangıçtaki sıcaklığı ihtiyaç duyulan pişirme süresini etkiler. Soğuk yiyecekler oda sıcaklığındaki yiyeceklerle göre daha uzun sürede pişer. Kabın sıcaklığı yiyeceğin veya içeceğin kendi sıcaklığının gerçek bir göstergesi değildir. ısısı ya da buharı serbest bırakmak için reçeli çörekler gibi yiyecekleri kesin.

**⚠️ UYARI: Yüz ve Eller: Fırından yiyecekleri ya da pişirme kaplarını çıkarırken daima fırın eldiveni kullanın. Isının ve buharın dağılması için fırın kapağını açarken geride durun. Örtüler (örneğin streç film) çıkarırken, rosto poşetlerini veya patlamış mısır ambalajlarını açarken, buharın ellerinize ve yüzünüzü gelmeyecek şekilde boşalmasını sağlayın.**

**⚠️ UYARI: Servis etmeden önce yiyeceklerin ve içeceklerin sıcaklığını kontrol edin, karıştırın. Özellikle bebeklere, çocuklara ve yaşlılara servis yaparken dikkatli olun. Yanıklara yol açmaması için tüketimden önce biberonların ve bebek maması kavanozlarının içindelerinin karıştırılması veya çalkalanması ve sıcaklıklarının kontrol edilmesi gereklidir.**

## BUZ ÇÖZME ÖNERİLERİ

Mikrodalganızı kullanmak en hızlı buz çözme yöntemidir. Basit bir işlemdir ama yiyeceğin buzunun tamamen çözülmesi için aşağıdaki talimatlara uyulması gereklidir.

- Buz çözmeden önce ambalaj ve sargı gibi şeyleri tamamen çıkarın.
- Yiyeceklerin buzunu çözmemek için mikrodalgaya güç seviyesi 30P veya 10P'yi kullanın.
- Lütfen aşağıdaki ek talimatlara da bakın.

### Yerlerini değiştirin

Tabağın dışına doğru yerleştirilmiş olan yiyeceklerin buzu ortadakilere kıyasla daha hızlı çözülür. Bu sebeple buz çözme işlemi esnasında yiyeceklerin yerlerini 4 kereye kadar değiştirmek gereklidir.

Sıkıcı yapmış parçaları dış taraftan ortaya doğru taşıyın ve üst üste binen parçaların yerlerini değiştirin. Bu sayede yiyeceğin her parçasının buzlu eşit şekilde çözülür.

### Ayırın

Yiyecekler buzluktan çıkarıldığında birbirine yapışmış durumda olabilir. Buz çözme işlemi esnasında bunu yapmak mümkün hale gelir gelmez yiyecekleri birbirinden ayırmak gereklidir.

Örneğin pastirma dilimleri, tavuk filetoları.

## Örtün

Buzu çözülen yiyeceklerin bazı kısımları ısınabilir. Daha fazla ısınmalarını ve pişmeye başlamalarını önlemek için bu kısımları mikrodalgaları yansıtan küçük folyo parçalarıyla örtebilirsiniz. Örneğin bir tavuçunun butları ve kanatları.

## Bekletin

Yiyeceğin bunuzun tamamen çözülmesi için bir süre bekletilmesi gereklidir.

Yiyeceği mikrodalga fırından çıkarıp çıkarmaz buz çözme işlemi bitmiş sayılmalıdır. Ortasının da tamamen buzunun çözülmesi için yiyeceğin yeterli bir süre boyunca üstü örtülü vaziyette beklemesi gereklidir.

## Altını üstüne çevirin

Buz çözme işlemi esnasında bütün yiyeceklerin 4 kereye kadar altının üstüne çevrilmesi gereklidir.

Buzlarının tamamen çözülmesi için bunun yapılması önemlidir.

## ISITMA ÖNERİLERİ

Yiyeceklerin ısıtılmaması konusunda, servis etmeden önce yiyeceklerin iyice ısınmış olmasını sağlamak için aşağıdaki önerilere ve kurallara uyın.

### Tabaklı yemekler

Tavuk ya da et porsyonlarını çıkarın, bunları ayrı ayrı ısıtin. Aşağıya bakınız.

Daha küçük yiyecek parçalarını tabağın ortasına, daha büyük ve kalın parçaları kenarlarına doğru koyun.

Havalandırmalı mikrodalga streç filmiyle örtün ve 50P'de ısıtin. Yeniden ısıtma işleminin ortasında karıştırın/yerlerini değiştirin.

**NOT:** Servis etmeden önce yiyeceğin tamamen ısındığından emin olun.

### Dilimlenmiş et

Havalandırmalı mikrodalga streç filmiyle örtün ve 50P'de ısıtin. Eşit biçimde ısınması için en az bir kez yerlerini değiştirin.

**NOT:** Servis etmeden önce etin tamamen ısındığından emin olun.

### Tavuk porsyonları

Porsyonların en kalın kısımlarını tabağın dışına doğru koyun, havalandırmalı mikrodalga streç filmiyle örtün ve 70P'de ısıtin.

Isıtma işleminin yarısında altını üstüne çevirin.

**NOT:** Servis etmeden önce tavuçun tamamen ısındığından emin olun.

### Güveçler

Havalandırmalı mikrodalga streç filmiyle veya uygun bir kapakla örtün, 50P'de ısıtin.

Eşit biçimde ısınması için sık sık karıştırın.

**NOT:** Servis etmeden önce yiyeceğin tamamen ısındığından emin olun.

İşitirken en iyi sonuçları elde etmek için, yiyeceğin türüne uygun, doğru mikrodalga gücü seviyesini seçin. Örneğin, bir kase sebze 100P güç ile ısıtılabilirken, içinde karıştırılamayan malzemeler olan lazanya gibi bir yiyecek 50P güç kullanılarak ısıtılmalıdır.

### NOTLAR:

- Isıtmadan önce yiyecekleri folyodan veya metal kaplardan çıkarın.
- Isıtma süreleri yiyeceğin şekli, derinliği, miktarı ve sıcaklığının yanı sıra, kabın boyutu, şekli ve malzemesi gibi unsurlardan etkilenir.



**UYARI:** Sıvıları asla dar boğazlı kapların içinde ısıtmayın, çünkü bunu yapmak kabın içindelerinin dışarı fışkırmamasına ve yanmanıza yol açabilir.

- Aşırı ısınmayı ve yanımı önlemek için, kıymalı turta ya da Noel pudingi gibi yüksek şeker ya da yağ içeriği olan yiyecekler ısıtılırken özel olarak dikkat edilmelidir.
- Kızığın yağıda pişirme amacıyla asla sıvı ya da katı yağları ısıtmayı çunku bunu yapmak aşırı ısınmaya ve yanına yol açabilir.
- Mikrodalga fırında konserveler patates ısıtılmamalıdır; konservenin üzerindeki üretici talimatlarına uyın.



**UYARI:** Yamaların önüne geçmek için biberonlar ve bebek maması kavanozlarında bulunan gıdalar tüketilmeden karıştırılmalı ve çalkalanmalı ve sıcaklıklarını kontrol edilmelidir.

# SORUN GİDERME

Fırının düzgün çalışmadığını düşünüyorsanız servisi aramadan önce kendiniz gerçekleştirebileceğiniz bazı basit kontroller vardır. Böylece eğer arıza basit bir şeysse gereksiz yere servisi aramamış olursunuz.

Aşağıdaki basit kontrolü gerçekleştirin:

Fırının tabanına bir bardak su koyun ve kapağı kapatın. Fırını 100P mikrodalga gücünde 1 dakika çalışacak şekilde ayarlayın.

1. Pişerken fırının ampulü yanıyor mu?

2. Soğutma fanı çalışıyor mu? (Elinizi havalandırma açıklıklarının üstüne koyarak kontrol edin).

3. 1 dakikanın sonun sesli sinyal duyuluyor mu?

4. Bardaktaki su sıcak mı?

Su dolu bardağı fırından çıkarın ve kapağı kapatın. Fırını izgara ile üç dakika pişirme yapacak şekilde programlayın.

5. 3 dakika sonra izgara ısıtma çubuğu rengi kırmızı oluyor mu?

Sorularдан herhangi birine verdığınız cevap "HAYIR" ise, ilk olarak fırının fışının düzgün bir şekilde takılmış ve sigortanın yanmamış olduğunu kontrol edin. Bunların her ikisinde de bir sorun yoksa, aşağıdaki sorun giderme tablosuna başvurun.



**UYARI: Fırında asla kendiniz tamir, değişiklik ya da ayarlama yapmayın. Eğitimli SHARP mühendisleri dışında kişilerin servis veya onarım işlerini yapması tehlikelidir. Bu husus önemlidir, çünkü mikrodalga enerjisine karşı koruma sağlayan kapakların çıkarılması gerekebilir.**

- Kapak fitili çalışma esnasında mikrodalga sızmasını engeller, ama hava geçirmez değildir. Fırın kapağının etrafında su damlları, ışık görmek veya sıcak hava hissetmek normaldir. Nem içeriği yüksek olan yiyeceklerden buhar çıkar ve bu da kapağı içinde yoğunlaşarak fırından damlayabilir.
- Onarımla ve Değişiklikler: Düzgün çalışmıyorsa fırını kullanmaya çalışmayın.
- Dış Kabin ve Ampul Erişimi: Dış kabini asla çıkarmayın. Bu içinde yer alan ve asla dokunulmaması gereken yüksek gerilimli parçalar yüzünden çok tehlikelidir ve ölümçül olabilir.

Fırınızdaki bir ampul erişim kapağı bulunmamaktadır. Ampul bozulursa kendiniz değiştirmeye çalışmayan SHARP tarafından onaylanmış olan yetkili servisi arayın.

## SORUN GİDERME TABLOSU

SORU	CEVAP
Kapağın çevresinde hava akımı var.	Fırın çalışırken fırın boşluğunun için hava dolaşır. Kapak hava geçirmez değildir ve hava kapaktan dışarı kaçabilir.
Fırında yoğunlaşma meydana gelir ve bu da kapaktan damlayabilir.	Fırın boşluğu genelde pişirilen yiyecekten daha soğuk olur, bu yüzden de pişirme esnasında çıkan buhar soğuk olan yüzeyin üzerinde yoğunlaşır. Çıkan buhar miktarı pişirilen yiyeceğin su içeriğine bağlıdır. Patates gibi bazı yiyeceklerin nem içeriği yüksektir. Kapı camında biriken yoğunlaşma birkaç saat sonra kendini kendine geçecektir.
Pişirirken fırın boşluğunun içinde parlamlar veya kivilcimlamlar oluyor.	Pişirme esnasında fırın boşluğununa metal bir cisim yaklaştığında kivilcimlilik olur. Bunun olması fırın boşluğunun yüzeyini sertleştirilebilir ama fırına başka bir zararı yoktur.
Kivilcimlanan patatesler.	Patateslerin üzerindeki tüm filizlerin alınmış ve patateslerin delinmiş olması ve doğrudan fırının tabanına ya da isıya dayanıklı bir kek kalibine veya benzer bir şeye koyulmuş olmaları gerekmektedir.
Basıldığından ekranın ışıkları yanıyor ama kontrol paneli çalışmıyor.	Kapağın düzgün kapanmış olduğunu emin olun.
Fırın çok yavaş pişiriyor.	Doğu güç seviyesinin seçilmiş olduğunu emin olun.
Fırın bir gürültü çıkarıyor.	Mikrodalga enerjisi pişirme/buz çözme esnasında bir AÇIK bir KAPALI duruma gelir.
Dış kabin isınıyor.	Dokunduğunuzda kabinin sıcak olduğunu hissedebilirsiniz - çocukların uzak tutun.

## TELSİZ DALGASI PARAZİTİ

Mikrodalganın kullanılması radyonuz, televizyonunuz veya benzer ekipmanlarına parazit yapabilir. Parazit olursa, aşağıdaki önlemleri alarak bunu azaltabilir ya da ortadan kaldırabilirsiniz:

1. Fırının kapağını ve fitil yüzeylerini temizleyin.
2. Radyo ya da televizyonun anteninin yönünü değiştirin.
3. Mikrodalga fırının alıcıya göre yerini değiştirin.
4. Mikrodalga fırını alıcıdan uzaklaştırın.
5. Mikrodalga fırın ve alıcının aynı devre üzerinde olmaması için mikrodalga fırını farklı bir prize takın.

## DESTEK İÇİN TELEFON ETMEDEN ÖNCE

Servis çağrımadan önce lütfen aşağıdakilerin her birini kontrol edin:

- Fırının fişinin prize sıkıca takılmış olduğunu kontrol edin. Değilse, fişi prizden çekin, 10 saniye bekleyin ve yeniden sıkıca takın.
- Yanmış devre sigortası veya atmış ana sigorta var mı diye kontrol edin. Bunlar düzgün çalışıyorsa, prize başka bir aleti takmayı deneyin.
- Kontrol paneli doğru programlanmış mı ve zamanlayıcı ayarlanmış mı diye bakın.
- Kapağın sıkıca kapatılmış olduğunu ve kapak kilit sisteminin devreye girdiğini kontrol edin. Kapak düzgün kapatılmazsa mikrodalga çalışmaz.

YUKARIDAKİLERİN HİÇBİRİ SORUNU ÇÖZMÜYORSA, O ZAMAN SHARP YARDIM HATTIYLA iletişime geçin. FIRINDA KENDİNİZ DEĞİŞİKLİK YA DA ONARIM YAPMAYA ÇALIŞMAYIN.





CE

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/0117

[www.sharpconsumer.eu](http://www.sharpconsumer.eu)

**SHARP**