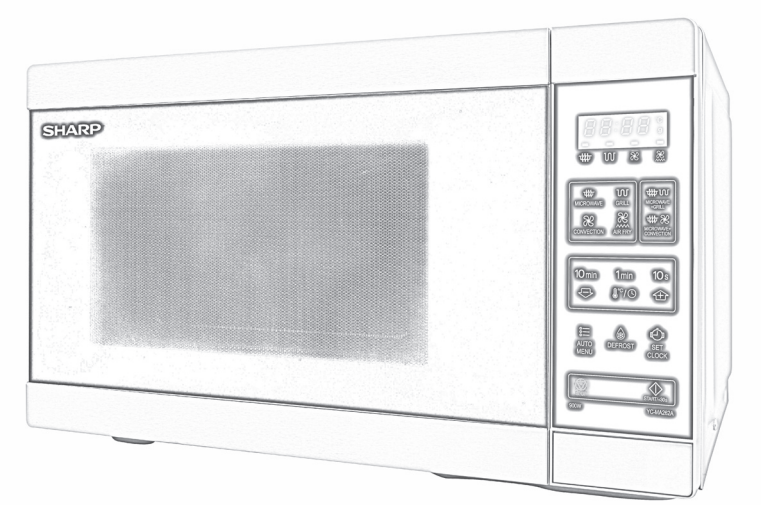
SHARP



User manual

YC-MA262A

Microwave oven

EN BG CS DA DE ES ET EL FI FR
HR HU IT LT LV NL NO PL PT RO
SK SL SR SV UA

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

Attention:
Your product is marked with this symbol. It means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. There is a separate collection system for these products.

A. Information on Disposal for Users (private households)

1. In the European Union

Attention: If you want to dispose of this equipment, please do not use the ordinary dustbin!
Used electrical and electronic equipment must be treated separately and in accordance with legislation that requires proper treatment, recovery and recycling of used electrical and electronic equipment.
Following the implementation by member states, private households within the EU states may return their used electrical and electronic equipment to designated collection facilities free of charge*.
In some countries* your local retailer may also take back your old product free of charge if you purchase a similar new one.
*) Please contact your local authority for further details.
If your used electrical or electronic equipment has batteries or accumulators, please dispose of these separately beforehand according to local requirements. By disposing of this product correctly you will help ensure that the waste undergoes the necessary treatment, recovery and recycling and thus prevent potential negative effects on the environment and human health which could otherwise arise due to inappropriate waste handling.

2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.
For Switzerland: Used electrical or electronic equipment can be returned free of charge to the dealer, even if you don't purchase a new product. Further collection facilities are listed on the homepage of www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Information on Disposal for Business Users

1. In the European Union

If the product is used for business purposes and you want to discard it: Please contact your SHARP dealer who will inform you about the take-back of the product. You might be charged for the costs arising from take-back and recycling. Small products (and small amounts) might be taken back by your local collection facilities.
For Spain: Please contact the established collection system or your local authority for take-back of your used products.

2. In other Countries outside the EU

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

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

For service, please refer to **www.sharpconsumer.com/contact/**, for your warranty rights go to **www.sharpconsumer.com/support/** or contact the retailer where you purchased your product.
Declarations of conformity are available from **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY

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

Contents

Important safety instructions 3
Installation 12
Radio interference 13
Grounding (earthing) instructions 13
Specifications 13
Oven and accessories 14
Control panel 15
Before using the oven 15
Setting the clock 15
Microwave 16
Manual operation 17
Microwave cooking 17
Quick start 18
Air fry cooking 18
Grill cooking 19
Microwave + grill 19
Convection 20
Microwave + convection 21
Auto menu 21
Defrosting by weight 24
Defrosting by time 24
Sequence cooking 24
Safety lock 25
Child lock 25
Cleaning and care 25
Suitable ovenware 26
Microwave cooking advice 27
Defrosting advice 29
Reheating advice 30
Troubleshooting 31
Before calling for assistance 33

Important safety instructions

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

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

The AC power supply must be 230-240 V, 50 Hz, with a minimum 10 A distribution line fuse, or a minimum 10A distribution circuit breaker. A separate circuit serving only this appliance should be provided.

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

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

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

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

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

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

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

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

To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.

Do not store food or any other items inside the oven.

Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.

Do not leave the oven unattended while it is operating.

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

To avoid the possibility of injury. WARNING:

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

a) Make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.

b) Check to make sure the hinges and safety door latches are not broken or loose.

c) Ensure that the door seals and sealing surfaces have not been damaged.

d) Make sure inside the oven cavity or on the door are no dents.

e) Ensure that the power supply cord and plug are not damaged.

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

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves

the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

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

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits.

Follow the instructions for "Care and Cleaning". Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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

To avoid the possibility of electric shock.

- Under no circumstances should you remove the outer cabinet.
- Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately, and call an authorised SHARP service agent.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surface.
- Keep the power supply cord away from heated surfaces, including the rear of the oven.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow

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

- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by an authorised SHARP service agent.

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

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

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

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

Do not cook eggs in their shells, and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or

mixed, pierce the yolks and the whites. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

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

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns. Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns. To avoid the possibility of burns:

- Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns and eruption of boiling. To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.
- Always stand back from the oven door when opening it to avoid burns from escaping steam and heat.
- Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.
- Keep children away from the door to prevent them burning themselves.

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

When the appliance is operated in the GRILL, MIX GRILL, CONVECTION, MIX CONVECTION and AUTO MENU mode

(mode applicable to model), children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning by children should be monitored.

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

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

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

Other warnings

Never modify the oven in any way.

Do not move the oven while it is in operation.

This appliance is intended to be used in household. This oven is for home food preparation and may only be used for cooking food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire. It is not suitable for commercial or laboratory use.

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

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

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

To prevent the turntable or base of the oven breaking:

a) Before cleaning with water, leave to cool.

b) Do not put hot or cold foods or hot utensils on a cold turntable/oven base.

c) Do not place anything on the outer cabinet during operation.

NOTE:

Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using a combination mode (oven model dependant) because they may melt.

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

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

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

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

This appliance is intended for use in household and similar

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

Precautions will using the Hot Air functions (Air Fry, Grill and Convection)

- Clean the air fry tray and inner pot with damp, soapy cloth. Make sure only use mild, soapy water.
- DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock. Damage to the surface will also occur.
- Dry the unit and all the assemblies with a soft cloth before storage or use.
- If there are any stains on the baking tray or frying basket which are too difficult to clean, let them soak in warm water for about 10 minutes before cleaning.
- DO NOT over fill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- DO NOT use oil or any other liquid in the baking tray.
- DO NOT use this appliance for deep-frying.
- Ensure that food is correctly prepared and cooked to avoid any danger to health.
- Prevent food contact with heating elements.
- ALWAYS ensure the appliance is properly assembled before use.
- DO NOT store any materials, other than the supplied accessories, in the air fryer when not in use.
- DO NOT use appliance for other than its intended use.
- The use of accessory attachments not recommended by as this may cause a hazard or injury.
- DO NOT cover the air intake vent or air exhaust vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.

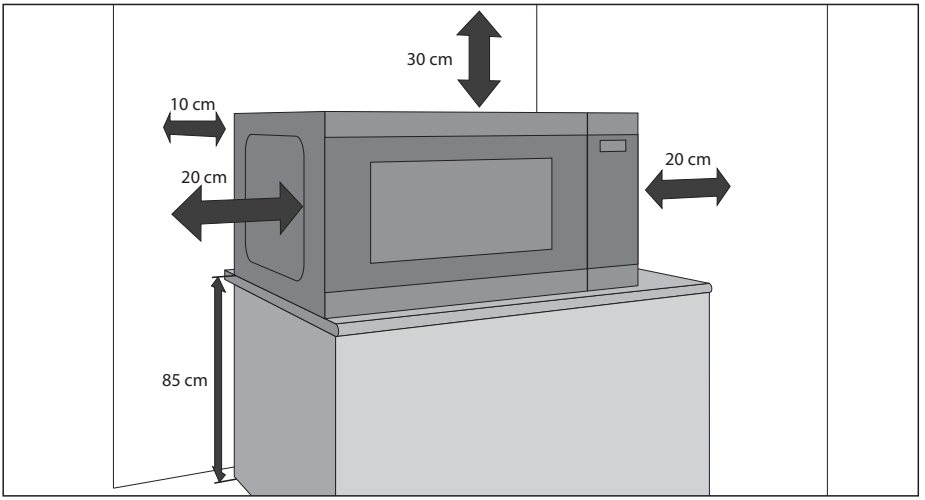
- DO NOT touch accessories during or immediately after cooking.
- Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- Leave the unit after use so it has sufficient time to cool.
- Allow to cool before cleaning.
- WARNING: As this air fryer gets hot during use and some surfaces may develop high temperatures. As people perceive temperatures, this device should be used with care.
- Wear protective insulated gloves when touching hot surfaces or utensils, and food.

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

Installation

1. Remove all packing materials from the inside of the oven cavity and remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.
2. Check the oven carefully for any signs of damage.
3. Place the oven on a secure, level surface, strong enough to take the oven weight, plus the heaviest item likely to be cooked in the oven. Do not place the oven in a cabinet.
4. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents. See picture on the first page. The rear surface of appliance can be placed against a wall.

- The minimum installation height is 85 cm.
- A minimum space of 20 cm is required between the sides of the microwave oven and any adjacent walls or objects.
- Leave a minimum space of 30 cm above the oven.
- Do not remove the feet from the bottom of the oven.
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.



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

WARNING:

Do not place the oven where heat, moisture or high humidity are generated, (for example, near or above a conventional oven) or near combustible materials (for example, curtains).
Do not block or obstruct air vent openings.
Do not place objects on top of the oven.
Do not touch the exterior of the microwave oven during or shortly after operation as it will be hot.

Radio interference

Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV, or similar equipment. If there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:

1. Clean the door and cavity where they meet.
2. Change the direction of the receiving antenna of the radio or television.
3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are not on the same mains feed.

Grounding (earthing) instructions

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall socket that has been properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided.

⚠ **WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.**

NOTE:

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

The mains lead used in your microwave oven uses the following colour coded wires:
Green and Yellow = EARTH | Blue = NEUTRAL | Brown = LIVE

Specifications

Model name:		**YC-MA262A**
AC Line Voltage		230~240 V, 50 Hz single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		10 A
Power	Power Consumption	1500 W
	Microwave Output Power	900 W
	Grill Output Power	1500 W
	Convection Power	1500 W
	Off Mode Power	<0.5 W
Microwave Frequency		2450 MHz*
Outside Dimensions (W x H x D in mm)		523 x 300 x 415
Cavity Dimensions (W x H x D in mm)		335 x 218 x 362
Glass Turntable Size (ø mm)		315
Oven Capacity		26 litres**
Baking Tray Size (W x H x D in mm)		329 x 35 x 306
Air Fry Rack Size (W x H x D in mm)		298 x 47 x 275
Weight		17.7 kg
Oven Lamp (LED type)		1 W

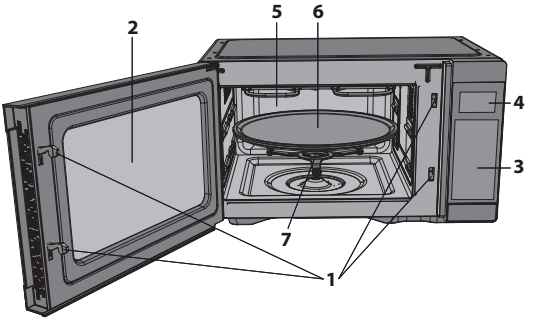
**** - This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011. In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.***
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the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

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

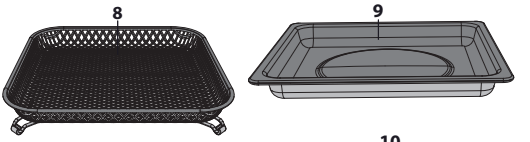
AS PART OF A POLICY OF CONTINUOUS IMPROVEMENT, WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER DESIGN AND SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE.

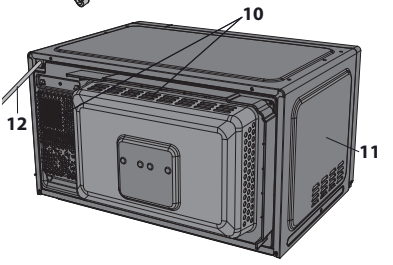
Oven and accessories

1. Door safety lock system
2. Oven window
3. Control Panel
4. Display
5. Oven cavity
6. Glass Tray
7. Roller Ring
8. Frying Basket
9. Baking Tray
10. Ventilation openings
11. Outer cabinet
12. Power supply cord



- The Grill Rack Baking Tray and Air Fry Rack are designed for use with grill and convection ovens only. DO NOT use any metal accessories when using the microwave function.
- For use of the Grill Rack refer to the GRILL sections of this User Manual.





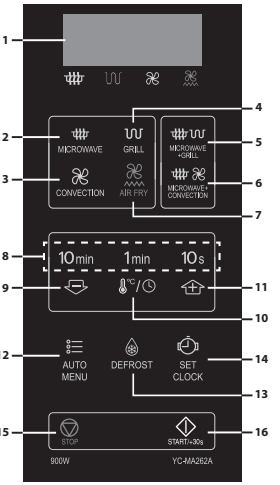
Never touch the grill when it is hot.
NOTE: When you order accessories, please mention two items: part name and model name.

NOTES:

- After cooking fatty foods without a cover, always clean the cavity and any cooking utensils thoroughly, these must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.
- When microwaving, always place cookware on the turntable.
- DO NOT use the Grill Rack or Baking Tray while using the microwave function.

⚠ WARNING: ♨ This symbol means that the surfaces are liable to get hot during use. The door, outer cabinet, oven cavity, accessories and dishes will become very hot during operation. To prevent burns, always use thick oven gloves.

Control panel



1. **DIGITAL DISPLAY –** Cooking time, power, indicators and clock time are displayed.
2. **MICROWAVE POWER –** Press to select microwave power level.
3. **CONVECTION –** Press to select convection temperature.
4. **GRILL –** Press to set grill cooking program. (Page 19).
5. **MICROWAVE+GRILL –** Press to set microwave and grill combination cooking program. (Page 19).
6. **MICROWAVE+CONVECTION –** Press to select convection combination cooking.
7. **AIR FRY –** Press to use Air Fry function.
8. **10 SECONDS, 1 MINUTE, 10 MINUTES –** Use to set time of cooking or the clock.
9. **DOWN ﹀ –** Press to set food weight or servings.
10. **TEMPERATURE/TIME –** Press to toggle between Temperature and Time setting.
11. **UP ﹀ –** Press to set food weight or servings.
12. **AUTO MENU key –** Press to select auto cooking menus.
13. **DEFROST –** Press to select defrost function.
14. **SET CLOCK –** Use to set clock time. Use to set timer function.
15. **STOP –** Press once to temporarily stop cooking, or twice to cancel cooking altogether.
16. **START/+30s –** Press to start the oven and to increment cooking in 30 second intervals.

Symbol					°C	
Description	Microwave	Grill	Air Fry	Convection	Temperature	Time

Before using the oven

When the oven first plugged in, beep will sound and the display will show "**0:00**". Note that the clock does not have to be set for the oven to operate correctly. To set the clock, follow the instructions in the "**Setting the Clock**" section of this User Manual.

When new, the very first time the grill and/or convection is used, smoke and odors will be given off. To avoid this happening when food is being cooked, use the grill and convection function without food for approx. 20 minutes.

- After opening and closing the door, the oven will enter the standby mode. If no buttons are press within 1 minute, the display will remain on and the buttons will not operate. To enter standby mode again, open and close the door.
- During cooking, if the **STOP** button is pressed once, the cooking cycle will be paused. To restart cooking press the **START/+30s** button. If the **STOP** button is pressed twice, cooking will be canceled.
- When programming the oven for a particular function and there is a pause between button presses of more than 30 seconds the oven will return to the standby mode.
- When a cooking cycle is completed, the display will show "**End**" and a tone will be heard every two minutes until a button is pressed or the door is opened.

Setting the clock

Your oven has a 24 hour clock mode.

1. Press the **SET CLOCK** key once and "00:00" will flash.
2. Press the time keys and enter the current time. Enter the hours by pressing the **10 min** key and enter the minutes by pressing the **1 min** and **10 s** keys.
3. Press the **SET CLOCK** key to finish clock setting.

NOTES:

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

Microwave

Power Level	Press the **MICROWAVE POWER LEVEL** key	Display (Percentage)
HIGH	x1	100P
	x2	90P
MEDIUM HIGH	x3	80P
	x4	70P
MEDIUM	x5	60P
	x6	50P
MEDIUM LOW (DEFROST)	x7	40P
	x8	30P
LOW	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Your oven has 11 power levels, as shown.
- To change the power level for cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** key until the display indicates the desired level. Set up the desired cooking time by pressing time keys. Press the **START** key to start the oven.
- To check the power level during cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** key.

  As long as your finger is pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** key the power level will be displayed. The oven continues to count down although the display will show the power level.
- If "0P" is selected, the oven will work with fan for no power. You can use this level to remove any odours.

Generally the following recommendations apply:
100P/90P - (HIGH) used for fast cooking or reheating e.g. for casseroles, hot beverages, vegetables etc.
80P/70P - (MEDIUM HIGH) used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as sponge cakes. At this reduced setting, the food will cook evenly without over cooking at the sides.
60P/50P - (MEDIUM) for dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, e.g. beef casserole, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.
40P/30P - (MEDIUM LOW) to defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.
20P/10P - (LOW) For gentle defrosting, e.g. cream, gateaux, or pastry.

Manual operation

Opening the door:

To open the oven door, press door opening button.

Starting the oven:

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

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

The **START/◇ +30s** key must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking. The audible signal will sound once when the button is pressed in th ecorrect manner.

Use the **STOP** key to:

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

NOTE

- If the Microwave is not used for a period of 1 minute (and the door is closed) the safety lock will automatically activate. The keypad will no longer operate. To turn the safety lock off simply open the door to the Microwave and the keypad will become active again.

Microwave cooking

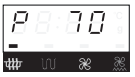
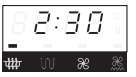
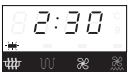
Your oven can be programmed for up 99 minutes 50 seconds (99.50).

MANUAL COOKING/MANUAL DEFROSTING

- Enter the cooking time and use microwave power levels 100P to 10P to cook or defrost.
- Stir or turn the food, where possible, 2 - 3 times during cooking.
- After cooking, cover the food and leave to stand, where recommended.
- After defrosting, cover the food in foil and leave to stand until thoroughly defrosted.

Example:

To cook 2 minutes and 30 seconds on 70% microwave power.

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

NOTE:

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

IMPORTANT:

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

Cooking Mode	Standard time
Microwave 10P to 100P	30 minutes
Grill cooking	Intermittent operation, temperature controlled
Mix grill cooking	99 mins 50 sec

Quick start

If you need to cook at 100% power level, just press the **START/+30s** button while in the standby mode. Each time the **START/+30s** button is pressed, it will add 30 seconds to the cooking time.

Air fry cooking

With Pre-Heat

1. Press the **AIR FRY** button, the display will show **220°C**.
2. Press the **AIR FRY** button to select the temperature. Each time it is pressed the display will change, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, then back to 220.
3. Press the **START/+30s** button to confirm the temperature setting.
4. Press the **START/+30s** button and the oven will pre-heat.
5. When the pre-heat temperature is reached the temperature will flash on the display. Open the door, place the food to be cooked inside the oven and close the door.
6. Press the number buttons to enter the cooking time.
7. Press **START/+30s** button to start cooking.

Without Pre-Heat

1. Press the **AIR FRY** button, the display will show **140°C**.
2. Press the **AIR FRY** button to select the temperature. Each time it is pressed the display will change, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, then back to 220.
3. Press the **START/+30s** button to confirm the temperature setting.
4. Press the number buttons to enter the cooking time.
5. Press **START/+30s** button to start cooking.

Example:

To air fry for 10 minutes at 220°C on convection without pre-heat.

Press the air fry button once. AIR FRY x1	Press the air fry button 4 times so that the display shows 160°C.	Press the **START/+30s** button once. START/+30s x1	Press the 10min button once. 10min x1	Press **START/+30s.** START/+30s x1

Grill cooking

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

Example:
To grill for 20 minutes, using **GRILL** key.

Press **GRILL** key once. x1	Enter the required heating time by pressing the **10 min** key twice.	Press the **START/◇ +30s** key to start the grilling. (The display will count down through the set grilling time.)

Microwave + grill

GRILL + MICROWAVE combines microwave power with the convection function. In this mode the microwave power and convection power is used alternately. Full power microwave for 14 seconds, then grill for 15 seconds. This cycle repeats until the end of the cooking time.
The combination of microwave power with the grill reduces cooking time and provides a crisp, brown finish.

Example:
To cook for 15 minutes, follow the example below.

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

NOTES for GRILL and GRILL + MICROWAVE COOKING:

- It is not necessary to preheat the grill.
- When browning foods in a deep container, place on the turntable.
- You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time. This is normal and not a sign that the oven is faulty. To avoid this problem, when first using the oven, heat the oven without food for 20 minutes on grill.

IMPORTANT: During operation, to allow smoke or smells to disperse open a window or switch the kitchen ventilation on.
NOTE: When using the grill function, the grill will turn on and off at regular intervals to prevent overheating.

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

Convection

During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and make crisp foods quickly and evenly. This oven can be programmed for thirteen different cooking temperatures (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

It is recommended to preheat the oven before cooking in the convection mode. To preheat and cook using the convection function, follow the instructions given below:

With Pre-Heat

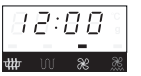
1. Press the **CONVECTION** button, the display will show **180°C**.
2. Press the **CONVECTION** button to select the temperature. Each time it is pressed the display will change, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 then back to 180.
3. Press the **START/+30s** button to confirm the temperature setting.
4. Press the **START/+30s** button and the oven will pre-heat.
5. When the pre-heat temperature is reached the temperature will flash on the display. Open the door, place the food to be cooked inside the oven and close the door.
6. Press the number buttons to enter the cooking time.
7. Press **START/+30s** button to start cooking.

Without Pre-Heat

1. Press the **CONVECTION** button, the display will show **180°C**.
2. Press the **CONVECTION** button to select the temperature. Each time it is pressed the display will change, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 then back to 180.
3. Press the **START/+30s** button to confirm the temperature setting.
4. Press the number buttons to enter the cooking time.
5. Press **START/+30s** button to start cooking.

Example:

To cook for 12 minutes at 210°C on convection without pre-heat.

Press the convection button once. CONVECTION x1	Press the convection button 3 times so that the display shows 210°C. CONVECTION x3	Press the **START/+30s** button once. START/+30s x1	Press the **10min** button once and the **1min** button twice.	Press **START/+30s.** START/+30s x1
				

Microwave + convection

The Microwave+Convection mode makes cooking easier and faster as it uses fast microwave cooking and convection to crisp the food.
MICROWAVE + CONVECTION combines microwave power with the convection function. In this mode the microwave power and convection power is used alternately. Full power microwave for 14 seconds, then convection set for 170°C for 15 seconds. This cycle repeats until the end of the cooking time. The combination of microwave power with the convection function reduces cooking time and provides a crisp, brown finish.

Example:
To cook for 10 minutes, using MICROWAVE + CONVECTION.

Press **MICROWAVE + CONVECTION** key once. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Enter the required heating time by pressing the **10 min** key once. 10min x1	Press the **START/◇ +30s** key to start the cooking. (The display will count down through the set cooking time.)

NOTES for CONVECTION + MICROWAVE cooking:

- There is no pre-heat function.
- When browning foods in a deep container, place on the turntable.
- You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time. This is normal and not a sign that the oven is faulty. To avoid this problem, when first using the oven, heat the oven without food for 20 minutes on the convection function.

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

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

Auto menu

For convenience the automatic cooking programmes allow food to be cooked quickly and e evenly with only a few button presses. It is not necessary to program the duration and the cooking power, all that is required is to select the required auto cook function enter the weight/pieces if necessary.

Microwave and Convection Auto Menu

To select the microwave and convection cooking auto menus press the AUTO MENU button once, then press the "**+**" or "**–**" buttons to choose the programmes, the screen will show "**A01**" to "**A09**"

For example, to cook two jacket potatoes.

1. Open the door and place the food inside the oven using suitable ovenware for the cook cycle being used.
2. Close the door.
3. Press the **AUTO MENU** button once. The display will show **A01**.
4. Press the "**+**" button once, the display will show **A02**.
5. Press "**START/+30s**" to confirm the selected auto cook menu.
6. Press the "**+**" or "**–**" button to adjust quantity (or weight for other menus).
7. Press **START/+30s** button to start cooking.
8. When cooking is finished, the display will return to the standby mode and 5 beeps will be heard.

Auto Menu A01 to A09

Display	Menu	Display	Weight (g)	Cooking time	Cooking mode	Cooking advice
A01	Auto reheat	150g	150g	1 minute 30 seconds	Microwave P100	Place your food into a microwave safe container and place in the centre of the turntable.
		250g	250g	2 minutes 30 seconds		
		350g	350g	3 minutes 30 seconds		
		450g	450g	4 minutes 30 seconds		
		600g	600g	6 minutes		
A02	Potato	1		5 minutes 20 seconds	Microwave P100	Each potato should be approximately 230g. Remove any eyes (buds) and wash before cooking.
		2		8 minutes 30 seconds		
		3		11 minutes 30 seconds		
A03	Meat	150g	150g	3 minutes	Microwave P80 Turn over half way through cooking	Place your food into a microwave safe container and place in the centre of the turntable.
		300g	300g	4 minutes 40 seconds		
		450g	450g	6 minutes 30 seconds		
		600g	600g	8 minutes 30 seconds		
A04	Vegeta-ble	150g	150g	3 minutes	Microwave P100	Place your food into a microwave safe container and place in the centre of the turntable.
		350g	350g	4 minutes 30 seconds		
		500g	500g	6 minutes		
A05	Pasta	50g	50g (water 450g)	18 minutes	Microwave P80	Place the uncooked pasta in a microwave safe bowl and add the water specified for the weight. Place the bowl in the centre of the turntable before starting the oven.
		100g	100g (water 800g)	20 minutes		
		150g	150g (water 1200g)	22 minutes		
A06	Fish	150g	150g	3 minutes 10 seconds	Microwave P80	Place the fish onto a microwave safe dish or rack and place in the centre of the turntable.
		250g	250g	4 minutes 40 seconds		
		350g	350g	5 minutes 40 seconds		
		450g	450g	7 minutes		
		650g	650g	9 minutes 40 seconds		
A07	Soup	200	200ml	2 minutes 10 seconds	P100	Place the soup in a microwave safe container and place in the centre of the turntable.
		400	400ml	4 minutes		
		600	600ml	5 minutes 40 seconds		
A08	Pizza	200g	200g	11 minutes	Convection 190°C	Place the pizza directly onto the baking tray and use on the lower level.
		300g	300g	12 minutes 30 seconds		
		400g	400g	14 minutes 30 seconds		
A09	Chicken	500g	500g	40 minutes	Convection 200°C Turn over at 2/3 of the way through cooking	Place your food on the baking tray and use on the lower level.
		750g	750g	45 minutes		
		1000g	1000g	50 minutes		
		1200g	1200g	55 minutes		

Air Fry Auto Menu

To select the microwave and convection cooking auto menus press the **AUTO MENU** button twice, then press the "**+**" or "**–**" buttons to choose the programmes, the screen will show "**AF01**" to "**AF14**"

For example, to cook frozen chicken nuggets.

1. Open the door and place the food inside the oven using suitable ovenware for the cook cycle being used.
2. Close the door.
3. Press the **AUTO MENU** button twice. The display will show **AF01**.
4. Press the "**+**" button five times, the display will show **AF06**.
5. Press **START/+30s** button to start cooking.
6. When the cooking cycle is completed, the oven will bleep 5 times.

Auto Menu AF01 to AF14

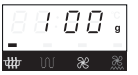
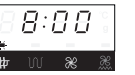
Display	Menu	Display	Weight (g)	Cooking time	Cooking mode	Cooking advice
AF01	Frozen French Fries	AF01	500g	21 minutes	Air fry 220°C	Do not overload the frying basket with too many fries. Ensure that the fries are evenly spaced.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minutes 00	Air fry 220°C Turn over when 3 minutes of cooking time remains.	
AF03	Frozen Croquettes	AF03	400g	14 minutes	Air fry 210°C	Evenly space the croquettes in the frying basket.
AF04	Frozen Calamary	AF04	400g	14 minutes	Air fry 210°C	Evenly space the calamary in the frying basket.
AF05	Frozen Onion Rings	AF05	350g	13 minutes	Air fry 210°C	Evenly space the onion rings in the frying basket.
AF06	Frozen Nuggets	AF06	500g	20 minutes	Air fry 210°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	Do not over fill. Ensure that there is a small amount of space between the nuggets.
AF07	Escalope	AF07	400g	20 minutes	Air fry 200°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	
AF08	Shrimps	AF08	200g	11 minutes	Air fry 210°C	
AF09	Vegetable	AF09	300g	10 minutes	Air fry 220°C	Cut up vegetables into pieces 2 x 3cm to ensure even cooking.
AF10	Spring Rolls	AF10	400g	14 minutes	Air fry 220°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	
AF11	Frozen Breaded Prawns	AF11	220g	12 minutes	Air fry 210°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	Be carefull not to overfill the frying basket.
AF12	Frozen Potato Wedges	AF12	400g	20 minutes	Air fry 220°C	Do not overfill. Spray with cooking oil for a more crispy skin.
AF13	Buffalo Chicken Wings	AF13	550g	15 minutes	Air fry 210°C	Place evenly in the frying basket.
AF14	Grilled Fresh Fish Fillets	AF14	500g	11 minutes	Air fry 230°C	

- The result of auto cook depends on factors such as the shape and size of food, your personal preference as to the doneness of certain foods and how the food is placed in the oven. If the resold of the cooking is not satifactory, please adjust the cooking time to suit.
- For some of the auto cook programs, you may be requested to turn the food over. Open the door, turn the food, close the door and then press the **START/+30s** button to resume cooking.

- Wear oven gloves (or similar) when turning food over.
- It is not possible to change the time or temperature of the air fry auto menu options.

Defrosting by weight

The microwave oven is pre-programmed with a timer and power level so that foods such as meat or seafood can be easily defrosted. The weight range for this is from 0.1kg – 2.0kg.
Follow the example below for details on how to operate these functions.
Example: To defrost a joint of meat weighing 1.2kg.
Place the food in a flat dish or alternatively on a microwave oven defrost rack on the turntable.

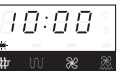
Select the weight defrost function by pressing the defrost button once. DEFROST x1	Press the Up button 4 times	Press the **START/◇ +30s** button once. START/+30s x1	Press the start button and defrosting will start. START/+30s x1
			

Notes for weight defrost:

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

Defrosting by time

This function quickly defrosts food while enabling you to choose a suitable defrost period, depending on the food type. Follow the example below for details on how to operate this function. The time range is 0:01 – 99:50.
Example: To defrost the food for 10 minutes.

Select the menu required by pressing the **TIME DEFROST** button twice. DEFROST x2	Enter the cooking time by pressing the time buttons. 10min 1min 10s	Press the **START/◇ +30s** button to start the defrosting. (The display will count down through defrosting time)
		

Notes for time defrost:

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

Sequence cooking

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

Note: Auto menu cannot be set as one of the multiple sequences.
Example: If you want to defrost the food for 5 minutes at 30P, then to cook with P80 microwave power for 7 minutes.

The steps are as follows:
1. Press the microwave button to set the power to 30P.
2. Enter the cooking time of 5 minutes.
3. Press the microwave button to set the power to P80.
4. Enter the cooking time of 7 minutes,
5. Press the START/+30s button to start cooking.

Safety lock

This is an automatic function to prevent unsupervised operation of the oven by children. While in the standby mode, if there is no operation within one minute, the oven will automatically enter Safety lock mode all buttons are disabled. To turn the safety lock off simply open and close the door to the microwave and the keypad will become active again and the lock indicator light will turn off.

Child lock

To set the CHILD LOCK, press and hold the **STOP** button for 3 seconds, a long beep will be heard and the display will show the locked icon. The oven is now in the CHILD LOCK mode.
To cancel the CHILD LOCK, press and hold the **STOP** button for 3 seconds until a long beep sound is heard.

Cleaning and care

- Turn off the oven and unplug the power cord from the mains supply when cleaning.
- Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven sides, top base or turntable, wipe with a damp cloth. Mild detergents may be used if the oven gets very dirty. Avoid using spray or other harsh cleaners. They may stain, streak or dull the door surface.
- The outside of the oven should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters.
- Do not use abrasive cleaners.
- Do not steam cleaners.
- Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. This is not a fault.
- The turntable should be cleaned regularly to avoid contamination and potential arcing/damage. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent.
- Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a microwaveable bowl. Microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
- If the light bulb fails, please contact customer service for advice.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surface that could adversely affect the life of the unit and could possibly result in a hazardous situation.
- Please do not dispose of this appliance into the domestic rubbish bin; refer to your countries advice on disposal of this type of product.

Suitable ovenware

1. The ideal material for a microwave utensil is transparent to microwave, it allows energy to pass through the container and heat the food.
2. Microwave cannot penetrate metal, so metal utensils or dishes with metallic trim should not be used.
3. Do not use recycled paper products when microwave cooking, as they may contain small metal fragments which may cause sparks and/or fires.
4. Round /oval dishes rather than square/oblong ones are recommend, as food in corners tends to overcook.
5. Narrow strips of aluminum foil may be used to prevent overcooking of exposed areas. But be careful don't use too much and keep a distance of 2.54 cm between foil and cavity.

The list below is a general guide to help you select the correct utensils.

Cookware	Microwave Safe	Grill/ Convection/ Air Fry	Comment
Browning dishes	✔ / ✘	✘	Always follow the manufacturers instructions. Do not exceed heating times given. Be very careful as these dishes become very hot.
China and ceramics	✔ / ✘	✘	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Heat–Resistant Glass	✔	✔	Care should be taken to ensure that any glass cook ware is suitable for use in a microwave oven.
Non Heat–Resistant Glass	✘	✘	
Heat–Resistant Ceramics	✔	✔	Ensure that any ceramic material is not too thick or in high in mineral content.
Microwave–Safe Plastic Dish	✔	✘	Always check that the plastic cook ware is suitable to be used in a microwave oven.
Kitchen Paper	✔ / ✘	✘	Only use kitchen paper which is recommended for use in microwave ovens.
Glassware e.g. Pyrex®	✔ / ✘	✔	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal Tray	✘	✔	It is not recommended to use metal cookware as it will arc, which can lead to fire.
Metal Rack	✘	✔	It is not recommended to use metal cookware as it will arc, which can lead to fire.
Aluminium foil Foil Containers	✔ / ✘	✔	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2.54 cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer, e.g. Microfoil®, follow instructions carefully.
Cling film	✔	✘	It should not touch the food and must be pierced to let the steam escape.
Plastic/Polystyrene e.g fast food containers	✔	✘	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Freezer/Roasting bags	✔	✘	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use.
Paper - Plates, cups and kitchen paper	✔	✘	Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal 'arcing'.
Straw and wooden Containers	✔	✘	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✘	✘	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire. May contain extracts of metal which will cause 'arcing' and may lead to fire.

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

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

Microwave cooking advice

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

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

COOKING ADVICE NOTES:

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

⚠ WARNING: If you exceed recommended cooking times and use power levels that are too high, food may overheat, burn and, in extreme circumstances, catch fire and damage the oven.

Arrange

Place the thickest parts of food towards the outside of the dish. e.g. Chicken drumsticks.
Foods that are placed towards the outside of the dish will receive more energy, so cook quicker, than those in the centre.

Cover

Certain foods benefit from being covered during microwave cooking.
Use vented microwave cling film or a suitable lid.

Pierce

Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode. e.g. Potatoes, Fish, Chicken, Sausages.
NOTE: Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended. e.g. poached, fried, hard boiled.

Stir, turn and rearrange

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

Stand

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

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

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

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

Defrosting advice

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

- Remove all packaging and wrapping before defrosting.
- To defrost food, use microwave power levels P-20 to P-40.
- Please refer to the further information below.

Rearrange

Foods that are placed towards the outside of the dish will defrost quicker than foods in the centre. It is therefore essential that the food is rearranged up to 4 times during defrosting.
Move closely packed pieces from the outside to the centre and rearrange over-lapping areas.
This will ensure that all parts of the food defrosts evenly.

Separate

Foods may be stuck together when removed from the freezer. It is important to separate foods as soon as it is possible during defrosting.
e.g. bacon rashers, chicken fillets.

Shield

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

Stand

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

Turn over

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

Reheating advice

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

Plated meals

Remove any poultry or meat portions, reheat these separately, see below.
Place smaller items of food to the centre of the plate, larger and thicker foods to the edge. Cover with vented microwave cling film and reheat on power level P-50, stir/rearrange halfway through reheating.
NOTE: Ensure the food is thoroughly reheated before serving.

Sliced meat

Cover with vented microwave cling film and reheat on power level P-60. Rearrange at least once to ensure even reheating.
NOTE: Ensure the meat is thoroughly reheated before serving.

Poultry portions

Place thickest parts of the portions to the outside of the dish, cover with vented microwave cling film and reheat on power level P-70.
Turn over halfway through reheating.
NOTE: Ensure the poultry is thoroughly reheated before serving.

Casseroles

Cover with vented microwave cling film or a suitable lid and reheat on power level P-50.
Stir frequently to ensure even reheating.
NOTE: Ensure the food is thoroughly reheated before serving.
To achieve the best results when reheating, select a suitable microwave power level appropriate to the type of food. e.g. A bowl of vegetables can be reheated using power level P-100, while a lasagne which contains ingredients that cannot be stirred, should be reheated using power level P-40.

NOTES:

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

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

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

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

Troubleshooting

If you think the oven is not working properly there are some simple checks you can carry out yourself before calling an engineer. This will help prevent unnecessary service calls if the fault is something simple.
Follow this simple check below:
Place half a cup of water on the turntable and close the door. Set the timer know to cook for 1 minute using microwave power level of P-100.

1. Does the oven lamp come on when it is cooking?
2. Does the cooling fan work? (Check by placing your hand above the air vent openings).
3. After 1 minute does the audible signal sound?
4. Is the water in the cup hot?
   If you answer "NO" to any question first check that the oven is plugged in properly and the fuse has not blown. If there is no fault with either, check against the troubleshooting chart below.

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

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

  Your oven is not fitted with a lamp access cover. If the lamp fails, do not attempt to replace the lamp yourself, call a SHARP approved service facility.

TROUBLESHOOTING CHART

Issue	Explanation
Draught circulates around the door.	When the oven is working, air circulates within the cavity. The door does not form an airtight seal so air may escape from the door.
Condensation forms in the oven, and may drip from the door.	The oven cavity will normally be colder than the food being cooked, and so steam produced when cooking will condense on the colder surface. The amount of steam produced depends on the water content of the food being cooked. Some foods, such as potatoes have a high moisture content. Condensation trapped in the door glass should clear after a few hours.
Flashing or arcing from within the cavity when cooking.	Arcing will occur when a metallic object comes into close proximity to the oven cavity during cooking. This may possibly roughen the surface of the cavity, but would not otherwise damage the oven.
Arcing potatoes.	Ensure all “eyes” are removed from the potatoes and that they have been pierced, place directly onto the turntable in a heat resistant flan dish or similar.
Oven does not work when the START/+30s button is pressed.	Check the door is closed properly.
Oven cooks too slowly.	Ensure correct power level has been selected.
Oven makes a noise.	The microwave energy pulses ON and OFF during cooking/defrosting.
Outer cabinet is hot.	The cabinet may become warm to the touch - keep children away.
When using the oven in the grill only mode it may be noticed that the heating element does not appear to be on all the time.	While cooking in the grill mode, the oven temperature is monitored to ensure that the cavity does not get too hot. The grill element may turn on and off during the cooking cycle.
When using the grill in the combination mode, it does not appear to be on.	During the combination cooking mode (microwave and grill), the oven will switch between the two functions. The microwave and grill functions will not be turned on at the same time.
Convection oven does not appear to be getting hot enough.	The oven cavity temperature will be maintained at +/- 10% of the set level. Temperature is measured in the dead centre of the oven with a calibrated temperature measuring device using a K-type thermocouple.
After cooking the oven makes a noise or appears to still be operating.	At the end of the cooking cycle the fan may stay on for several minutes to cool down the oven. This is normal.
"COOL" is shown in the display.	When used in the air fry, grill or convection modes the oven cavity will heat up. After cooking is compete, "COOL" will be displayed until the temperature of the cavity drops below 140°C.

Before calling for assistance

Before asking for service, please check each item below:

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

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

Внимание:
Продуктът е маркиран с този символ, което означава, че при извеждане от употреба не трябва да бъде изхвърлян заедно с общите битови отпадъци. Съществува отделна система за събиране на излезлите от употреба електрически и електронни уреди.

А. Информация за извеждане от употреба (частни домакинства)

1. В Европейския съюз

Внимание: Ако желаете да изхвърлите този уред, моля не използвайте обикновена кофа за боклук.
Използваното електрическо оборудване трябва да бъде поставено отделно съгласно законодателството, което изисква правилно третиране, оползотворяване и рециклиране на излязлото от употреба електрическо и електронно оборудване.
Следвайки практиката на страните-членки, частните домакинства в ЕС могат връщат своите излезли от употреба електрически и електронни уреди на определени места за безплатно събиране.
В някои страни* местният търговски представител може да вземе Вашия стар уред безплатно при покупката на нов продукт.
*) За повече информация можете да се обърнете към местните власти.
Ако Вашите електрически или електронни уреди имат батерии или акумулатори, е необходимо да ги изхвърлите отделно, съгласно местните изисквания. Чрез правилното извеждане на този продукт от експлоатация, Вие подпомагате преработката на отпадъци, тяхното оползотворяване и рециклиране. По този начин се предотвратяват възможните негативни въздействия върху околната среда и човешкото здраве, които биха могли да възникнат при неправилно изхвърляне.

2. В страни извън ЕС

Ако искате да изхвърлите този продукт, моля свържете се с местните власти и разберете правилния начин за изхвърляне.
За Швейцария: Излязлото от употреба електрическо и електронно оборудване може да бъде върнато на търговеца и без да се купува нов продукт.
Допълнителните съоръжения за събиране са изброени на началната страница на www.swico.ch или www.sens.ch.

Б. Информация за изхвърляне и преработка от промишлени потребители

1. В Европейския съюз

Ако продуктът е бил използван за стопански цели и искате да го изхвърлите:
За информация относно обратно приемане на продукта се обърнете към най-близкия представител на SHARP. Възможно е да бъдете таксувани за разходите, произтичащи от обратно приемане и рециклиране. Малки продукти (и малки количества) биха могли да бъдат взети обратно от местния пункт за събиране.
За Испания: Моля, свържете се с установената система за събиране, или се обърнете към местните власти за обратно приемане на Вашите употребявани продукти.

2. В страни извън ЕС

Ако искате да изхвърлите този продукт, моля свържете се с местните власти и разберете правилния начин за изхвърляне.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

При необходимост от обслужване, посетете **www.sharpconsumer.com/contact/**. За да научите повече относно гаранционните си права, отидете на **www.sharpconsumer.com/support/** или се свържете с местния търговски представител.
Можете да намерите декларациите за съответствие на **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРОТИВ ИЗЛАГАНЕ НА МИКРОВЪЛНОВО ЛЪЧЕНИЕ

1. Не опитвайте да работите с фурната при отворена врата. Това може да доведе до излагане на микровълново лъчение. Пазете обезопасителните блокиращи устройства от повреди и не ги модифицирайте по никакъв начин. Не опитвайте да работите с фурната при отворена врата. Това може да доведе до излагане на микровълново лъчение. Пазете обезопасителните блокиращи устройства от повреди и не ги модифицирайте по никакъв начин.
2. Не поставяйте нищо между лицевата страна и вратата на фурната; не позволявайте върху уплътнителните повърхности да се натрупват остатъци от храна или почистващи препарати.
3. Не използвайте фурната, ако показва признаци на неизправност. От първостепенно значение е вратата на фурната да се затваря плътно и да бъде напълно изправна, заедно с пантите, заключващите механизми и уплътнителни повърхности. Много е важно вратата на фурната да се затваря правилно и да няма повреди по врата, пантите, заключващите механизми или уплътнителните повърхности.
4. Не правете опити да поправяте или модифицирате фурната.

Съдържание

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ОТНОСНО БЕЗОПАСНОСТТА 3
МОНТАЖ 13
Смущения в радио честотата 14
Инструкции за заземяване 14
Технически характеристики 14
Фурна и аксесоари 15
Панел за управление 16
Преди използване на фурната 16
Настройване на часовника 17
Безопасни за 17
Ръчен режим на работа 18
Готвене в микровълнова печка 18
Бърз старт 19
Готвене с AIR FRY 19
Печене на грил 20
Микровълнова + грил 21
Конвекция 22
Microwave + конвекция 23
Автоматично меню 24
Размразяване спрямо тегло 26
Размразяване по време 26
Готвене на етапи 27
Предпазен ключ 27
Безопасност за деца 27
Почистване и профилактика 27
Подходящи кухненски съдове 28
Препоръки за микровълново готвене 30
Съвети за размразяване 32
Съвети за прегряване 33
Отстраняване на неизправности 34
Преди да поискате помощ 36

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ОТНОСНО БЕЗОПАСНОСТТА

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ

Предотвратяване на риск от пожар. Микровълновата фурна не трябва да бъде оставяна без надзор по време на работа. Ако нивото на мощност е твърде високо или времетраенето на готвене е с голяма продължителност, е възможно да се стигне до прегряване и пожар.

Тази микровълнова фурна е от свободностоящ тип и е предназначена за разполагане върху кухненски плот. Не я поставяйте в шкаф. Електрическият контакт трябва да бъде лесно достъпен, за да може в случай на авария уредът да бъде изключен бързо.

Захранването, необходимо за работа на уреда е 230-240 V, 50 Hz, с линеен предпазител / прекъсвач поне 10 A. Следва да бъде предвиден отделен прекъсвач, специално предназначен за уреда.

Не поставяйте фурната в непосредствена близост до други източници на топлина, например конвенционална фурна. Не поставяйте фурната на място с висока влажност или на места, където е възможно да се събира влага. Не съхранявайте и не използвайте фурната на открито.

Ако забележите дим, изключете фурната от захранването и не отваряйте вратата, за да прекъснете достъпа на кислород до пламъците.

Използвайте само прибори и съдове, предназначени за микровълнова фурна. Проверете приборите, за да се уверите, че са подходящи за използване в микровълнови фурни.
Ако затопляте храна в пластмасови или хартиени опаковки, наблюдавайте фурната, тъй като съществува опасност от запалване.

След употреба почиствайте капака на вълновода и вътрешността на фурната. Необходимо е да бъдат сухи и без мазнина, тъй като същата може да се нагрее и запали.

Не поставяйте леснозапалими материали в близост до фурната или вентилационните отвори. Не позволявайте вентилационните отвори да бъдат закрити от предмети.

Премахвайте всички метални пломби, тел и др. от храната и хранителните опаковки. Искрането от метални повърхности може да предизвика пожар.

Не използвайте фурната за затопляне на мазнина за пържене. Температурата не може да бъде контролирана и мазнината може да се запали.

За да направите пуканки, използвайте само специалните пакети пуканки, предназначени за микровълнова фурна.

Не съхранявайте храна или други продукти във фурната.

След стартиране на фурната, проверете настройките за да се уверите, че работи както желаете.

Не оставяйте фурната без наблюдение по време на работа.

За да се избегне опасността от прегряване и пожар, е необходимо да се обръща повишено внимание при приготвяне на храни с високо съдържание на мазнини или захар, например наденички, сладкиши или коледен пудинг. Разгледайте съответните препоръки в ръководството за експлоатация.

Предотвратяване на възможни наранявания.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не работете с повредена или неизправна фурна. Преди употреба проверете следното:

a) Уверете се, че вратата се затваря добре, не виси и не е изкривена.

b) Проверете дали пантите и защитния заключващ механизъм не са повредени или разхлабени.

c) Проверете дали уплътненията на вратата и уплътнителните повърхности не са повредени.

d) Уверете се, че във вътрешността на фурната и по вратата няма вдлъбнатини.

e) Проверете дали захранващият кабел и щепселът не са повредени.

Ако вратата или уплътненията са повредени, фурната не може да се използва, преди повредата да бъде отстранена от компетентно лице.

Никога не изпълнявайте самостоятелно ремонти или модификации върху фурната. Извършването на всякакви ремонтни дейности, включващи сваляне на капака, предпазващ от микровълновата енергия, от неупълномощени лица е опасно.

Не работете с фурната при отворена врата и не преправяйте ключалките по никакъв начин. Не използвайте фурната в случай, че между уплътненията на вратата и уплътняващата повърхност има някакъв обект.

Не позволявайте по уплътненията на вратата и съпътстващите части да се натрупват мазнини и мръсотия. Почиствайте редовно фурната и отстранявайте всякакви остатъци от храна.

Следвайте инструкциите в раздел "Грижа и почистване". Липсата на поддръжка може да доведе до влошаване на състоянието на повърхностите, като това може да повлияе неблагоприятно върху живота на уреда и да доведе до опасни ситуации.

Хора с изкуствени водачи на сърцето трябва да се консултират с личния лекар или с производителя на водача на сърцето относно предпазните мерки по отношение на микро-

вълновите фурни.

Предотвратяване на риска от токов удар

- В никакъв случай не премахвайте външния капак.
- Никога не разливайте или не поставяйте предмети в отворите за заключване или в отворите за вентилация. В случай на разливане изключете незабавно фурната и се обадете на оторизиран сервиз на SHARP.
- Не потапяйте захранващия кабел или щепсела във вода или друга течност.
- Не позволявайте захранващия кабел да виси над ръб на маса или над работна повърхност.
- Дръжте захранващия кабел далече от топли повърхности, както и от задната част на фурната.
- Пазете уреда и кабела му на места, недостъпни за деца под 8 годишна възраст.
- Не се опитвайте да подменяте лампата на фурната сами и не позволявайте на никой, който не е електротехник, оторизиран от SHARP за това. Ако лампата изгори, моля, консултирайте се с Вашия търговец или с оторизиран сервиз на SHARP.
- В случай че захранващият кабел бъде повреден, същият трябва да бъде заменен в сервиз, упълномощен от SHARP.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Течности или други храни не трябва да бъдат нагрявани в запечатани опаковки, тъй като е възможно да експлодират. При нагряване на напитки с микровълни може да възникне забавено кипене. Ето защо съдът трябва да бъде докосван внимателно. Избягване на възможността от избухване или внезапно кипене:

Никога не използвайте запечатани съдове. Преди употреба сваляйте капаците. Запечатаните съдове могат да експлодират вследствие натрупаното налягане, дори и след като

фурната бъде изключена. При нагряване на течности използвайте съдове с широк отвор, позволяващ изпускане на мехурчетата.

Никога не затопляйте течности в съдове с тясно гърло, например бебешки бутилки, тъй като при загряване може да се стигне до изригване на съдържанието от съда и причиняване на изгаряне.

За да се предотврати внезапно кипене или избухване на течност и възможно изгаряне:

1. Не използвайте фурната за твърде продължителни периоди от време.
2. Разбъркайте течността преди затопляне.
3. Препоръчително е по време на нагряване в течността да бъде потопена стъклена бъркалка или друг подобен (не метален) прибор.
4. Оставете течността да престои във фурната 20 секунди след затоплянето, за да се предотврати забавеното кипене.

Не гответе яйца с черупка и не затопляйте твърдо сварени яйца, тъй като е възможно да експлодират, дори и след като микровълновата обработка е приключила. При готвене или затопляне на яйца, които не са бъркани или миксирани, пробийте жълтъка и белтъка. Обелете и нарежете твърдо сварените яйца преди да ги затоплите в микровълновата фурна.

Пробивайте обвивката на храни като картофи, колбаси и плодове преди готвене, защото в противен случай могат да се взривят.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Съдържанието на шишета и буркани с детски храни трябва да бъде разклащано преди употреба. Температурата трябва да бъде

проверявана, с цел избягване на изгаряния. При изваждането на храни от фурната използвайте кухненски ръкавици, тъй като е възможно да се изгорите. Предотвратяване на риска от изгаряния:

- Винаги отваряйте съдовете, опаковките с пуканки, торбичките за печене и др. далеч от лицето и ръцете си, за да избегнете изгаряния от пара и изкипяване. За да предотвратите изгаряния, винаги проверявайте температурата на храната и разбъркайте преди сервиране. Обръщайте особено внимание на температурата на храната, която давате на бебета, деца или възрастни хора. Откритите части могат да се нагорещят по време на употреба. Малките деца трябва да бъдат държани настрана.
- Температурата на съда не е надежден индикатор за степента на затопляне на храната или напитката. Не пропускайте да проверите температурата самостоятелно.
- При отваряне на вратата се отдръпвайте, за да не се изгорите от парата.
- След затопляне нарязвайте пълнените печени храни, така че парата да бъде изпусната и да се избегнат изгаряния.
- Дръжте децата далеч от вратата, за да ги предпазите от изгаряне.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Фурната може да бъде използвана самостоятелно от деца над 8 години само след като са получили съответните указания за безопасна експлоатация и осъзнават рисковете от неправилна употреба.

При работа в режими ГРИЛ, МИКС ГРИЛ, КОНВЕКЦИОННО ГОТВЕНЕ, СМЕСЕНО КОНВЕКЦИОННО ГОТВЕНЕ и АВТОМАТИЧНО МЕНЮ (режимите са налични в зависимост от модела) се генерира висока температура, ето защо децата трябва да бъдат

наблюдавани.

Уредът не е предназначен да бъде използван от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липсата на опит и знания, освен ако са под надзор или са инструктирани от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с уреда. Почистването на уреда може да бъде изпълнявано от деца единствено ако се наблюдават от възрастен.

Моделите с електронен сензорен панел разполагат с режим за заключване за детска безопасност.

Не се дръжте и не се люлейте на вратата на фурната. Не си играйте с фурната и не я използвайте като играчка.

Всички важни инструкции за безопасност трябва да бъдат разяснени на децата, а именно: използване на кухненски ръкавици, внимателно премахване на обвивките на храните – да се обръща специално внимание на опаковките (например на самозатоплящите се материали), предназначени да поддържат храната свежа, тъй като същите могат да бъдат много нагорещени.

Други предупреждения

Никога и по никакъв начин не извършвайте модификации върху фурната.

Не премествайте фурната докато работи.

Този продукт е предназначен за употреба в домашни условия. Тази фурна е предназначена единствено за домашно приготвяне на храни и напитки. Сушенето на храна или дрехи, както и нагряването на отоплителни подложки, чехли, гъби, влажни кърпи и т.н. може да доведе до риск от нараняване или пожар. Не се препоръчва употреба в търговски

или лабораторни условия.

За насърчаване на безпроблемната работа на Вашата фурна и избягване на повреда.

Никога не включвайте фурната празна. При използване на съдове за запичане или такива от самозатоплящ се материал, винаги поставяйте под тях топлоустойчива преграда (напр. порцеланова чиния), за да предотвратите увреждане на плочата вследствие на прекомерно нагряване. Времето за затопляне на храната, посочено в инструкциите не трябва да бъде превишавано.

Не използвайте метални прибори и консерви, тъй като отразяват микровълните и могат да причинят дъгов разряд.

Предпазване на въртящата чиния или плочата от счупване:

a) Преди да пристъпите към почистване с вода, изчакайте да се охлади.

b) Не поставяйте нагорещени или студени храни или нагорещени съдове върху студена въртяща чиния/плоча.

c) Не поставяйте нищо върху външната кутия по време на работа.

ЗАБЕЛЕЖКА:

При микровълново затопляне не използвайте пластмасови опаковки, ако фурната е все още нагорещена след работа в режим на комбинирано готвене (в зависимост от модела), тъй като е възможно да се разтопят.

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

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

Нито производителят, нито търговецът не поемат отговор-

ност за повреди по фурната в следствие на неспазване на процедурата по правилното електрическо свързване.

Понякога могат да се образуват водна пара или капки по стените на фурната, по уплътненията и зоните за уплътняване. Това е нормално явление и не е признак за теч или за неизправност.

Този уред е предназначен за битова и друга подобна употреба, напр.: в кухненски помещения за персонал в магазини, офиси и др.; в земеделски стопанства; от клиенти на хотели, мотели и други места за настаняване; в места за настаняване тип нощувка и закуска.

Предпазни мерки при използване на функцията за горещ въздух (AIR FRY, грил и конвекция)

- Почистването на поставката и вътрешния контейнер трябва да бъде изпълнявано с кърпа, навлажнена в сапунена вода. Не използвайте силни почистващи препарати. Не използвайте силно почистващи препарати, само мека сапунена вода.
- НЕ ПОЧИСТВАЙТЕ с метални стъргалки. Парчета може да се отчупят от стъргалката и да докоснат електрически части, създавайки риск от токов удар. Ще се повреди и повърхността.
- Преди да оставите уреда за съхранение или преди неговата употреба, подсушете всички компоненти с мека кърпа.
- При наличие на трудни за почистване петна върху тавата за печене или кошница за пържене, накиснете в топла вода за около 10 минути, след което почистете.
- НЕ ПРЕПЪЛВАЙТЕ при готвене! НЕ ПРЕПЪЛВАЙТЕ при готвене! Това може да доведе до нараняване или повреда на имущество, както и да окаже въздействие върху безопасността на работа.
- НЕ ПОСТАВЯЙТЕ масло или други течности във

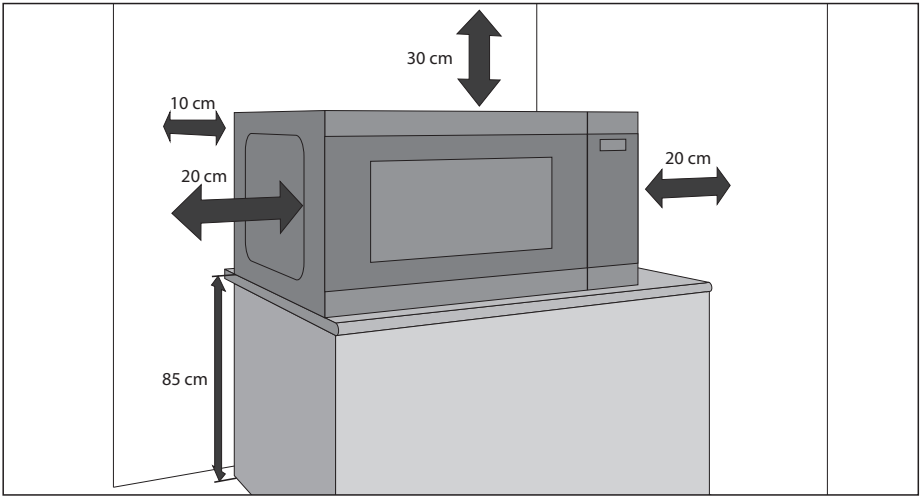
вътрешния контейнер.
- НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ този уред за пържене.
- Храната трябва да бъде приготвена надлежно, за да бъдат избегнати рискове за човешкото здраве.
- Храната не трябва да се докосва до нагревателите.
- Преди употреба ВИНАГИ ПРОВЕРЯВАЙТЕ дали уредът е комплектован надлежно.
- Когато уредът не се използва, НЕ ОСТАВЯЙТЕ ЗА СЪХРАНЕНИЕ в него материали, различни от прилежащите му аксесоари.
- НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ този уред по предназначение, различно от указаното.
- Употребата на допълнителни приставки не се препоръчва. Възможно е това да доведе до опасност или нараняване.
- НЕ ПОКРИВАЙТЕ входната или изходната вентилация по време на работа. Това ще предотврати равномерното готвене и може да повреди устройството или да предизвика прегряване.
- НЕ ДОКОСВАЙТЕ аксесоарите по време или непосредствено след готвене.
- Бъдете много внимателни, когато в уреда има гореща храна. При неправилна употреба съществува опасност от нараняване.
- След употреба изчакайте, докато се охлади достатъчно.
- Изчакайте да се охлади преди почистване.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този фритюрник с горещ въздух може да се нагорещи по време на употреба и някои повърхности могат да достигнат високи температури. Тъй като хората възприемат температури, това устройство трябва да се използва с внимание.
- Когато докосвате нагорещени повърхности (поставката, вътрешния контейнер, приготвената храна и т.н.), използвайте готварски ръкавици.

Този символ означава, че повърхностите може да се нагорещят по време на работа.

МОНТАЖ

1. Отстранете всички опаковъчни материали от вътрешността на фурната, както и всички предпазващи ленти по повърхностите на вътрешната част.
2. Проверете внимателно фурната за всякакви следи от повреда.
3. Поставете фурната на сигурна, равна повърхност, достатъчно стабилна да издържи теглото на фурната плюс най-тежкия продукт, който може да бъде приготвен във фурната. Не поставяйте фурната в шкаф.
4. Изберете равна повърхност, осигуряваща достатъчно свободно пространство за вентилационните отвори. Вж. изображението на първа страница. Задната страна на фурната може да бъде разположена срещу стена.

- Минималната монтажна височина е 85 см.
- Минималното отстояние на фурната от съседните стени или обекти е 20 см.
- Оставете минимум 30 см. свободно пространство над фурната.
- Не отстранявайте крачетата от дъното на фурната.
- Блокирайки вентилационните отвори можете да повредите фурната.
- Поставете фурната възможно най-далече от радиоприемници и телевизори. Работата на микровълновата фурна може да предизвика смущения на радио / телевизионния сигнал.



5. Свържете стабилно щепсела на фурната към стандартен (заземен) домакински контакт.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не излагайте фурната на топлина, вода или висока влажност (напр. в близост или върху конвенционална фурна); не я разполагайте непосредствено до леснозапалими материали (напр. завеси).
Не блокирайте вентилационните отвори.
Не поставяйте предмети върху фурната.
По време на работа или непосредствено след това външните повърхности на микровълновата фурна могат да бъдат нагорещени и при докосване съществува опасност от изгаряне.

Смущения в радио честотата

Работата с микровълновата фурна може да предизвика смущения в радиото, телевизора или подобно оборудване. Ако има смущения, те могат да бъдат намалени или елиминирани чрез предприемане на следните мерки:

1. Почистете вратата и кухината, където се допират.
2. Променете посоката на приемната антена на радиото или телевизора.
3. Преместете микровълновата фурна спрямо приемника.
4. Включете микровълновата фурна в друг контакт, така че микровълновата фурна и приемникът да не са на една и съща захранваща линия.

Инструкции за заземяване

Този уред трябва да бъде заземен. Тази фурна е оборудвана с кабел, имащ заземителен проводник със заземителен щепсел. Трябва да бъде включен в стенен контакт, който е правилно инсталиран и заземен. В случай на късо съединение, заземяването намалява риска от електрически удар, като осигурява изходен проводник за електрическия ток. Препоръчва се да се осигури отделен кръг, който обслужва само фурната.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Неправилното използване на заземителния щепсел може да доведе до риск от електрически удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

1. Ако имате въпроси относно заземяването или електрическите инструкции, консултирайте се с квалифициран електротехник или сервизен техник.
2. Нито производителят, нито търговецът не поемат отговорност за повреди по фурната или лични наранявания в следствие на неспазване на процедурата по правилното електрическо свързване.

Захранващият кабел на вашата микровълнова фурна използва следните цветово кодирани проводници: Зелено и Жълто = ЗАЗЕМЯВАНЕ | Синьо = НЕУТРАЛЕН | Кафяво = ФАЗА

Технически характеристики

Наименование на модела		**YC-MA262A**
Променливо мрежово напрежение		230~240 V, 50 Hz монофазно
Линеен предпазител/прекъсвач		10 A
Захранване	Консумация на енергия	1500 W
	Изходяща мощност на MICROWAVE	900 W
	Изходяща мощност на грил	1500 W
	Конвекционна мощност	1500 W
	Мощност в изключен режим	<0,5 W
Микровълнова честота		2450 MHz*
Външни размери (Ш x В x Д в мм)		523 x 300 x 415
Вътрешни размери (Ш x В x Д в мм)		335 x 218 x 362
Размер на стъклената въртяща чиния (ø мм)		315
Капацитет на фурната		26 литра**
Размер на тавата за печене (Ш x В x Д в мм)		329 x 35 x 306
Размер на решетката за AIR FRY (Ш x В x Д в мм)		298 x 47 x 275
Диапазон на теглото		17.7 кг
Вътрешно LED осветление за фурна		1 W

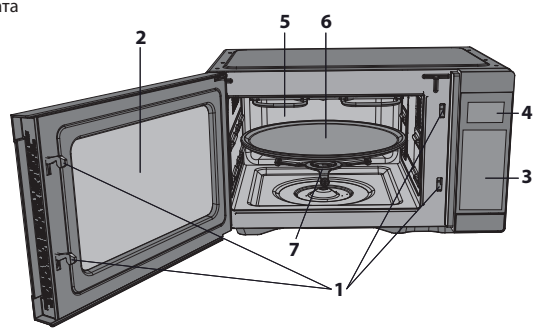
**** - Този продукт отговаря на изискванията на европейския стандарт EN55011. Съобразно този стандарт, продуктът се класифицира като оборудване група 2 клас B.***
Група 2 означава, че този уред целенасочено произвежда радиочестотна енергия под формата на електромагнитна радиация за топлинна обработка на храната.
Клас B оборудване означава, че този уред може да бъде използван в домашни условия.

***** - Вътрешният капацитет се изчислява чрез измерване на максималната ширина, дълбочина и височина. Действителният капацитет за задържане на храна е по-малък.***

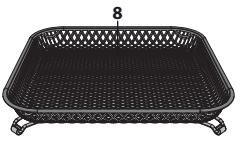
КАТО ЧАСТ ОТ ПОЛИТИКАТА ЗА НЕПРЕКЪСНАТО УСЪВЪРШЕНСТВАНЕ, НИЕ СИ ЗАПАЗВАМЕ ПРАВОТО ДА ПРОМЕНЯМЕ ДИЗАЙНА И СПЕЦИФИКАЦИИТЕ БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.

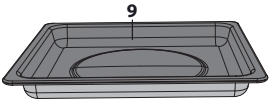
Фурна и аксесоари

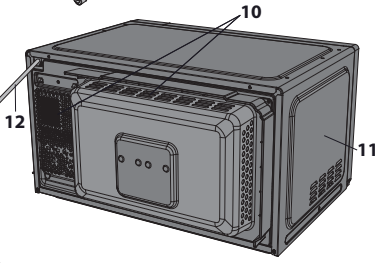
1. Система за безопасно заключване на вратата
2. Прозорец на фурната
3. Панел за управление
4. ДИСПЛЕЙ
5. Вътрешност на фурна
6. Стъклена плоча
7. Водеща ролка
8. Кошница
9. Тава за печене
10. Отвори за вентилация
11. Външна кутия
12. Захранващ кабел



- Поставката за грил и тавата за печене са предназначени за употреба единствено при функции грил и конвекция. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ метални аксесоари по време на микровълновата функция.
- Повече информация относно употребата на поставката за грил можете да намерите в раздели ГРИЛ на настоящото ръководство.







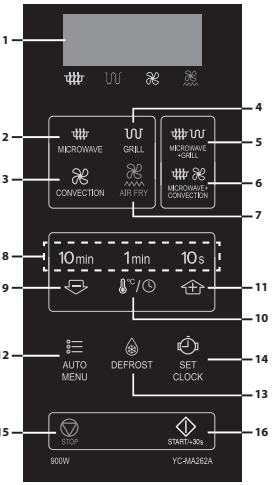
Никога не докосвайте грила, докато е нагорещен.
ЗАБЕЛЕЖКА: Когато поръчате аксесоари, моля, споменете два елемента: име на частта и име на модела.

ЗАБЕЛЕЖКИ:

- След приготвяне на мазни храни без капак, винаги почиствайте вътрешността и всички съдове за готвене обстойно, тези трябва да бъдат сухи и без мазнина. Натрупаната мазнина може да се прегрее и започне да пуши или избухне.
- При използване на микровълнови функции, винаги поставяйте съдовете върху въртящата се платформа.
- НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ поставката за грил или тава за печене по време на микровълновата функция.

⚠ ВНИМАНИЕ: ⚠ Този символ означава, че повърхностите може да се нагорещят по време на работа. Вратата, външният капак, фурната, аксесоарите и съдовете ще станат много горещи по време на работа. За да предотвратите изгаряния, винаги използвайте дебели ръкавици за фурна.

Панел за управление



1. **ДИГИТАЛЕН ДИСПЛЕЙ –** показва времетраене на готвене, мощност, индикатори и точен час.
2. **MICROWAVE POWER –**Натиснете, за да изберете ниво на микровълнова мощност.
3. **КОНВЕКЦИЯ –** Натиснете, за да изберете конвекционна температура.
4. **ГРИЛ –** Натиснете, за да зададете програма за готвене на грил.< g> (Стр. 20).
5. **МИКРОВЪЛНИ+ГРИЛ –** Натиснете, за да зададете комбинирана програма за готвене с микровълнова печка и грил.< g> (Стр. 21).
6. **MICROWAVE+КОНВЕКЦИЯ –** Натиснете, за да изберете комбиниран режим на готвене с конвекция.
7. **AIR FRY –** Натиснете, за да използвате функцията AIR FRY.
8. **10 СЕКУНДИ, 1 МИНУТА, 10 МИНУТИ –** Използвайте, за да настроите времето за готвене или часовника.
9. **НАДОЛУ ∨ –** Натиснете, за да настроите теглото на храната или порциите.
10. **ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЕ –** Натиснете, за да преминете между настройките за температура и време.
11. **НАГОРЕ ∧ –** Натиснете, за да настроите теглото на храната или порциите.
12. **КЛАВИШ AUTO MENU –** Натиснете, за да изберете автоматични менюта за готвене.
13. **DEFROST –** Натиснете, за да изберете функцията DEFROST.
14. **ЗАДАВАНЕ НА ЧАСОВНИК –** Използвайте за задаване на точния час. Използвайте за задаване на таймера.
15. **СТОП –** Натиснете веднъж, за да спрете временно готвенето, или два пъти, за да го отмените напълно.
16. **START/+30s –** Натиснете, за да стартирате фурната и да увеличите времето за готвене с 30 секунди.

Символ					°C	
Описание	Безопасни за	Грил	AIR FRY	Конвекция	Температура	Дата и час

Преди използване на фурната

Когато фурната бъде включена за първи път, ще се чуе звуков сигнал и дисплеят ще покаже "**0:00**". Забележете, че часовникът не трябва да бъде настроен, за да функционира фурната правилно. За да настроите часовника, следвайте инструкциите в раздел „**Настройване на часовника**“ на това Ръководство за потребителя.
Когато е нова, при първа употреба на грил и/или конвекция, ще се отделят дим и миризми. За да избегнете това по време на готвене, използвайте функцията за грил и конвекция без храна за около 20 минути.

- След отваряне и затваряне на вратата, фурната ще влезе в режим на готовност. Ако не се натиснат бутони в рамките на 1 минута, дисплеят ще остане включен, а бутоните няма да функционират. За да върнете фурната в режим на готовност, отворете и затворете вратата отново.
- По време на готвене, ако бутонът **STOP** бъде натиснат веднъж, цикълът на готвене ще бъде паузиран. За да възобновите готвенето, натиснете бутона **START/+30s**. Ако бутонът **STOP** бъде натиснат два пъти, готвенето ще бъде отменено.
- Когато програмирате фурната за определена функция и има пауза между натисканията на бутоните от повече от 30 секунди, фурната ще се върне в режим на готовност.
- Когато цикълът на готвене завърши, дисплеят ще покаже „**Край**“ и ще се чува звуков сигнал на всеки две минути, докато не бъде натиснат бутон или отворена врата.

Настройване на часовника

Вашата фурна има часовник с 24 часов режим.

1. Натиснете бутона **SET CLOCK** веднъж и „00:00“ ще започне да мига.
2. Натиснете бутоните за време и въведете текущото време. Въведете часовете, като натиснете бутона **10 min** и въведете минутите, като натиснете бутоните **1 min** и **10 s**.
3. Натиснете бутона **SET CLOCK** , за да завършите задаването на часовника.

ЗАБЕЛЕЖКИ:

- Ако часовникът е настроен, когато готвенето завърши, дисплеят ще покаже точния час на деня. Ако часовникът не е настроен, дисплеят ще покаже само „0:00“, когато готвенето завърши.
- За да проверите часа по време на процеса на готвене, натиснете бутона **SET CLOCK** и LED дисплеят ще покаже часа за 2-3 секунди. Това не влияе на процеса на готвене.
- Докато сте в режим настройка на часовника, ако бутонът **STOP** бъде натиснат или ако няма операция в рамките на 1 минута, фурната ще се върне към предишната настройка.
- Ако електрозахранването на вашата микровълнова фурна бъде прекъснато, дисплеят ще мига „0:00“ след възстановяването на захранването. Ако това се случи по време на готвене, програмата ще бъде изтрита. Часът също ще бъде изтрит.

Безопасни за

Ниво на мощност	Натиснете бутона **НИВО НА MICROWAVE МОЩНОСТ**	ДИСПЛЕЙ (процент)
ВИСОКА	x1	100P
	x2	90P
СРЕДНО ВИСОКА	x3	80P
	x4	70P
СРЕДНА	x5	60P
	x6	50P
СРЕДНО НИСКО (РАЗМРАЗЯВАНЕ)	x7	40P
	x8	30P
НИСКО	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Вашата фурна има 11 нива на мощност, както е показано.
- За да промените нивото на мощност за готвене, натиснете бутона **MICROWAVE POWER LEVEL**, докато дисплеят не покаже желаното ниво. Настройте желаното време за готвене, като натиснете бутоните за време. Натиснете бутона **START**, за да стартирате фурната.
- За да проверите нивото на мощност по време на готвене, натиснете бутона **MICROWAVE POWER LEVEL**.
- Докато вашият пръст натиска бутона **MICROWAVE POWER LEVEL**, нивото на мощност ще бъде показано. Фурната продължава да отброява времето, макар че дисплеят ще покаже нивото на мощност.
- Ако изберете „0P“, фурната ще работи с вентилатор без мощност. Можете да използвате това ниво, за да премахнете неприятните миризми.

В общия случай са валидни следните препоръки:
100P/90P - (ВИСОКО) използва се за бързо готвене или затопляне, например за яхнии, топли напитки, зеленчуци и др.

80P\/70P - (СРЕДНО ВИСОКО) използва се за по-продължително готвене на гъсти храни като печено месо, месо на филийки и порционни ястия, също за деликатни храни като гъбести торти. При този намален параметър, храната се приготвя равномерно без запичане по страните.
60P/50P - (СРЕДНО) за плътни храни, които изискват дълго време за готвене при конвенционално готвене, например говеждо рагу, е препоръчително да използвате тази настройка на мощността, за да гарантирате, че месото ще бъде нежно.
40P\/30P - (СРЕДНО НИСКО) за размразяване, изберете тази настройка на мощност, за да осигурите равномерно размразяване на ястието. Тази настройка е идеална също за леко варене на ориз, паста, кнедли и приготвяне на крем.
20P/10P - (НИСКО) За нежно размразяване, например сметана, торти или сладкарски изделия.

Ръчен режим на работа

Отваряне на вратата:
За да отворите вратата на фурната, натиснете съответния бутон.

Работа с фурната:
Подгответе и поставете храната в подходящ съд върху въртящата се чиния или директно върху въртящата се чиния. Затворете вратата и натиснете бутона **START/+30s** след като изберете желания режим на готвене. Можете да удължите желаното време за готвене по време на ръчно готвене, като натиснете бутоните **TIME** или бутона **START/+30s**.

След като програмата за готвене е зададена и бутонът **START/+30s** не е натиснат в рамките на 1 минута, настройката ще бъде анулирана.
Бутонът **START/+30s** трябва да бъде натиснат, за да продължи готвенето, ако вратата е отворена по време на готвене. При натискане на бутона по правилния начин ще се чуе звуков сигнал веднъж.

Използвайте бутона **STOP** за:

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

ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако MICROWAVE не се използва за период от 1 минута (и вратата е затворена), заключването за безопасност ще се активира автоматично. Клавиатурата вече няма да работи. За да изключите заключването за безопасност, просто отворете вратата на MICROWAVE и клавиатурата отново ще стане активна.

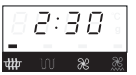
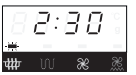
Готвене в микровълнова печка

Вашата фурна може да се програмира до 99 минути и 50 секунди (99.50).

РЪЧНО ГОТВЕНЕ / РЪЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

- Въведете времетраене и ниво на мощност от 100P до 10P за готвене или размразяване.
- Разбъркайте и завъртайте храната, когато е възможно, 2-3 пъти на готвене.
- След готвене, покрийте храната и оставете да престои, когато това се препоръчва.
- След размразяване, покрийте храната с фолио и оставете да престои до пълно размразяване.

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

Въведете нивото на мощност с четирикратно натискане на бутона **НИВО НА MICROWAVE МОЩНОСТ** до достигане на 70P. x4	Въведете времетраене на готвенето, като натиснете два пъти бутона **1 мин** и след това 3 пъти бутона **10 сек**.	Натиснете бутона **START/+30сек**, за да стартирате таймера. (Дисплеят ще отброява зададеното време за готвене/ размразяване.)
		

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- След стартиране вътрешното осветление ще се активира, а въртящата се чиния ще започне да се върти по посока на часовниковата стрелка или обратно на нея.
- Ако вратата се отвори по време на готвене/размразяване за разбъркване или обръщане на храната, времето за готвене на дисплея спира автоматично. Времето за готвене/размразяване започва да отброява отново, когато вратата е затворена и е натиснат бутонът **START**.
- Когато готвенето/размразяването приключи, отворете вратата или натиснете бутона **STOP** и часът ще се появи отново на дисплея, ако часовникът е настроен.
- Ако искате да разберете нивото на мощност по време на готвене, натиснете бутона **MICROWAVE POWER LEVEL**. Докато вашият пръст натиска бутона **MICROWAVE POWER LEVEL**, нивото на мощност ще бъде показано.

ВАЖНО:

- Затворете вратата след готвене/размразяване. Имайте предвид, че светлината ще остане включена, когато вратата е отворена, това е поради причини за безопасност, за да ви напомни да затворите вратата.
- Ако готвите храна за повече от стандартното време (вижте таблицата по-долу), използвайки един и същ режим на готвене, механизмът за безопасност на фурната ще се активира автоматично. Нивото на микровълнова мощност ще бъде намалено или нагревателният елемент на грила ще се включва и изключва.

Режим на готвене	**Стандартно време**
Microwave 10P to 100P	30 минути
Печене на грил	Контролирани прекъснат режим на работа и температура
Готвене на микс грил	99 мин 50 сек

Бърз старт

Ако желаете да готвите на 100% мощност, натиснете бутона **START/+30s**, когато микровълновата е на режим на готовност. Всеки път, когато се натисне бутонът **START/+30s**, към времето за готвене ще се добавят 30 секунди.

Готвене с AIR FRY

С предварително затопляне

1. Натиснете бутона AIR FRY, дисплеят ще покаже **220°C**.
2. Натиснете бутона AIR FRY за избор на температурата. Всеки път, когато го натиснете, дисплеят ще се променя: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, и обратно на 220.
3. Натиснете бутона **START/+30s**, за да потвърдите задаването на температурата.
4. Натиснете бутона **START/+30s** и фурната ще започне да се загрява.
5. Когато се достигне температурата на предварителното затопляне, температурата ще мига на дисплея. Отворете вратата, поставете храната във фурната и затворете вратата.
6. Натиснете номерата за въвеждане на времето за готвене.
7. Натиснете бутона **START/+30s**, за да започнете готвенето.

Без предварително затопляне

1. Натиснете бутона **AIR FRY**, дисплеят ще покаже **140°C**.
2. Натиснете бутона **AIR FRY** за избор на температурата. Всеки път, когато го натиснете, дисплеят ще се променя: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, и обратно на 220.
3. Натиснете бутона **START/+30s**, за да потвърдите задаването на температурата.
4. Натиснете номерата за въвеждане на времето за готвене.
5. Натиснете бутона **START/+30s**, за да започнете готвенето.

Пример:

За готвене с AIR FRY, продължително 10 минути при 220°C без предварително затопляне.

Натиснете бутона AIR FRY веднъж. AIR FRY x1	Натиснете бутона AIR FRY четири пъти, така че дисплеят да показва 160°C.	Натиснете бутона **START/+30s** веднъж. START/+30s x1	Натиснете бутона 10min веднъж. 10 min x1	Натиснете **START/+30s**. START/+30s x1

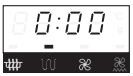
Печене на грил

ГОТВЕНЕ САМО ГРИЛ

Грилът в горната част на фурната има само една мощност. Грилът се подпомага от въртящата платформа, която се върти едновременно за да осигури равномерно златисто покритие. Използвайте решетката за печене на малки предмети като бекон, гъмбол и тестени изделия. Храната може да бъде поставена директно върху решетката или в термоустойчив съд на решетката.

Пример:

За готвене на грил в продължение на 20 минути с бутон **GRILL**.

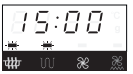
Натиснете бутона **GRILL** веднъж. x1	Въведете необходимото време за нагряване, като натиснете бутона **10 min** два пъти.	Натиснете бутона **START/+30s**, за да започнете grilling. (Дисплеят ще отброява зададеното време за grilling.)
		

Микровълнова + грил

GRILL + MICROWAVE комбинира микровълнова мощност с конвекционна функция. В този режим микровълновата мощност и конвекционната мощност работят последователно. Пълна мощност микровълнова за 14 секунди, след което грил за 15 секунди. Този цикъл се повтаря до края на времето за готвене. Комбинацията на микровълнова сила с грил намалява времето и довежда до свежо, кафяво покритие.

Пример:

За готвене в продължение на 15 минути, следвайте примера по-долу.

Натиснете бутона **GRILL + CONVECTION** веднъж. MICROWAVE +GRILL x1	Въведете необходимото време за нагряване, като натиснете бутона **10 min** веднъж и бутона 1 min пет пъти.	Натиснете бутона **START/+30s**, за да започнете cooking. (Дисплеят ще отброява зададеното време за готвене.)
		

БЕЛЕЖКИ за ГОТВЕНЕ НА ГРИЛ и ГРИЛ + МИКРОВЪЛНОВА ГОТВЕНЕ:

- Не е необходимо да затопляте грила.
- Когато запичате ястия в дълбок съд, поставете го върху въртящата се чиния.
- Може да усетите дим или изгоряла миризма при първото използване на грила. Това е нормално и не е знак, че фурната е повредена. За да избегнете този проблем, при първоначална употреба на фурната, загрейте фурната без храна за 20 минути на режим грил.

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

ЗАБЕЛЕЖКА:Ако функцията за печене на грил бъде използвана, грилът ще се включва и изключва на равни времеви интервали с цел предотвратяване на прегаряне на храната.

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

Конвекция

По време на конвекционно готвене, горещият въздух циркулира в кухината на фурната, за да изпече и направи храната равномерно хрупкава и бързо. Тази фурна може да бъде програмирана за тринадесет различни температури на готвене (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Препоръчително е да предварително загреете фурната преди готвене в конвекционен режим. За да предварително загреете и готвите, изпълнявайте инструкциите, дадени по-долу:

С предварително затопляне

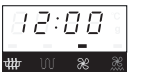
1. Натиснете бутона **CONVECTION**, дисплеят ще покаже **180°C**.
2. Натиснете бутона **CONVECTION**, за да изберете температурата. Всеки път, когато натиснете бутона, дисплеят ще се променя, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 и ще се върне на 180.
3. Натиснете бутона **START/+30s**, за да потвърдите избора на температура.
4. Натиснете бутона **START/+30s** и фурната ще започне да се загрява предварително.
5. Когато предвписаната температура се достигне, тя ще започне да мига на дисплея. Отворете вратата, поставете храната във фурната и затворете вратата.
6. Натиснете бутоните с цифри, за да въведете времето за готвене.
7. Натиснете бутона **START/+30s**, за да започнете готвенето.

Без предварително затопляне

1. Натиснете бутона **CONVECTION**, дисплеят ще покаже **180°C**.
2. Натиснете бутона **CONVECTION**, за да изберете температурата. Всеки път, когато натиснете бутона, дисплеят ще се променя, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 и ще се върне на 180.
3. Натиснете бутона **START/+30s**, за да потвърдите избора на температура.
4. Натиснете бутоните с цифри, за да въведете времето за готвене.
5. Натиснете бутона **START/+30s**, за да започнете готвенето.

Пример:

За да готвите за 12 минути при 210°C на конвекционен режим без предварително загряване.

Натиснете бутона CONVECTION веднъж. CONVECTION x1	Натиснете бутона CONVECTION три пъти, така че дисплеят да показва 210°C. CONVECTION x3	Натиснете бутона **START/+30s** веднъж. START/+30s x1	Натиснете бутона **10min** веднъж и бутона **1min** два пъти.	Натиснете **START/+30s**. START/+30s x1
				

Microwave + конвекция

Режимът Microwave + конвекция улеснява и ускорява готвенето, като използва бързо микровълново готвене и конвекция, за да е направи храната хрупкава.
MICROWAVE + CONVECTION комбинира микровълнова мощност с конвекционна функция. В този режим микровълновата мощност и конвекционната мощност се използват последователно. Пълна мощност на микровълновата за 14 секунди, след това конвекция зададена на 170°C за 15 секунди. Този цикъл се повтаря до края на времето за готвене. Комбинацията на микровълнова мощност с конвекционна функция намалява времето за готвене и осигурява хрупкава, кафява коричка.

Пример:
За да готвите 10 минути, използвайки MICROWAVE + CONVECTION.

Натиснете бутона **MICROWAVE + CONVECTION** веднъж. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Въведете необходимото време за нагряване, като натиснете бутона **10 min** веднъж. 10 min x1	Натиснете бутона **START/+30s**, за да започнете cooking. (Дисплеят ще отброява зададеното време за готвене.)

Бележки за конвекционното и MICROWAVE+CONVECTION готвене:

- Няма функция за предварително загряване.
- Когато запичате ястия в дълбок съд, поставете го върху въртящата се чиния.
- Може да усетите дим или мирис на изгоряло при първото използване на грила. Това е нормално и не е знак, че фурната е неизправна. За да избегнете този проблем, при първа употреба на фурната, загрейте фурната без храна за 20 минути на функция конвекция.

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

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

Автоматично меню

За удобство автоматичните програми за готвене позволяват храната да се приготвя бързо и равномерно с няколко натискания на бутоните. Не е необходимо да програмирате времето за готвене и мощността, всичко, което трябва да направите, е да изберете необходимата функция за автоматично готвене и да въведете теглото/ парчетата, ако е необходимо.

MICROWAVE и Конвекция Автоматично меню

За да изберете автоматичните менюта за готвене с MICROWAVE и конвекция, натиснете бутона **AUTO MENU** веднъж, след това натиснете бутоните „**+**" или „**–**", за да изберете програмите. Екранът ще показва „**A01**" до „**A09**"

Например, за да приготвите два пълнени картофа.

1. Отворете вратата и поставете храната вътре във фурната, използвайки подходящ съд за печене.
2. Затворете вратата.
3. Натиснете бутона **AUTO MENU** веднъж. Дисплеят ще покаже **A01**.
4. Натиснете бутона „+" веднъж, дисплеят ще покаже **A02**.
5. Натиснете **START/+30s**, за да потвърдите избраното автоматично меню за готвене.
6. Натиснете бутона „**+**" или „**–**", за да регулирате количеството (или теглото за други менюта).
7. Натиснете бутона **START/+30s**, за да започнете готвенето.
8. Когато готвенето завърши, дисплеят ще се върне в режим на готовност и ще се чуят 5 сигнала.

Автоматично меню A01 до A09

ДИС-ПЛЕЙ	Меню	ДИС-ПЛЕЙ	Тегло (г)	Времетраене на готвене	Режим на готвене	Съвети за готвене
A01	Автоматично затопляне	150g	150g	1 минута 30 секунди	Microwave P100	Поставете храната си в безопасна микровълнова контейнер и я поставете в центъра на въртящата се чиния.
		250г	250г	2 минути 30 секунди		
		350g	350g	3 минути 30 секунди		
		450g	450g	4 минути 30 секунди		
		600g	600g	6 минути		
A02	Картофи	1		5 минути 20 секунди	Микровълна P100	Всеки картоф трябва да бъде приблизително 230г. Премахнете всички очи (пъпки) и измийте преди готвене.
		2		8 минути 30 секунди		
		3		11 минути 30 секунди		
A03	Месо	150г	150г	3 минути	Микровълна P80 Обърнете храната около средата на времетраенето	Поставете храната във съд, подходящ за микровълнова печка, и го поставете в центъра на въртящата чиния.
		300г	300г	4 минути 40 секунди		
		450г	450г	6 минути 30 секунди		
		600г	600г	8 минути 30 секунди		
A04	Зеленчуци	150г	150г	3 минути	Микровълна P100	Поставете храната във съд, подходящ за микровълнова печка, и го поставете в центъра на въртящата чиния.
		350г	350г	4 минути 30 секунди		
		500г	500г	6 минути		
A05	Паста	50г	50г (вода 450г)	18 минути	Микровълна P80	Поставете неварената паста в съд, подходящ за микровълнова и добавете определеното количество вода според теглото. Поставете купата в центъра на въртящата чиния преди да стартирате печката.
		100g	100g (вода 800г)	20 минути		
		150г	150г (вода 1200г)	22 минути		
A06	Риба	150г	150г	3 минути 10 секунди	Микровълна P80	Поставете рибата в съд, подходящ за микровълнова печка или на решетка и я поставете в центъра на въртящата чиния.
		250г	250г	4 минути 40 секунди		
		350g	350g	5 минути 40 секунди		
		450g	450g	7 минути		
		650g	650g	9 минути 40 секунди		
A07	Супа	200	200ml	2 минути 10 секунди	P100	Поставете супата в съд, подходящ за MICROWAVE и я поставете в центъра на въртящата се поставка.
		400	400ml	4 минути		
		600	600ml	5 минути 40 секунди		
A08	Пица	200g	200g	11 минути	Конвекция 190°C	Поставете пицата директно върху тавата за печене и я използвайте на долното ниво.
		300г	300г	12 минути 30 секунди		
		400г	400г	14 минути 30 секунди		
A09	Пиле	500g	500g	40 минути	Конвекция 200°C Обърнете на 2/3 от времето за готвене	Поставете храната върху тавата за печене и я използвайте на долното ниво.
		750g	750g	45 минути		
		1000g	1000g	50 минути		
		1200g	1200g	55 минути		

AIR FRY Автоматично меню

За да изберете автоматичните менюта за готвене с MICROWAVE и конвекция, натиснете бутона **AUTO MENU** два пъти, след това натиснете бутоните „**+**“ или „**–**“, за да изберете програмите. Екранът ще показва „**AF01**“ до „**AF14**“

Например, за да приготвите замразени пилешки парчета.

1. Отворете вратата и поставете храната вътре във фурната, използвайки подходящ съд за печене.
2. Затворете вратата.
3. Натиснете бутона **AUTO MENU** два пъти. Дисплеят ще покаже **AF01**.
4. Натиснете бутона "**+**" пет пъти, дисплеят ще покаже **AF06**.
5. Натиснете бутона **START/+30s**, за да започнете готвенето.
6. Когато цикълът на готвене завърши, фурната ще издаде 5 сигнала.

Автоматично меню AF01 до AF14

ДИСПЛЕЙ	Меню	ДИСПЛЕЙ	Тегло (г)	Времетраене на готвене	Режим на готвене	Съвети за готвене
AF01	Замразени френски картофи за фурна	AF01	500g	21 минути	AIR FRY 220°C	Не препълвайте кошницата с прекалено много картофи. Уверете се, че картофите са равномерно разпределени.
AF02	Fish and Chips	AF02	400г	18 minutes 00	AIR FRY 220°C Turn over when 3 minutes of cooking time remains.	
AF03	Frozen Croquettes	AF03	400г	14 минути	AIR FRY 210°C	Evenly space the croquettes in the frying basket.
AF04	Frozen Calamary	AF04	400г	14 минути	AIR FRY 210°C	Evenly space the calamary in the frying basket.
AF05	Замразени лукови кръгчета	AF05	350g	13 минути	AIR FRY 210°C	Evenly space the onion rings in the frying basket.
AF06	Frozen Nuggets	AF06	500g	20 минути	AIR FRY 210°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	Do not over fill. Ensure that there is a small amount of space between the nuggets.
AF07	Escalope	AF07	400г	20 минути	AIR FRY 200°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	
AF08	Shrimps	AF08	200g	11 минути	AIR FRY 210°C	
AF09	Зеленчуци	AF09	300г	10 минути	AIR FRY 220°C	Cut up vegetables into pieces 2 x 3cm to ensure even cooking.
AF10	Пролетни рулца	AF10	400г	14 минути	AIR FRY 220°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	
AF11	Замразени пане скариди	AF11	220g	12 минути	AIR FRY 210°C Обърнете когато останат 4 минути от времето за готвене.	Внимавайте да не препълвате кошницата за пържене.
AF12	Замразени картофи на лодки	AF12	400г	20 минути	AIR FRY 220°C	Не препълвайте. Напръскайте с готварско олио за по-хрупкава коричка.
AF13	Бъфало пилешки крилца	AF13	550g	15 минути	AIR FRY 210°C	Разпределете равномерно в кошницата за пържене.
AF14	Грил филета от прясна риба	AF14	500g	11 минути	AIR FRY 230°C	

- Резултатът от автоматичното готвене зависи от фактори като форма и размер на храната, лични предпочитания за степента на готовност и как храната е поставена във фурната. Ако резултатът от готвенето

не е задоволителен, моля, регулирайте времето за готвене според нуждите.

- За някои от програмите за автоматично готвене може да се наложи да обърнете храната. Отворете вратата, обърнете храната, затворете вратата и след това натиснете бутона **START/+30s**, за да продължите готвенето.
- Носете ръкавици за фурна (или подобни), когато обръщате храната.
- Не е възможно да се променя времето или температурата на опциите за автоматично меню с AIR FRY.

Размразяване спрямо тегло

Микровълновата фурна е предварително програмирана с таймер и ниво на мощност, така че храни като месо или морски дарове могат лесно да се размразят. Диапазонът на теглото за това е от 0,1кг – 2,0кг.
Следвайте дадения по-долу пример заподробности за работата с тези функции.
Пример: За да размразите парче месо с тегло 1.2кг.
Поставете храната в плоска чиния или алтернативно на решетка за размразяване на микровълнова фурна върху въртящата се платка.

Изберете функцията за дефрост по тегло, като натиснете бутона DEFROST веднъж. DEFROST x1	Натиснете бутона нагоре 4 пъти.	Натиснете бутона **START/+30s** веднъж. START/+30s x1	Натиснете бутона старт и размразяването ще започне. START/+30s x1
dEF1	100 g	500 g	8:00

Бележки за размразяване спрямо тегло:

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

Размразяване по време

Тази функция размразява бързо храна, като позволява да се избере подходящ перод за размразяване, в зависимост от
тип на храна. Следвайте примера по-долу за повече подробности относно работата на тези функции. Времевият диапазон е от 0:01 – 99:50.
Пример:За да размразите храната за 10 минути.

Изберете необходимото меню, като натиснете бутона **TIME DEFROST** два пъти. DEFROST x2	Въведете времето за готвене, като натиснете бутоните за време. 10min 1min 10s	Натиснете бутона **START/+30s**, за да започнете размразяването. (Дисплеят ще отброява времето за размразяване)
dEF2	10:00	10:00

Бележки за размразяване по време:

- След готвене звуковият сигнал ще прозвучи пет пъти и LED дисплеят ще покаже времето, ако часовникът е настроен. Ако часовникът не е настроен, дисплеят ще покаже само „0:00“ след края на готвенето.
- Предварително зададеното ниво на микровълнова мощност е P30 и не може да бъде променено.

Готвене на етапи

Тази функция ви позволява да готвите с до 2 различни етапа, които могат да включват ръчно зададено време и режим на готвене и/или време на размразяване, както и функция за размразяване според тегло. След програмиране няма нужда да се намесвате в процеса на готвене, тъй като фурната автоматично ще премине към следващия етап. Звуковият сигнал ще прозвучи веднъж след първия етап.
Забележка:Автоматичното меню не може да бъде зададено като една от многобройните последователности.
Пример: Ако искате да размразите храната за 5 минути при 30P, след това да готвите с микровълнова мощност P80 за 7 минути.

Стъпките са както следва:
1. Натиснете микровълновия бутон, за да зададете мощността на 30P.
2. Въведете времето за готвене от 5 минути.
3. Натиснете микровълновия бутон, за да зададете мощността на P80.
4. Въведете времето за готвене от 7 минути,
5. Натиснете бутона **START/+30s**, за да започнете готвенето.

Предпазен ключ

Това е автоматичната функция, която предотвратява неуправляваната работа на фурната от деца. В режим на готовност, ако няма операция в рамките на една минута, фурната автоматично ще включи предпазния ключ и всички бутони ще бъдат деактивирани.
За да изключите предпазния ключ, просто отворете и затворете вратата на микровълновата и клавиатурата отново ще стане активна, а индикаторът за заключване ще се изключи.

Безопасност за деца

За да зададете ДЕТСКОТО ЗАКЛЮЧВАНЕ, натиснете и задръжте бутона **STOP** за 3 секунди, ще се чуе дълъг звуков сигнал и дисплеят ще покаже иконата за заключване. Фурната е в режим ДЕТСКО ЗАКЛЮЧВАНЕ.
За да отмените ДЕТСКОТО ЗАКЛЮЧВАНЕ, натиснете и задръжте бутона **STOP** за 3 секунди, докато не прозвучи дълъг звуков сигнал.

Почистване и профилактика

- Изключете фурната и извадете захранващия кабел от мрежата по време на почистване.
- Поддържайте вътрешността на фурната чиста. Когато храна разлее течност или сплесняка по стените, горната част или въртящата се чиния на фурната, избършете с влажна кърпа. Могат да се използват леки детергенти, ако фурната стане много мръсна. Избягвайте използването на спрей или други агресивни почистващи препарати. Те могат да оставят петна, следи или да изтъркат повърхността на вратата.
- Външната страна на фурната трябва да бъде почиствана с влажна кърпа. За да се предотврати повреда на операционните части във фурната, не бива да се допуска водата да прониква в вентилационните отвори.
- Често избърсвайте вратата и прозореца от двете страни, уплатнителите на вратата и съседните части с влажна кърпа, за да отстраните всякакви разливи или пръски.
- Не използвайте абразивни почистващи средства.
- Не използвайте парни чистачки.
- Не оставяйте контролния панел да се намокри. Почистете с мека, влажна кърпа. Когато почиствате контролния панел, оставете вратата на фурната отворена, за да предотвратите случайното включване на фурната.
- Ако се натрупа пара вътре или около външната страна на вратата на фурната, избършете с мека кърпа. Това може да се случи, когато микровълновата фурна работи при висока влажност. Това не е грешка.
- Въртящата се чиния трябва да бъде почиствана редовно, за да се избегне замърсяване и потенциално искриране/повреда. Просто избършете долната повърхност на фурната с лек препарат.

- Премахнете миризмите от фурната, като комбинирате чаша вода със сока и кората от един лимон в микровълнова купа. MICROWAVE за 5 минути. Избършете старателно и изсушете с мека кърпа.
- Ако лампата не работи, моля, свържете се с обслужването на клиентите за съвет.
- Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват всички хранителни остатъци. Неспазването на чистото състояние на фурната може да доведе до влошаване на повърхността, което може да се отрази неблагоприятно на живота на уреда и възможно да доведе до опасна ситуация.
- Моля, не изхвърляйте този уред в домашния боклук; се обърнете към вашите национални препоръки за изхвърляне на този тип продукт.

Подходящи кухненски съдове

1. Идеалният материал за съдове за микровълнова фурна е прозрачен за MICROWAVE, тъй като позволява енергията да преминава през контейнера и да нагрява храната.
2. MICROWAVE не могат да проникват през метал, затова не трябва да използвате метални съдове или чинии с метални кантове.
3. Не използвайте рециклирани хартиени продукти при готвене с MICROWAVE, тъй като те може да съдържат малки метални фрагменти, които могат да причинят искри и/или пожар.
4. Кръгли/овални чинии вместо квадратни/правоъгълни са препоръчителни, тъй като храната в ъглите има тенденция да бъде прекалено сготвена.
5. Тесни ивици алуминиево фолио могат да се използват за предотвратяване на прекалено сготвени открити части. Но бъдете внимателни, не използвайте твърде много и дръжте разстояние от 2.54 см между фолиото и кухината.

Списъкът по-долу е общ указател, който ще ви помогне да изберете правилните съдове.

Съдове за готвене	Безопасни за микровълново готвене	Грил/ Конвекция/ AIR FRY	Коментар
Гювечета	✔ / ✘	✘	Винаги следвайте инструкциите на производителя. Не превишавайте указаните времена за нагряване. Бъдете много внимателни, тъй като тези ястия стават много горещи.
Китайски порцелан и керамика	✔ / ✘	✘	Порцелан, керамика, фаянс и стъклен порцелан са обикновено подходящи, освен тези с метални декорации.
Термоустойчиво стъкло	✔	✔	Трябва да се внимава стъклените съдове да са подходящи за употреба в микровълнова фурна.
Неустойчиво на топлина стъкло	✘	✘	
Термоустойчиви керамични съдове	✔	✔	Уверете се, че керамичните съдове не са твърде плътни или с високо съдържание на минерали.
Микровълнова безопастна пластмасова чиния	✔	✘	Винаги проверявайте дали пластмасовите съдове са подходящи за използване в микровълнова фурна.
Кухненска хартия	✔ / ✘	✘	Използвайте само кухненска хартия, която е препоръчана за употреба в микровълнови фурни.
Стъклени съдове, напр. Pyrex®	✔ / ✘	✔	Трябва да се внимава ако се използват фини изделия от стъкло, защото може да се счупят.
Метална тава	✘	✔	Не е препоръчително да използвате метални съдове, когато използвате микровълнова мощност, защото това ще предизвика волтова дъга, която може да доведе до пожар.
Метална скара	✘	✔	Не е препоръчително да използвате метални съдове, когато използвате микровълнова мощност, защото това ще предизвика волтова дъга, която може да доведе до пожар.
Алуминиево фолио Съдове от фолио	✔ / ✘	✔	Малки парчета алуминиево фолио могат да бъдат използвани за предпазване на храната от прегряване. Дръжте фолиото на разстояние най-малко 2,54 см от стените на фурната, тъй като може да възникне дъга. Използването на съдове от фолио, с изключение на тези, посочени от производителя, напр. Microfoil ®, не е препоръчително. Моля, спазвайте указанията.
Фолио	✔	✘	Не трябва да се пипа храната и тя трябва да се пробие за да излезе парата.
Пластмаса/Полистирен, например съдове за бързо хранене	✔	✘	Трябва да се внимава защото някои съдове могат да се деформират, стопят или да се обезцветят при висока температура.
Опаковки за фризер/печене	✔	✘	Трябва да бъде пробит, за да може парата да излезе. Уверете се, че торбите са подходящи за използване в микровълнова фурна.
Хартиени чинии, чаши и кухненска хартия	✔	✘	Не използвайте пластмасови или метални връзки, защото могат да се разтопят или заискрят и да предизвикат пожар.
Сламени и дървени съдове	✔	✘	Използвайте само за затопляне или за абсорбиране на влагата. Трябва да се внимава защото прекомерното претопляне може да доведе до пожар.
Рециклирана хартия и вестници	✘	✘	Винаги наблюдавайте фурната ако използвате материали, които може да се запалят. Може да съдържа екстракти от метал, които да предизвикат запалване.

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

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

Препоръки за микровълново готвене

MICROWAVE готвят храната по-бързо от конвенционалното готвене. Поради това е от съществено значение да се следват определени техники, за да се осигурят добри резултати. Много от следващите техники са подобни на тези, използвани при конвенционалното готвене.

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

БЕЛЕЖКИ И СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ:

- Винаги наблюдавайте фурната, когато се използва.
- Уверете се, че съдовете са подходящи за употреба в микровълнова фурна.
- Използвайте само пуканки за MICROWAVE с препоръчаната опаковка (следвайте инструкциите на производителя). Никога не използвайте олио, освен ако не е указано от производителя, и никога не гответе за повече от указаното време.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако превишите препоръчаните времена за готвене и използвате прекалено високи нива на мощност, храната може да се прегрее, изгори и в крайни случаи, запали и повреди фурната.

Подреждане

Разположете най-дебелите части от храната към външната страна на чинията. напр. пилешки кълки. Храните, разположени от външната страна на чинията получават повече микровълнова енергия, т.е. се приготвят по-бързо от тези в средата.

Покриване

Някои храни се приготвят по-добре при микровълново готвене ако са покрити.
Използвайте вентилирано термоустойчиво фолио или подходящ капак.

Пробиване

Храни с черупка, кожа или мембрана трябва да бъдат пробити на няколко различни места преди готвене или претопляне, тъй като се образува пара и може да причини експлозия на храната. напр. Картофи, Риба, Пиле, Наденички.
ЗАБЕЛЕЖКА: Яйцата (напр. на очи, пържени, твърдо сварени) не са подходящи за приготвяне с помощта на микровълнова обработка, тъй като е възможно да експлодират, дори и след приключване на готвенето. напр. на очи, пържени, твърдо сварени.

Разбъркване, обръщане и пренареждане

За равномерно готвене е важно да разбърквате, обръщате и пренареждате храната по време на готвене. Винаги разбърквайте и пренареждайте от външната част към центъра.

Престояване

Времето за престояване след приключване на готвенето е необходимо, за да може топлината в храната да се разпредели равномерно.

Характеристики на храната	
Състав	Храните, богати на мазнини или захар (напр. коледен пудинг, пайове с кайма) изискват по-малко време за приготвяне. Внимавайте при прегряване, тъй като може да възникне пожар. Костите в храната провеждат топлината, което прави готвенето по-бързо. Трябва да се внимава, за да се гарантира равномерно готвене на храната.
Плътност	Плътността на храната оказва влияние върху времето, необходимо за нейното приготвяне. Леки и порести храни, като сладкиши и хляб, се изпичат по-бързо в сравнение с тежките, плътни храни, като меса и гювечи.
Количество	Броят на микровълните във вашата фурна остава същият независимо от количеството храна, която се готви. Времето за готвене трябва да се увеличава с увеличаване на количеството храна във фурната. Напр. за четири картофа ще бъде необходимо повече време за приготвяне, отколкото за два.
Размер	Малките храни и малките парчета се приготвят по-бързо от големите, защото микровълните могат да проникнат от всички страни до центъра. За равномерно готвене направете всички парчета с еднаква големина.
Форма	Храните, които са неравномерни по форма, като пилешки гърди или бутчета, отнемат повече време за готвене в по-дебелите си части. За равномерно готвене, поставете най-дебелите части в периферията на съда, където ще получат повече енергия. При микровълново готвене кръглите форми се приготвят по-равномерно от квадратните.
Температура на храната	Началната температура на храната оказва влияние върху времетраенето, необходимо за нейното приготвяне. Охладените храни биха отнели повече време за приготвяне в сравнение с тези на стайна температура. Температурата на съда не е надежден индикатор за температурата на храната или напитката. Разрежете храните с пълнежи, например понички с мармалад, за да освободите топлината или парата.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Лице и Ръце: Винаги използвайте ръкавици за фурна, за да извадите храната или съдовете от фурната. Отстъпете назад при отваряне на вратата на фурната, за да позволите на топлината или парата да се разсее. При премахване на капаци (например стреч фолио), отваряне на пекарски торби или опаковки за пуканки, насочвайте парата далеч от лицето и ръцете.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Проверете температурата на храната и напитките, разбъркайте преди сервиране. Особено внимание е необходимо при сервиране на бебета, деца или възрастни хора. Съдържанието на бебешките бутилки и бурканчетата с детска храна трябва да бъде разбъркано или разклатено и температурата да бъде проверена преди консумация, за да се избегнат изгаряния.

Съвети за размразяване

Размразяването с помощта на MICROWAVE е най-бързият възможен метод. Въпреки че това е елементарна процедура, е важно посочените по-долу указания да бъдат спазвани за пълно размразяване на храната.

- Отстранете всички опаковки преди размразяване
- За размразяване на храна използвайте нива на MICROWAVE мощност P-20 до P-40.
- Вж. информацията по-долу.

Пренареждане

Храни, които са разположени към външната страна на съда, ще се размразят по-бързо от храните в центъра. От съществено значение е по време на размразяване храните да бъдат пренареждани до 4 пъти.
Премествайте опакованите в близост парчета от външната част към центъра и пренареждайте препокриващите се части.
По този начин всички части на храната ще се размразяват равномерно.

Отделяне

Храните могат да бъдат слепени, когато ги извадите от фризера. Важно е да разделите храните веднага щом е възможно по време на размразяване.
например бекон, пилешки филета.

Предпазване

Някои части на храната (напр. бутчета или крилца), които са били размразени, могат да се затоплят. За да се предотврати затопляне и евентуален процес на печене, тези места трябва да бъдат покрити с малки части фолио, което отразява микровълните.

Престояване

За достигане на пълно размразяване е необходимо храната да престои известно време.
Размразяването не завършва след изваждане на храната от MICROWAVE. Храната трябва да престои, покрита, за известно време, за да се уверите, че центърът е напълно размразен.

Обръщане

От съществено значение е по време на размразяване храните да бъдат обръщани по няколко пъти.
Това е важно за постигане на пълно размразяване.

Съвети за прегряване

За повторното загряване на храни, следвайте съветите и насоките по-долу, за да гарантиратеповторно подгрявайте храната добре преди сервиране.

Основни ястия

Отстранете всякакви птици или части от месо, затоплете ги отделно, виж по-долу.
Поставете по-малките парчета храна в центъра на чинията, а по-големите и по-дебели части по края. Покрийте с вентилирано фолио за MICROWAVE и претоплете на ниво мощност P-50, разбъркайте/пренаредете на половината време.
ЗАБЕЛЕЖКА:Уверете се, че храната е добре загрята преди сервиране.

Нарязано месо

Покрийте с вентилирано фолио за MICROWAVE и претоплете на ниво мощност P-60. Пренаредете поне веднъж, за да осигурите равномерно претопляне.
ЗАБЕЛЕЖКА:Уверете се, че месото е добре подгрято преди сервиране.

Птиче месо

Поставете по-големите парчета от порциите от външната част на съда, покрийте с вентилирано фолио за MICROWAVE и затоплете при ниво на мощност P-70.
Обърнете храната около средата на времетраенето.
ЗАБЕЛЕЖКА:Уверете се, че птицата е добре подгрята преди сервиране.

Касероли

Покрийте с вентилирано фолио за MICROWAVE или подходящ капак и затоплете при мощност P-50.
Бъркайте често, за да осигурите равномерно затопляне.
ЗАБЕЛЕЖКА:Уверете се, че храната е добре загрята преди сервиране.
За постигане на най-добри резултати при затопляне, подбирайте подходящо ниво на мощност в съответствие с вида на храната. напр. Купа със зеленчуци може да бъде затоплена при мощност P-100, докато лазаня, съдържаща съставки, които не могат да бъдат разбъркани, трябва да бъде затоплена при ниво на мощност P-40.

ЗАБЕЛЕЖКИ:

- Извадете храната от опаковки от фолио или метал преди затопляне.
- Времето за затопляне ще зависи от формата, дълбочината, количеството и температурата на храната заедно с размера, формата и материала на съда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не загрявайте течности в съдове с тесни вратове, тъй като това може да доведе до избухване на съдържанието от съда и може да причини изгаряния.

- За да се избегне прегряване и пожар, трябва да се обръща голямо внимание при приготвяне на храни с високо съдържание на мазнини или захар, например кайма или коледен пудинг.
- Никога не затопляйте олио или мазнина за пържене, защото това може да доведе до прегряване или пожар.
- Консервираните картофи не трябва да се затоплят в микровълнова фурна. Спазвайте инструкциите на производителя, посочени върху опаковката.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Съдържанието на бебешките бутилки и бурканчетата с детска храна трябва да бъде разбъркано или разклатено и температурата да бъде проверена преди консумация, за да се избегнат изгаряния.

Отстраняване на неизправности

Ако мислите, че фурната не функционира правилно, направете няколко прости проверки, преди да потърсите помощ от техник. Това може да предотврати ненужни повиквания на сервиз, ако проблемът е прост.
Изпълнете следната елементарна проверка:
Поставете половин чаша вода върху въртящата чиния и затворете вратата. Настройте таймера за готвене на 1 минута, използвайки ниво на MICROWAVE мощност P-100.

1. Вътрешното осветление на фурната активира ли се по време на готвене?
2. Вентилаторът за охлаждане активира ли се? (Проверете, като поставите ръка върху вентилационните отвори).
3. След изтичане на 1 минута прозвучава ли аудио сигнал?
4. Водата в чашата е гореща ли?
   Ако отговорите „НЕ" на който и да е въпрос, първо проверете дали MICROWAVE е включен правилно и предпазителят не е изгорял. Ако няма проблеми с тях, проверете според таблицата за диагностика по-долу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не настройвайте, поправяйте или модифицирайте фурната сами. Опасно е за всеки, който не е обучен инженер на SHARP, да извършва сервиз или ремонти. Това е важно, тъй като може да включва премахване на капаци, които осигуряват защита срещу микровълнова енергия.

- Уплътнението на вратата спира изтичането на MICROWAVE по време на работа, но не формира херметично затваряне. Нормално е да виждате капки вода, светлина или да чувствате топъл въздух около вратата на фурната. Храните с високо съдържание на влага ще отделят пара и ще предизвикат кондензация в рамките на вратата, която може да капе от фурната.
- Ремонти и модификации: Не се опитвайте да ремонтирате, модифицирате или работите с фурната, ако не работи правилно.
- Достъп до външния капак и лампата: Никога не махайте външния капак. Това е много опасно заради частите с високо напрежение вътре, които никога не трябва да се докосват, тъй като това може да бъде смъртоносно.

  Вашата фурна не е оборудвана с капак за достъп до лампата. Ако лампата не работи, не опитвайте да я смените сами, обадете се в одобрен от SHARP сервиз.

ТАБЛИЦА ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Описание
Наличие на въздушно течение около вратата.	Докато фурната работи, въздухът в нейната вътрешност циркулира. Уплътненията на вратата не затварят фурната херметически, така че е възможно изпускане на въздух навън.
Във фурната се образува конденз, който е възможно да прокапе от вратата.	Обикновено вътрешността на фурната е по-студена от приготвяната храна, така че парата, получена при готвенето, се полепва под формата на конденз върху по-студената повърхност. Количеството произведена пара зависи от съдържанието на вода в храната, която се готви. Някои храни, като картофите, имат високо съдържание на влага. Кондензът, затворен в стъклото на вратата, трябва да изчезне до няколко часа.
Просветване или искрене от вътрешността на фурната по време на готвене.	Възникване на електрическа дъга може да се случи, когато метален предмет попадне в близост до вътрешността на фурната по време на готвене. Това може евентуално да грапавява повърхността на вътрешността, но няма да повреди фурната.
Искрящи картофи.	Уверете се, че всички кълнове са отстранени, а картофите са продупчени, поставени директно върху въртящата чиния или в термоустойчив съд.
Фурната не стартира след натискане на бутон START/ QUICK START.	Проверете дали вратата е добре затворена.
Готвенето се извършва прекалено бавно.	Уверете се, че е избрано правилното ниво на мощност.
Фурната издава шум.	По време на готвене/размразяване микровълновата енергия протича на импулси.
Външният капак е нагорещен.	Капакът може да се нагорещи. Дръжте децата настрана.
Когато фурната се използва самостоятелно в режим Грил, може да Ви направи впечатление, че нагревателят не изглежда включен през цялото време.	По време на готвене в режим на грил, температурата във фурната се наблюдава, за да се гарантира, че вътрешността не става твърде гореща. Грил елементът може да се включва и изключва по време на цикъла на готвене.
Когато грилът се използва в комбиниран режим на готвене, изглежда сякаш не е включен.	По време на комбинирания режим на готвене (MICROWAVE и грил), фурната ще превключва между двете функции. Функциите MICROWAVE и грил няма да са включени едновременно.
Конвекционната фурна изглежда сякаш не се нагрява достатъчно.	Температурата във фурната ще се поддържа на +/- 10% от зададеното ниво. Температурата се измерва в сърцевината на фурната с калибрирано устройство за измерване на температурата, използващо K-тип термоскопла.
След като процесът на готвене е приключил, фурната издава звуци или изглежда сякаш все още работи.	След края на цикъла на готвене вентилаторът може да продължи да работи за няколко минути, за да охлади фурната. Това е напълно нормално.
"COOL" е показано на дисплея.	При използване в режим на AIR FRY, грил или конвекция, вътрешността на фурната ще се нагрява. След края на готвенето, "COOL" ще бъде показано докато температурата на вътрешността не спадне под 140°C.

Преди да поискате помощ

Преди да потърсите помощ за ремонт и обслужване, проверете дали:

- Проверете дали фурната е включена надеждно. Ако не е, изключете щепсела от контакта, изчакайте 10 секунди и го включете отново.
- Проверете за прегорял предпазител или се задействал главен прекъсвач. Ако всичко изглежда функционира правилно, тествайте контакта с друг уред.
- Приборите за управление на микровълнова мощност и времетраене са в правилна позиция.
- Уверете се, че вратата е затворена плътно, активирайки системата за безопасност на вратата. В противен случай микровълновата енергия няма да се разпространи във фурната.

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

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

A. Informace pro uživatele ohledně likvidace (domácnosti)

1. V Evropské unii
Pozor: Pokud chcete toto zařízení zlikvidovat, nevyhazujte ho do běžného odpadkového koše!
S použitými elektrickými a elektronickými zařízeními se musí nakládat zvlášť a v souladu s legislativou, která vyžaduje správné ošetření, opětné zužitkování a recyklaci použitých elektrických a elektronických zařízení.
Po implementaci členskými státy mohou soukromé domácnosti v státech EU bezplatně* odevzdat svá použitá elektrická a elektronická zařízení na příslušná sběrná místa.
V některých zemích* někteří maloobchodníci přijmou bezplatně váš starý produkt, pokud si zakoupíte podobný nový produkt.
*) Další podrobnosti vám sdělí orgány vaší místní samosprávy.
Pokud má vaše použité elektrické nebo elektronické zařízení baterie nebo akumulátory, zlikvidujte je předem v souladu s místními požadavky.
Správnou likvidací vašeho produktu pomůžete zajistit, že odpad projde potřebným ošetřením, opětovným zužitkováním a recyklací, a tím se předejde potenciálním negativním vlivům na životní prostředí a zdraví člověka, které by mohla způsobit nesprávná manipulace s odpadem.

2. V zemích mimo EU
Pokud chcete tento produkt zlikvidovat, kontaktujte prosím své místní orgány a informujte se na správný způsob likvidace.
Pro Švýcarsko: Použitá elektrická nebo elektronická zařízení se dají bezplatně vrátit obchodníkovi, a to i v případě, že nezakoupíte nový produkt. Další sběrná místa jsou uvedena na webové stránce www.swico.ch nebo www.sens.ch.

B. Informace o likvidaci - pro obchodní uživatele

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

2. V zemích mimo EU
Pokud chcete tento produkt zlikvidovat, kontaktujte prosím své místní orgány a informujte se na správný způsob likvidace.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Informace o servisních službách naleznete na **www.sharpconsumer.com/contact/**, informace o vašich záručních právech naleznete na **www.sharpconsumer.com/support/** nebo kontaktujte prodejce, u kterého jste svůj produkt zakoupili.
Prohlášení o shodě je dostupné na **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ MOŽNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII

1. Nepokoušejte se troubu provozovat s otevřenými dvířky, protože byste se mohli vystavit mikrovlnné energii. Je důležité nepokoušet se porušit nebo pozměnit bezpečnostní zámky.
2. Nevkládejte nic mezi přední část trouby a její dvířka. Dbejte, aby se na těsnicích površích neusazovaly nečistoty nebo zbytky čisticích prostředků.
3. Neprovozujte troubu, pokud je poškozená. Je velmi důležité, aby se dvířka správně zavírala a nebyla poškozená. Poškozené nesmí být ani panty, západky, těsnění nebo těsnicí povrchy.
4. Nepokoušejte se troubu opravovat nebo upravovat.

Obsah

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 3
INSTALACE 12
Rušení rádia 13
Pokyny pro uzemnění 13
Technické specifikace 13
Trouba a příslušenství 14
Ovládací panel 15
Před použitím trouby 15
Nastavení hodin 15
Mikrovlny 16
Ruční provoz 17
Vaření v mikrovlnné troubě 17
Rychlý start 18
Vaření s AIR FRY 18
Grilování 19
MICROWAVE + gril 19
Konvekce 20
Mikrovlnné + konvekční vaření 21
Auto Menu 21
Rozmrazování podle hmotnosti 24
Rozmrazení podle času 24
Sekvenční vaření 24
Bezpečnostní zámek 25
Bezpečnost dětí 25
Čištění a péče 25
Vhodné pečicí nádobí 26
Rady pro vaření v mikrovlnné troubě 27
Rady k rozmrazování 29
Rady k opětovnému ohřevu 30
Řešení problémů 31
Před tím, než požádáte o pomoc 33

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PEČLIVĚ SI JE PŘEČTĚTE A UCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

Aby se zabránilo nebezpečí požáru. Mikrovlnná trouba by neměla být během provozu ponechána bez dozoru. Příliš vysoké úrovně výkonu nebo příliš dlouhá doba vaření mohou způsobit přehřátí potravin a následný požár.

Tato trouba je určena pouze k použití na pracovní desce. Není určena k zabudování do kuchyňské linky. Neumisťujte troubu do skříňky. Elektrická zásuvka musí být snadno přístupná, aby bylo možné přístroj v případě nouze snadno odpojit.

Střídavý proud musí být 230–240 V, 50 Hz, s minimální pojistkou distribuční linky 10 A nebo s minimálním jističem distribuční linky 10 A. K dispozici by měl být samostatný obvod, sloužící pouze tomuto zařízení.

Nepokládejte troubu do míst, kde se tvoří teplo, například do blízkosti klasické trouby. Neinstalujte troubu v místech s vysokou vlhkostí nebo tam, kde by se mohla vlhkost koncentrovat. Neskladujte ani nepoužívejte troubu ve venkovním prostředí.

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

Používejte pouze nádoby a kuchyňské náčiní vhodné do mikrovlnné trouby.
Kuchyňské náčiní je třeba zkontrolovat, abyste si byli jistí, že se hodí pro použití v mikrovlnných troubách.
Při ohřevu jídla v plastových nebo papírových nádobách sledujte troubu z důvodu možnosti vznícení.

Po použití vyčistěte kryt vlnovodu a vnitřní prostor trouby. Obojí musí být suché a bez mastnoty.

Nahromaděná mastnota se může přehřát a začít doutnat nebo se vznítit.

V blízkosti trouby nebo větracích otvorů neumisťujte hořlavé materiály. Neblokujte větrací otvory.

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

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

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

Uvnitř trouby neskladujte jídlo ani žádné jiné věci.

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

Když je trouba v chodu, nenechávejte ji bez dozoru.

Aby nedošlo k přehřátí a požáru, je třeba dbát zvláštní opatrnosti při vaření nebo ohřívání potravin s vysokým obsahem cukru nebo tuku, např. klobásy, koláče nebo vánoční pudink. Viz příslušné pokyny v návodu k použití.

Aby se předešlo riziku zranění. VAROVÁNÍ:

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

a) Ujistěte se, že se správně dovírají a že nejsou zkřivená nebo ohnutá.

b) Zkontrolujte, že panty nebo bezpečnostní západky dvířek nejsou rozbité nebo uvolněné.

c) Přesvědčte se, že těsnění dvířek a těsnicí povrchy nejsou poškozeny.

d) Přesvědčte se, že ve vnitřním prostoru trouby nebo na dvířkách nejsou promáčkliny.

e) Přesvědčte se, že elektrický kabel a zástrčka nejsou poškozeny.

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

Nikdy sami troubu neupravujte, neopravujte ani nepřestavujte. Je nebezpečné pro každou nekvalifikovanou osobu provádět jakýkoli servis nebo opravu, která vyžaduje odstranění krytu chránícího před vystavením mikrovlnné energii.

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

Nedovolte, aby se mastnota a nečistoty usadili na těsnění dvířek a přilehlých částech. Pravidelně troubu čistěte a odstraňujte veškeré zbytky jídla.

Dbejte pokynů pro „Péči a čištění". Pokud nebudete udržovat troubu čistotou, může to vést ke zhoršení stavu povrchu, co následně může mít vliv na životnost spotřebiče a případně mít za následek nebezpečnou situaci.

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

Aby se předešlo riziku zásahu elektřinou.

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

- Nevkládejte elektrický kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.
- Nenechte elektrický kabel viset přes hranu stolu nebo pracovního povrchu.
- Udržujte elektrický kabel mimo horkých povrchů, včetně zadní části trouby.
- Zařízení a jeho kabel uchovejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nepokoušejte se sami vyměnit lampu trouby nebo nechat kohokoliv, kdo není elektrikář autorizovaný společností SHARP, aby to udělal. Když lampa selže, oznamte to svému prodejci nebo autorizovanému servisnímu agentovi SHARP.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit autorizovaný servis společnosti SHARP.

UPOZORNĚNÍ: Kapaliny a jiné potraviny se nesmí ohřívat v uzavřených nádobách, protože hrozí jejich výbuch. Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek opožděný eruptivní var; proto je třeba při manipulaci s nádobou dbát zvýšené opatrnosti. Aby se zabránilo možnosti výbuchu a náhlého varu:

Nikdy nepoužívejte uzavřené nádoby. Před použitím odstraňte těsnění a víčka. Zapečetěné nádoby mohou explodovat v důsledku nárůstu tlaku i po vypnutí trouby. Při ohřevu tekutin v mikrovlnné troubě buďte opatrní. Používejte nádoby se širokým hrdlem, aby mohly unikat bubliny.

Nikdy neohřívejte tekutiny v nádobách s úzkým hrdlem, jako jsou kojenecké láhve, protože to může mít za následek vzkypění obsahu nádoby při ohřevu a způsobit popáleniny.

Aby se předešlo náhlému vzkypění vřelé tekutiny a možným popáleninám:

1. Neohřívejte nadměrně dlouhou dobu.

2. Před ohřevem nebo přihřátím tekutinu zamíchejte.
3. Při ohřívání je vhodné vložit do kapaliny skleněnou nebo podobnou tyčinku (ne kovovou).
4. Abyste předešli opožděnému výbušnému vaření, nechte tekutinu po ukončení varu stát v troubě minimálně 20 vteřin.

Vejce nevařte ve skořápce a celá vejce natvrdo by se neměla ohřívat v mikrovlnné troubě, protože mohou explodovat i po ukončení vaření v mikrovlnné troubě. Chcete-li vařit nebo ohřívat vejce, která nebyla míchaná nebo rozmixovaná, propíchněte žloutky a bílky. Vejce uvařená natvrdo před ohříváním v mikrovlnné troubě oloupejte a nakrájejte.

Propíchněte slupky takových jídel, jako jsou brambory, párky a ovoce, ještě před varem, jinak mohou explodovat.

VAROVÁNÍ: Obsah lahví na krmení a sklenic s dětskou výživou je třeba před konzumací promíchat nebo protřepat a zkontrolovat teplotu, aby nedošlo k popálení. Při vyjímání potravin z trouby používejte chňapky nebo kuchyňské rukavice, abyste předešli popáleninám. Abyste předešli možnosti popálení:

- Nádoby, zařízení na výrobu pražené kukuřice, varné sáčky do trouby atd., otvírejte vždy směrem od tváře a rukou, abyste předešli popálení párou a vzkypění varem. Abyste předešli popáleninám, vždy sledujte teplotu jídla a před podáváním ho promíchejte. Klaďte zvláštní důraz na teplotu jídla a pití, které dáváte kojencům, dětem nebo starým lidem. Během použití se mohou dostupné části stát horkými. Malé děti by měly být udržovány mimo dosah.
- Teplota nádoby není správnou indikací teploty jídla nebo nápoje; vždy zkontrolujte teplotu jídla.
- Při otevírání dveří trouby vždy stůjte v jisté vzdálenosti,

abyste předešli popálení unikající párou a horkem.
- Po ohřátí nakrájejte plněná pečená jídla na plátky, abyste uvolnili páru a předešli popálení.
- Udržujte děti ve vzdálenosti od dveří, abyste předešli jejich popálení.

VAROVÁNÍ: Dětem od 8 let věku dovolte používat troubu bez dozoru pouze tehdy, pokud jim byly poskytnuty odpovídající pokyny, aby byly schopny troubu používat bezpečným způsobem a pochopily nebezpečí jejího nesprávného používání.

Pokud je spotřebič provozován v režimu GRIL, MIX GRIL, KONVEKCE, MIX KONVEKCE a AUTO MENU (režim platný pro daný model), měly by děti používat troubu pouze pod dohledem dospělé osoby, a to kvůli vznikající teplotě.

Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost, nebo pokud jim tato osoba nedala pokyny ohledně používání.

Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály. Čištění prováděné dětmi by mělo být pod dohledem.

Modely s elektronickým dotykovým panelem jsou vybaveny režimem dětské pojistky.

Neopírejte se ani se nehoupejte na dveřích trouby. S troubou si nehrajte, ani ji nepoužívejte jako hračku.

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

Další upozornění

Nikdy troubu nijak neupravujte.

Troubou nepohybujte, když pracuje.

Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Tato trouba je určena pro přípravu pokrmů v domácnosti a smí se používat pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání nahřívacích polštářků, pantoflí, houbiček, vlhkých látek a podobně může vést k nebezpečí poranění, vznícení nebo požáru. Není vhodný pro komerční nebo laboratorní použití.

Aby se podpořilo bezproblémové použití vaší trouby a předešlo poškození.

Nikdy nespouštějte troubu, když je prázdná. Při používání zapékací nádoby nebo samoohřevných materiálů pod ně musíte vždy umístit teplovzdorný izolační prvek, například porcelánový talíř, aby přílišné působení tepla nepoškodilo dno trouby. Doba ohřevu uvedená v pokynech k nádobám nesmí být překročena.

Nepoužívejte kovové nádobí, které odráží mikrovlny a může způsobit elektrický oblouk. Do trouby nedávejte plechovky.

Aby nedošlo k rozbití otočného talíře nebo základny trouby:

a) Před čištěním vodou nechte vychladnout.

b) Na studený otočný talíř/podstavec trouby nepokládejte horké ani studené potraviny nebo horké nádobí.

c) Během provozu na vnější skříňku nic nepokládejte.

POZNÁMKA:

Nepoužívejte plastové nádoby pro mikrovlnný ohřev, pokud je trouba ještě horká po použití kombinovaného režimu (závisí na modelu trouby), protože by se mohly roztavit.

Plastové nádoby se nesmí používat ve výše uvedených

režimech, pokud výrobce neprohlásí, že jsou vhodné k tomuto účelu.

Pokud si nejste jisti, jak vaši troubu zapojit, poraďte se, prosím, s autorizovaným kvalifikovaným elektrikářem.

Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo úrazy způsobené nesprávným postupem při zapojení trouby.

Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dveří a těsnicích povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Je to běžný jev a není znakem propouštění trouby nebo poruchy.

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

Bezpečnostní opatření při použití funkcí horkého vzduchu (AIR FRY, Gril a Konvekce)

- Čistěte tácek horkovzdušné fritézy a vnitřní nádobu vlhkým hadrem s mýdlovým přípravkem. Používejte pouze jemnou mýdlovou vodu.
- NEČISTĚTE kovovými drátěnkami. Kousky mohou odpadnout z drátěnky a dotknout se elektrických částí, což může vytvořit riziko úrazu elektrickým proudem. Také dojde k poškození povrchu.
- Jednotku i součásti osušte před uskladněním nebo použitím měkkým hadříkem.
- Pokud budou na pekači nebo koši nečistoty, které bude těžké vyčistit, nechejte je před čištěním asi 10 minut namočené v teplé vodě.
- NEPŘEPLŇUJTE spotřebič při přípravě jídel. Nadměrné naplnění může způsobit zranění nebo poškození majetku nebo může ovlivnit bezpečnost používání spotřebiče.

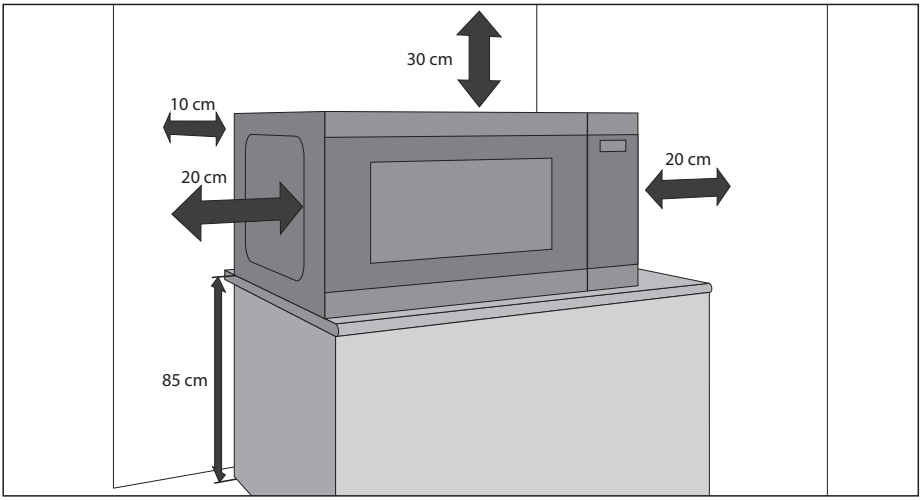
- NEPOUŽÍVEJTE v pekači olej ani jinou tekutinu.
- NEPOUŽÍEJTE tento spotřebič na fritování.
- Dbejte na správnou přípravu a vaření jídla, abyste předešli ohrožení zdraví.
- Zabraňte kontaktu jídla s topnými prvky.
- VŽDY se před použitím přesvědčte, že je spotřebič správně sestaven.
- Když horkovzdušnou fritézu nepoužíváte, NESKLADUJTE v ní nic jiného kromě příslušenství dodaného s produktem.
- Spotřebič NEPOUŽÍVEJTE k jiným účelům, než pro jaké je určen.
- Použití příslušenství v podobě nástavců se nedoporučuje, protože to může způsobit nebezpečí nebo zranění.
- NEPOKRÝVEJTE ventilátor nasávání vzduchu ani větrací otvor k odvodu vzduchu při provozu spotřebiče. Pokud tak učiníte, zabráníte rovnoměrnému vaření a můžete spotřebič poškodit nebo jej přehřát.
- NEDOTÝKEJTE se během přípravy jídla nebo ihned po ní příslušenství spotřebiče.
- Je třeba dbát mimořádné opatrnosti, pokud spotřebič obsahuje horké jídlo. Nesprávné použití může mít za následek osobní zranění.
- Po použití nechejte jednotku stát, aby měla dostatek času vychladnout.
- Před čištěním nechejte vychladnout.
- UPOZORNĚNÍ: Tato horkovzdušná fritéza se při použití zahřívá a některé povrchy mohou dosáhnout vysokých teplot. Jak lidé vnímají teploty, toto zařízení by mělo být používáno opatrně.
- Když se budete dotýkat horkých povrchů nebo nádobí, používejte ochranné rukavice.

Tento symbol znamená, že povrchy mají tendenci stát se během činnosti horkými.

INSTALACE

1. Z vnitřní části trouby odstraňte veškeré obaly a sejměte ochranný film, který se nachází na povrchu mikrovlnné trouby.
2. Pozorně prohlédněte troubu, jestli není poškozena.
3. Umístěte troubu na bezpečný rovný povrch, dostatečně pevný, aby odolal hmotnosti trouby a nejtěžší položky, která se pravděpodobně bude tepelně upravovat v troubě. Nedávejte troubu do skříňky.
4. Zvolte vodorovný povrch, který poskytuje dostatek volného prostoru pro nasávací a/nebo výpustní větrací otvory. Vizte obrázek na první straně. Zadní strana přístroje by měla být umístěna proti zdi.

- Minimální výška pro instalaci je 85 cm.
- Mezi stranami trouby a přilehlými stěnami nebo předměty je nutné zachovat minimální prostor 20 cm.
- Nechejte nad troubou prostor minimálně 30 cm.
- Neodstraňujte ze dna trouby patky.
- Zablokování vstupních a výstupních otvorů pro vzduch může troubu poškodit.
- Umístěte troubu co nejdále od rozhlasových a televizních přijímačů. Provoz mikrovlnné trouby může způsobit rušení příjmu rozhlasového a televizního signálu.



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

VAROVÁNÍ:

Neumisťujte troubu do míst, kde je generováno teplo a vysoká vlhkost (např. do blízkosti klasické trouby nebo nad ni) nebo blízko od hořlavých materiálů (např. záclon).
Neblokujte ani neucpávejte ventilační otvory.
Na troubu nedávejte žádné předměty.
Nedotýkejte se vnějších částí mikrovlnné trouby během jejího provozu nebo krátce po něm, protože mohou být horké.

Rušení rádia

Provoz mikrovlnné trouby může způsobit rušení vašeho rádia, TV nebo jiného podobného vybavení. Pokud dojde k rušení, může být sníženo nebo odstraněno následujícími opatřeními:

1. Vyčistěte dvířka a dutinu, kde se setkávají.
2. Změňte směr přijímací antény rádia nebo televizoru.
3. Přemístěte mikrovlnnou troubu vzhledem k přijímači.
4. Připojte mikrovlnnou troubu do jiné zásuvky, aby mikrovlnná trouba a přijímač nebyly na stejném napájecím zdroji.

Pokyny pro uzemnění

Tento spotřebič musí být uzemněn. Tato trouba je vybavena kabelem s uzemňovacím vodičem a uzemňovací zástrčkou. Musí být zapojen do nástěnné zásuvky, která byla řádně nainstalována a uzemněna. V případě elektrického zkratu uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem tím, že poskytuje únikový kabel pro elektrický proud. Doporučuje se, aby byl zajištěn samostatný obvod, který bude sloužit pouze troubě.

⚠ **VAROVÁNÍ: Nesprávné použití uzemňovací zástrčky může vést k riziku úrazu elektrickým proudem.**

VAROVÁNÍ:

1. Pokud máte nějaké dotazy týkající se uzemnění nebo elektrických pokynů, konzultujte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisáka.
2. Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo úrazy způsobené nesprávným postupem při zapojení trouby.

Síťový kabel vaší mikrovlnné trouby používá následující barevně označené vodiče:
Zelená a žlutá = UZEMNĚNÍ | Modrá = NEUTRÁL | Hnědá = ŽIVÁ

Technické specifikace

Název modelu		**YC-MA262A**
Střídavé napětí		230~240 V, 50 Hz, jedna fáze
Pojistka/jistič přenosného vedení		10 A
Zdroj napájení	Spotřeba energie	1500 W
	Mikrovlnný výstupní výkon	900 W
	Grilový výstupní výkon	1500 W
	Konvekční výkon	1500 W
	Výkon v režimu OFF	<0,5 W
Mikrovlnná frekvence		2450 MHz*
Vnější rozměry (š × v × h v mm)		523 × 300 × 415
Rozměry vnitřního prostoru (š × v × h v mm)		335 × 218 × 362
Velikost skleněného otočného talíře (ø mm)		315
Objem trouby		26 litrů**
Velikost pekáče (š × v × h v mm)		329 × 35 × 306
Rozměry racku pro AIR FRY (š × v x h v mm)		298 × 47 × 275
Hmotnostní rozsah		17.7 kg
Žárovka v troubě (typ LED)		1 W

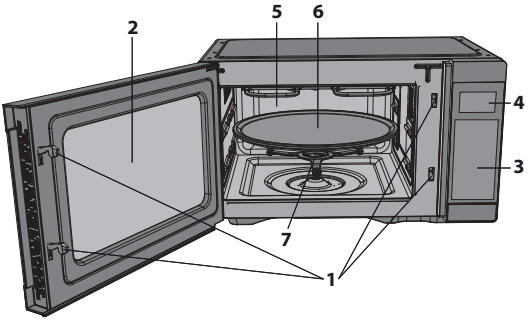
**** - Tento produkt splňuje požadavky evropského standardu EN55011. V souladu s touto normou je tento výrobek klasifikován jako zařízení skupiny 2, třídy B.***
Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně generuje radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetického záření pro tepelné zpracování potravin.
Zařízení třídy B znamená, že zařízení je vhodné používat v prostředí domácností.

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

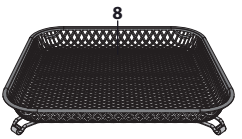
V RÁMCI ZÁSADY NEUSTÁLÉHO ZLEPŠOVÁNÍ SI VYHRAZUJEME PRÁVO NA ZMĚNU DESIGNU A SPECIFIKACÍ BEZ PŘEDCHOZÍHO UPOZORNĚNÍ.

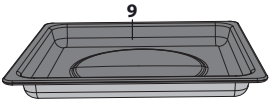
Trouba a příslušenství

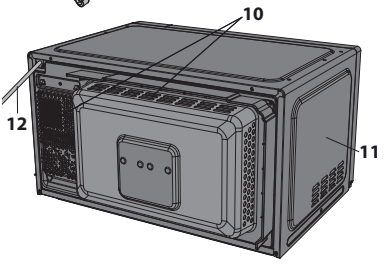
1. Systém bezpečnostního zámku dveří
2. Okno trouby
3. Ovládací panel
4. DISPLEJ
5. Vnitřní prostor trouby
6. Skleněný talíř
7. Kruh otočného talíře
8. Koš na horkovzdušné smažení
9. Pekač
10. Ventilační otvory
11. Vnější skříňka
12. Síťová šňůra



- Grilovací rošt, plech na pečení a rošt pro AIR FRY jsou určeny pouze pro použití s grilem a konvekčními troubami. NEPOUŽÍVEJTE žádné kovové doplňky při používání funkce mikrovlnné trouby.
- Pokyny k použití grilovacího roštu naleznete v sekci GRIL v tomto návodu.







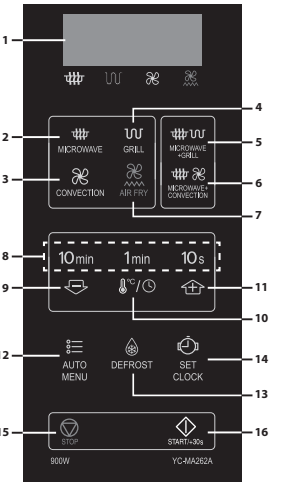
Nedotýkejte se grilu, když je horký.
POZNÁMKA: Když objednáváte příslušenství, uveďte prosím dvě položky: název dílu a název modelu.

POZNÁMKY:

- Po vaření mastných potravin bez víka vždy důkladně vyčistěte vnitřní prostor a jakékoli kuchyňské náčiní. Tyto musí být suché a bez mastnoty. Nashromážděná mastnota se může přehřát a začít kouřit nebo se vznítit.
- Při používání mikrovlnné trouby vždy umístěte kuchyňské nádobí na otočný talíř.
- NEPOUŽÍVEJTE grilovací rošt ani plech na pečení při používání funkce mikrovlnné trouby.

⚠VAROVÁNÍ: Tento symbol znamená, že povrchy mají tendenci stát se během činnosti horkými. Dveře, vnější skříňka, prostor trouby, příslušenství a nádobí se budou při provozu velmi zahřívat. Abyste předešli popáleninám, použijte tlusté chňapky.

Ovládací panel



1. **DIGITÁLNÍ DISPLEJ –** Zobrazuje dobu vaření, výkon, kontrolky a aktuální čas.
2. **MICROWAVE POWER –**Stisknutím zvolte stupeň mikrovlnného výkonu.
3. **KONVEKCE –** Stiskněte pro výběr teploty konvence.
4. **GRILL –** Stisknutím nastavte program pro grilování. (Page 19).
5. **MIKROVLNKA+GRILL –** Stisknutím nastavte kombinované režimy vaření mikrovlnnou troubou a grilem. (Page 19).
6. **MICROWAVE+KONVEKCE –** Stiskněte pro výběr kombinace vaření konvekce.
7. **AIR FRY –** Stiskněte pro použití funkce létání Frys.
8. **10 SEKUNDS, 1 MINUTE, 10 MINUTES –** Používejte k nastavení času vaření nebo hodiny.
9. **DOLNÍ ﹀ –** Stiskněte pro nastavení hmotnosti jídla nebo porcí.
10. **TEMPERATURE/TIME –** Stiskněte pro přepnutí mezi nastavením teploty a času.
11. **UP ﹀ –** Stiskněte pro nastavení hmotnosti jídla nebo porcí.
12. **AUTO klávesa MENU –** Stiskněte pro výběr automatického vaření.
13. **DEFROST –** Stiskněte pro výběr funkce odmrazování.
14. **NASTAVENÍ HODIN –** Použijte pro nastavení času na hodinách. Použijte pro nastavení časovače.
15. **STOP –** Stisknutím jednou dočasně zastavíte vaření, nebo dvakrát pro úplné zrušení vaření.
16. **START/+30s –** Stiskněte pro spuštění pece a pro přírůstek vaření ve 30 sekundách.

Symbol						
Popis	Mikrovlny	Gril	AIR FRY	Konvekce	Teplota	Time

Před použitím trouby

Když připojíte troubu do zásuvky, zazní pípnutí a displej zobrazí „**0:00**". Všimněte si, že hodiny nemusí být nastaveny, aby trouba správně fungovala. Pro nastavení hodin postupujte podle pokynů v části „**Nastavení hodin**" této uživatelské příručky.
Prvním použití grilu a/nebo konvekce může dojít ke kouři a zápachu. Aby se tomu předešlo při vaření jídla, použijte gril a konvekci bez jídla asi 20 minut.

- Po otevření a zavření dvířek přejde trouba do pohotovostního režimu. Pokud dojde k nečinnosti po dobu 1 minuty, displej zůstane zapnutý, ale tlačítka nebudou fungovat. Chcete-li znovu přejít do pohotovostního režimu, otevřete a zavřete dvířka.
- Během vaření, když je jednou stisknuto tlačítko **STOP**, dojde k přerušení cyklu vaření. Pro opětovné spuštění vaření stiskněte tlačítko **START/+30s**. Pokud je tlačítko **STOP** stisknuto dvakrát, vaření bude zrušeno.
- Při programování trouby pro určitou funkci, pokud je mezi stisky tlačítek pauza delší než 30 sekund, přejde trouba do pohotovostního režimu.
- Po dokončení cyklu vaření se na displeji zobrazí „**Konec**" a každé dvě minuty zazní tón, až dokud není stisknuto tlačítko nebo otevřena dvířka.

Nastavení hodin

Trouba má 24hodinový režim hodin.

1. Stiskněte tlačítko **SET CLOCK** jednou a „00:00" bude blikat.
2. Stiskněte tlačítka pro nastavení času a zadejte aktuální čas. Zadejte hodiny stisknutím tlačítka **10 min** a minuty stisknutím tlačítek **1 min** a **10 s**.
3. Stiskněte tlačítko **SET CLOCK** pro dokončení nastavení hodin.

POZNÁMKY:

- Pokud jsou hodiny nastaveny, po skončení vaření zobrazí displej správný čas. Pokud hodiny nejsou nastaveny, po skončení vaření se zobrazí pouze „0:00".
- Chcete-li během vaření zkontrolovat aktuální čas, stiskněte tlačítko **SET CLOCK** a LED zobrazí aktuální čas na 2-3 sekundy. Toto neovlivní proces vaření.
- Pokud během nastavování hodin stisknete tlačítko **STOP** nebo pokud se 1 minutu nic neděje, přejde trouba zpět do předchozího nastavení.
- Pokud dojde k přerušení elektrického napájení vaší mikrovlnné trouby, displej bude blikat „0:00" po obnovení napájení. Pokud k tomu dojde během vaření, program bude vymazán. Čas bude také vymazán.

Mikrovlny

Stupeň výkonu	Stiskněte tlačítko MICROWAVE POWER LEVEL (STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU)	DISPLEJ (Procento)
VYSOKÝ	x1	100P
	x2	90P
STŘEDNĚ VYSOKÝ	x3	80P
	x4	70P
STŘED.	x5	60P
	x6	50P
NÍZKÝ STŘEDNÍ (ROZMRAZENÍ)	x7	40P
	x8	30P
NÍZKÝ	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Jak je ukázáno vedle, vaše trouba má 11 stupňů výkonu.
- Pro změnu úrovně výkonu při vaření, stiskněte tlačítko **MICROWAVE POWER LEVEL** tak dlouho, až displej zobrazí požadovanou úroveň. Pomocí tlačítek nastavte požadovanou dobu vaření. Stiskněte tlačítko **START**, aby jste spustili troubu.
- Chcete-li zkontrolovat stupeň výkonu během vaření, stiskněte tlačítko **MICROWAVE POWER LEVEL**.
- Pokud držíte tlačítko **MICROWAVE POWER LEVEL**, bude zobrazen stupeň výkonu. Trouba bude i nadále odpočítávat, i když displej zobrazí stupeň výkonu.
- Pokud je vybrána „0P", trouba bude pracovat jen s ventilátorem bez výkonu. Tento stupeň můžete použít k odstranění jakéhokoli zápachu.

Obecně platí následující doporučení:
100P/90P - (VYSOKÝ) používá se k rychlému vaření nebo ohřevu např. dušeného masa, teplých nápojů, zeleniny atd.
80P/70P - (VYSOKÉ STŘIŽNÍKY, které se používají k delšímu vaření hustých potravin, jako jsou například pražené klouby, listové a pokovené moučky, též pro citlivé pokrmy jako houbové koláče. Při tomto sníženém nastavení se jídlo uvaří rovnoměrně, aniž by se převařilo na okrajích.
60P/50P - (STŘEDNÍ) pro hustá jídla, která vyžadují dlouhou dobu vaření při běžném vaření, např. hovězí guláš, je vhodné použít toto nastavení výkonu, aby bylo maso měkké.
40P/30P - (STŘEDNĚ NÍZKÝ) použijte toto nastavení výkonu pro rovnoměrné rozmrazování pokrmů. Toto nastavení je také ideální pro pomalé vaření rýže, těstovin, knedlíků a vaření vaječného krému.
20P/10P - (NÍZKÝ) pro jemné rozmrazování např. smetany, zákusků nebo pečiva.

Ruční provoz

Otevření dvířek:
Dvířka trouby otevřete pomocí tlačítka pro otevření dvířek.

Spuštění trouby:
Připravte a umístěte jídlo v vhodné nádobě na otočný talíř nebo přímo na otočný talíř. Zavřete dveře a stiskněte tlačítko **START/+30s** po výběru požadovaného režimu vaření. Můžete prodloužit požadovanou dobu vaření během manuálního vaření stisknutím tlačítek **TIME** nebo tlačítka **START/+30s**.

Pokud program vaření není spuštěn do 1 minuty po nastavení a tlačítko **START/+30s** není stisknuto, nastavení bude zrušeno.
Pokud byly během vaření dveře otevřené, tlačítko **START/+30s** musí být stisknuto pro pokračování vaření. Zvukový signál se ozve jednou, když je tlačítko stisknuto správným způsobem.

Použijte tlačítko **STOP** k:
1. Pro vymazání chyby během programování.
2. Pro dočasné zastavení trouby během jejího chodu.
3. Pro zrušení programu během vaření stiskněte tlačítko **STOP** dvakrát.
4. Pro nastavení a zrušení dětského zámku.

POZNÁMKA

- Pokud není mikrovlnná trouba používána po dobu 1 minuty (a dveře jsou zavřené), bezpečnostní zámek se automaticky aktivuje. Klávesnice přestane fungovat. Pro deaktivaci bezpečnostního zámku jednoduše otevřete dveře mikrovlnné trouby a klávesnice se znovu aktivuje.

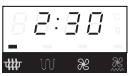
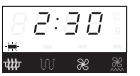
Vaření v mikrovlnné troubě

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

VAŘENÍ/ROZMRAZOVÁNÍ s ručním nastavením

- Zadejte čas vaření a k vaření či rozmrazování použijte stupně mikrovlnného výkonu 100P až 10P.
- Pokud je to možné, promíchejte nebo otočte pokrm 2 až 3krát během vaření.
- Po vaření přikryjte pokrm a v případě, že se to doporučuje, ho nechte odstát.
- Po rozmrazování přikryjte jídlo fólií a nechte až do úplného rozmrazení odstát.

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

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

VAROVÁNÍ:

- Po spuštění trouby se rozsvítí světlo a otočný talíř se bude otáčet se směru hodinových ručiček nebo proti směru hodinových ručiček.
- Pokud jsou během vaření/rozmrazování dveře otevřeny, aby se jídlo zamíchalo nebo obrátilo, doba vaření na displeji se automaticky zastaví. Když jsou dveře zavřeny a stisknuto tlačítko **START**, doba vaření / rozmrazování se začne znovu odpočítávat.
- Po dokončení vaření/rozmrazování otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **STOP** a na displeji se zobrazí aktuální čas, pokud byly hodiny nastaveny.
- Chcete-li zjistit stupeň výkonu během vaření, stiskněte tlačítko **MICROWAVE POWER LEVEL**. Dokud budete držet

tlačítko **MICROWAVE POWER LEVEL**, bude zobrazen stupeň výkonu.

DŮLEŽITÉ:

- Po vaření/rozmrazování zavřete dveře. Mějte na paměti, že při otevřených dvířkách zůstane světlo zapnuté. Je tomu tak z bezpečnostních důvodů, aby vás upozornilo zavřít dveře.
- Jestliže vaříte potraviny déle než je stanovený čas (viz tabulka níže) za použití stejných režimů vaření, automaticky se aktivují bezpečnostní mechanismy trouby. Úroveň výkonu MICROWAVE se sníží nebo se grilovací topné těleso bude zapínat a vypínat.

Režim vaření	**Standardní čas**
Mikrovlny 10P až 100P	30 minut
Grilování	Střídavý provoz, řízená teplota
Smíšené grilování	99 min 50 s

Rychlý start

Pokud potřebujete vařit při 100% výkonu, stiskněte tlačítko **START/+30s** v pohotovostním režimu. Při každém stisknutí tlačítka **START/+30s** se přidá 30 sekund doby vaření.

Vaření s AIR FRY

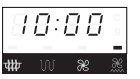
S předehřevem

1. Stiskněte tlačítko AIR FRY, na displeji se zobrazí **220°C**.
2. Stiskněte tlačítko AIR FRY pro výběr teploty. Při každém stisknutí se zobrazí jiná teplota, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210 a zpět na 220.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30s** pro potvrzení nastavení teploty.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s** a trouba se předehřeje.
5. Když je dosažena teplota předehřevu, teplota na displeji bude blikat. Otevřete dveře, vložte jídlo do trouby a zavřete dveře.
6. Stiskněte číselná tlačítka pro zadání doby vaření.
7. Stiskněte tlačítko **START/+30s** pro zahájení vaření.

Bez předehřevu

1. Stiskněte tlačítko **AIR FRY**, na displeji se zobrazí **140°C**.
2. Stiskněte tlačítko **AIR FRY** pro výběr teploty. Při každém stisknutí se zobrazí jiná teplota, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210 a zpět na 220.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30s** pro potvrzení nastavení teploty.
4. Stiskněte číselná tlačítka pro zadání doby vaření.
5. Stiskněte tlačítko **START/+30s** pro zahájení vaření.

Příklad:
Pro AIR FRY na 10 minut při 220°C na konvekci bez předehřevu.

Stiskněte tlačítko AIR FRY jednou. AIR FRY x1	Stiskněte tlačítko AIR FRY čtyřikrát tak, aby displej ukázal 160°C.	Stiskněte tlačítko **START/+30s** jednou. START/+30s x1	Stiskněte tlačítko 10min jednou. 10min x1	Stiskněte **START/+30s**. START/+30s x1
				

Grilování

POUZE GRILOVÁNÍ
Gril v horní části prostoru trouby má pouze jedno nastavení výkonu. Gril je podporován otočným talířem, který se současně otáčí a zajišťuje rovnoměrné opékání. Použijte rošt pro grilování malých potravin, jako je slanina, šunka a sladké pečivo. Jídlo lze umístit buď přímo na rošt, nebo do koláčové formy/tepluvzdorného talíře na roštu.

Příklad:
Pro grilování na 20 minut použitím tlačítka **GRILL**.

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

MICROWAVE + gril

GRILL + MICROWAVE kombinuje mikrovlnné vaření s konvekční funkcí. V tomto režimu se střídavě používá výkon MICROWAVE a konvekce. Plný výkon MICROWAVE po dobu 14 sekund, poté gril po dobu 15 sekund. Tento cyklus se opakuje až do konce doby vaření.
Kombinace mikrovlnné energie s grilem zkracuje čas vaření a přináší křupavý, dohněda upravený povrch.

Příklad:
Pro vaření po dobu 15 minut, postupujte podle níže uvedeného příkladu.

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

POZNÁMKY KE GRILOVÁNÍ A GRILOVÁNÍ S MICROWAVE :

- Není nutné předehřívat gril.
- Když zapékáte jídlo v hluboké nádobě, umístěte ji na otočný talíř.
- Při prvním použití grilu můžete zaznamenat kouř nebo zápach spáleniny. To je normální a není to známka toho, že je trouba vadná. Aby nedošlo k tomuto problému, při prvním použití trouby ji 20 minut zahřívejte bez jídla na grilu.

DŮLEŽITÉ: Během provozu, pro rozptýlení kouře nebo pachů otevřete okno nebo zapněte kuchyňskou ventilaci.
POZNÁMKA:Käytettäessä grillitoimintoa grilli käynnistyy ja sammuu säännöllisesti ylikuumenemisen estämiseksi.

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

Konvekce

Během konvekčního vaření se horký vzduch cirkuluje v celé dutině trouby, aby se pokrmy rychle a rovnoměrně zhnědly a byly křupavé. Tuto troubu lze nastavit na třináct různých teplot vaření (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Doporučuje se troubu předehřát před vařením v režimu konvekce. Pro předehřátí a vaření pomocí konvekční funkce postupujte podle níže uvedených pokynů:

S předehřátím

1. Stiskněte tlačítko **CONVECTION**, na displeji se zobrazí **180°C**.
2. Stiskněte tlačítko **CONVECTION** pro volbu teploty. Při každém stisknutí se displej změní na 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 a poté zpět na 180.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30s** pro potvrzení nastavení teploty.
4. Stiskněte tlačítko **START/+30s** a trouba se předehřeje.
5. Když je dosaženo teploty předehřátí, teplota bude na displeji blikat. Otevřete dveře, vložte jídlo do trouby a zavřete dveře.
6. Stiskněte číslicová tlačítka pro zadání doby vaření.
7. Stiskněte tlačítko **START/+30s** pro zahájení vaření.

Bez předehřátí

1. Stiskněte tlačítko **CONVECTION**, na displeji se zobrazí **180°C**.
2. Stiskněte tlačítko **CONVECTION** pro volbu teploty. Při každém stisknutí se displej změní na 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 a poté zpět na 180.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30s** pro potvrzení nastavení teploty.
4. Stiskněte číslicová tlačítka pro zadání doby vaření.
5. Stiskněte tlačítko **START/+30s** pro zahájení vaření.

Příklad:

Vaření 12 minut při teplotě 210°C s konvekcí bez předehřátí.

Stiskněte konvekční tlačítko jednou. CONVECTION x1	Stiskněte konvekční tlačítko třikrát tak, aby displej ukázal 210°C. CONVECTION x3	Stiskněte tlačítko **START/+30s** jednou. START/+30s x1	Stiskněte tlačítko **10 min** jednou a tlačítko **1 min** dvakrát.	Stiskněte **START/+30s**. START/+30s x1

Mikrovlnné + konvekční vaření

Režim Mikrovlnné+Konvekce usnadňuje a zrychluje vaření, protože kombinuje rychlé mikrovlnné vaření a konvekci, aby byl pokrm křupavý.
MICROWAVE + CONVECTION kombinuje mikrovlnnou energii s konvekční funkcí. V tomto režimu se střídavě používá mikrovlnná a konvekční energie. Plný výkon mikrovlnné trouby po dobu 14 sekund, pak konvekce na 170°C po dobu 15 sekund. Tento cyklus se opakuje až do konce doby vaření. Kombinace mikrovlnné energie s konvekční funkcí zkracuje dobu vaření a zajišťuje křupavou, hnědou povrchovou úpravu.

Příklad:
Vaření 10 minut pomocí MICROWAVE + CONVECTION.

Stiskněte jednou tlačítko **MICROWAVE+CONVECTION**. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Zadejte požadovaný čas ohřevu stisknutím tlačítka **10 min** jednou. 10 min x1	Stiskněte tlačítko **START/+30s** pro zahájení vaření. (Displej bude odpočítávat nastavený čas vaření.)

POZNÁMKY pro konvekční a mikrovlnné+konvekční vaření:

- Funkce předehřátí není k dispozici.
- Když zapékáte jídlo v hluboké nádobě, umístěte ji na otočný talíř.
- Při prvním použití grilu můžete zaznamenat kouř nebo zápach spáleniny. To je normální a neznamená to, že je trouba vadná. Aby se předešlo tomuto problému, při prvním použití trouby nahřejte troubu po dobu 20 minut na konvekční funkci bez jídla.

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

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

Auto Menu

Pro pohodlí umožňují automatické varné programy rychlé a rovnoměrné vaření s několika málo stisky tlačítek. Není nutné programovat dobu a výkon vaření, stačí vybrat požadovanou funkci auto vaření a v případě potřeby zadat hmotnost/počet kusů.

Menu pro mikrovlnnou troubu a konvekční vaření

Pro výběr automatických menu pro mikrovlnnou troubu a konvekční vaření stiskněte jednou tlačítko **AUTO MENU**, poté stiskněte tlačítka "**+**" nebo "**–**" pro volbu programu, na displeji se zobrazí "**A01**" až "**A09**"

Například pro přípravu dvou brambor ve slupce.

1. Otevřete dveře a umístěte jídlo do trouby pomocí vhodného nádobí pro použitý varný cyklus.
2. Zavřete dveře.
3. Stiskněte jednou tlačítko **AUTO MENU**. Na displeji se objeví **A01**.
4. Stiskněte jednou tlačítko „+", na displeji se objeví **A02**.
5. Stiskněte tlačítko **START/+30s** pro potvrzení vybrané funkce auto vaření.
6. Stiskněte tlačítka "**+**" nebo "**–**" pro úpravu množství (nebo váhy u jiných menu).
7. Stiskněte tlačítko **START/+30s** pro zahájení vaření.
8. Po dokončení vaření se displej vrátí do pohotovostního režimu a ozve se 5 pípnutí.

Auto Menu A01 až A09

DISPLEJ	Nabídka	DISPLEJ	Hmotnost (g)	Čas vaření	Režim vaření	Rady k vaření
A01	Auto-matický ohřev	150g	150g	1 minuta 30 sekund	Mikrovlny P100	Umístěte jídlo do nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a umístěte ji do středu otočného talíře.
		250g	250g	2 minuty 30 sekund		
		350g	350g	3 minuty 30 sekund		
		450g	450g	4 minutes 30 seconds		
		600g	600g	6 minut		
A02	Bram-bory	1		5 minutes 20 seconds	Microwave P100	Each potato should be approximately 230g. Remove any eyes (buds) and wash before cooking.
		2		8 minutes 30 seconds		
		3		11 minutes 30 seconds		
A03	Maso	150g	150g	3 minut	Microwave P80 Turn over half way through cooking	Place your food into a microwave safe container and place in the centre of the turntable.
		300g	300g	4 minutes 40 seconds		
		450g	450g	6 minutes 30 seconds		
		600g	600g	8 minutes 30 seconds		
A04	Zelenina	150g	150g	3 minut	Microwave P100	Place your food into a microwave safe container and place in the centre of the turntable.
		350g	350g	4 minutes 30 seconds		
		500g	500g	6 minut		
A05	Pasta	50g	50g (water 450g)	18 minut	Microwave P80	Place the uncooked pasta in a microwave safe bowl and add the water specified for the weight. Place the bowl in the centre of the turntable before starting the oven.
		100 g	100 g (water 800g)	20 minut		
		150g	150g (water 1200g)	22 minut		
A06	Ryba	150g	150g	3 minuty 10 sekund	Mikrovlny P80	Umístěte rybu na mikrovlnně bezpečnou misku nebo rošt a položte ji do středu otočného talíře.
		250g	250g	4 minuty 40 sekund		
		350g	350g	5 minut 40 sekund		
		450g	450g	7 minut		
		650g	650g	9 minut 40 sekund		
A07	Polévka	200	200ml	2 minuty 10 sekund	P100	Umístěte polévku do mikrovlnně bezpečné nádoby a položte ji do středu otočného talíře.
		400	400ml	4 minut		
		600	600ml	5 minut 40 sekund		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 minut	Konvekční přípra-va 190 °C	Umístěte pizzu přímo na pekač a použijte na spodní úrovni.
		300g	300g	12 minut 30 sekund		
		400g	400g	14 minut 30 sekund		
A09	Kuře	500g	500g	40 minut	Konvekční přípra-va 200 °C Obrátit jídlo po dvou třetinách vaření	Umístěte své jídlo na pekač a použijte na spodní úrovni.
		750g	750g	45 minut		
		1000g	1000g	50 minut		
		1200g	1200g	55 minut		

Auto Menu AIR FRY

Pro výběr automatických menu pro mikrovlnnou troubu a konvekční vaření stiskněte dvakrát tlačítko **AUTO MENU**, poté stiskněte tlačítka "**+**" nebo "**–**" pro volbu programu, na displeji se zobrazí "**AF01**" až "**AF14**"

Například pro přípravu mražených kuřecích nuggets.

1. Otevřete dveře a umístěte jídlo do trouby pomocí vhodného nádobí pro použitý varný cyklus.
2. Zavřete dveře.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko **AUTO MENU**. Na displeji se objeví **AF01**.
4. Stiskněte tlačítko "**+**" pětkrát, na displeji se objeví **AF06**.
5. Stiskněte tlačítko **START/+30s** pro zahájení vaření.
6. Po dokončení varného cyklu bude trouba 5krát pípnut.

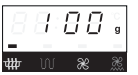
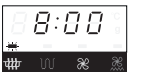
Auto Menu AF01 až AF14

DISPLEJ	Nabídka	DISPLEJ	Hmotnost (g)	Čas vaření	Režim vaření	Rady k vaření
AF01	Mražené hranolky do trouby	AF01	500g	21 minut	AIR FRY 220°C	Nenaplňujte koš na smažení přes-příliš hranolky. Ujistěte se, že jsou hranolky rovnoměrně rozložené.
AF02	Rybí prsty a hranolky	AF02	400g	18 minut 00	AIR FRY 220°C Otočte, když zbývají 3 minuty vaření.	
AF03	Mražené kroketky	AF03	400g	14 minut	AIR FRY 210°C	Ujistěte se, že kroketky jsou rovnoměrně rozloženy v koši na smažení.
AF04	Mražené kalamáry	AF04	400g	14 minut	AIR FRY 210°C	Ujistěte se, že kalamáry jsou rovnoměrně rozloženy v koši na smažení.
AF05	Mražené cibulové kroužky	AF05	350g	13 minut	AIR FRY 210°C	Ujistěte se, že cibulové kroužky jsou rovnoměrně rozloženy v koši na smažení.
AF06	Mražené nugety	AF06	500g	20 minut	AIR FRY 210°C Otočte, když zbývají 4 minuty vaření.	Nepřecpávejte koš na smažení. Ujistěte se, že mezi nugety je malé mezerky.
AF07	Řízek	AF07	400g	20 minut	AIR FRY 200°C Otočte, když zbývají 4 minuty vaření.	
AF08	Krevetky	AF08	200 g	11 minut	AIR FRY 210°C	
AF09	Zelenina	AF09	300g	10 minut	AIR FRY 220°C	Nakrájejte zeleninu na kousky o rozměrech 2 x 3 cm, aby se zajistilo rovnoměrné vaření.
AF10	Jarní závitky	AF10	400g	14 minut	AIR FRY 220°C Otočte, když zbývají 4 minuty na vaření.	
AF11	Zmrazené obalované krevety	AF11	220g	12 minut	AIR FRY 210°C Otočte, když zbývají 4 minuty na vaření.	Buďte opatrní, koš na smažení nepřeplňujte.
AF12	Zmrazené americké brambory	AF12	400g	20 minut	AIR FRY 220°C	Nenaplňujte přespříliš. Postříkejte vařícím olejem, aby byla kůže křupavější.
AF13	Buffalo kuřecí křídla	AF13	550g	15 minut	AIR FRY 210°C	Umístěte rovnoměrně do koše na smažení.
AF14	Filety z čerstvé grilované ryby	AF14	500g	11 minut	AIR FRY 230°C	

- Výsledek auto vaření závisí na faktorech, jako je tvar a velikost jídla, vaše osobní preference a jak je jídlo umístěno v troubě. Pokud výsledek vaření není uspokojivý, upravte prosím dobu vaření.
- U některých programů auto vaření může být požadováno otočení jídla. Otevřete dveře, otočte jídlo, zavřete dveře a poté stiskněte tlačítko **START/+30s** pro pokračování vaření.
- Při otáčení jídla používejte rukavice na pečení (nebo podobné).
- Není možné měnit čas ani teplotu možností menu auto vaření AIR FRY.

Rozmrazování podle hmotnosti

Mikrovlnná trouba je předprogramována s časovačem a stupněm mikrovlnného výkonu, takže potraviny jako maso nebo mořské plody lze snadno rozmrazit. Rozsah hmotnosti pro toto je od 0,1 kg – 2,0 kg.
Následujte níže uvedený příklad pro depodrobnosti o tom, jak tyto funkce ovládat.
Příklad: Odmrazovat kloub masa o hmotnosti 1,2 kg.
Potraviny umístěte na plochý talíř nebo alternativně na rozmrazovací mřížku mikrovlnné trouby na talíři.

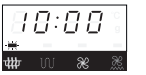
Zvolte funkci rozmrazení podle hmotnosti jedním stisknutím tlačítka DEFROST. DEFROST x1	Stiskněte 4krát tlačítko nahoru	Stiskněte tlačítko **START/ +30s** jednou. START/+30s x1	Stiskněte tlačítko start a rozmrazování začne. START/+30s x1
			

Poznámky k rozmrazování podle hmotnosti:

- Před zmražením se přesvědčte, že je potravina čerstvá a v dobrém stavu.
- Hmotnost potravin by měla být zaokrouhlena nahoru nebo dolů na nejbližších 0,1kg, například 0,65kg na 0,7kg.
- Je-li to nutné, zakryjte malé části masa nebo drůbeže malými kousky hliníkové fólie. Tímto zabráníte ohřátí těchto částí během rozmrazování. Ujistěte se, že fólie se nedotýká stěn trouby.

Rozmrazení podle času

Pomocí této funkce se rychle rozmrazí pokrm a umožňuje vám zvolit vhodnou dobu rozmrazování, v závislosti na typ jídla. Postupujte podle níže uvedeného příkladu pro podrobnosti o ovládání této funkce. Časový rozsah je 0:01 – 99:50.
Příklad: Pro rozmrazení jídla na 10 minut.

Vyberte požadované menu dvojím stiskem tlačítka **ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU**. DEFROST x2	Zadejte dobu vaření stisknutím tlačítek času. 10 min 1 min 10 s	Stiskněte tlačítko **START/ +30s** pro spuštění rozmrazování. (Displej bude odpočítávat čas rozmrazování)
		

Poznámky k časovému rozmrazení:

- Po vaření zazní slyšitelný signál pětkrát a LED displej zobrazí aktuální čas, pokud byl nastaven. Pokud hodiny nebyly nastaveny, displej po ukončení vaření zobrazí pouze „0:00".
- Předem nastavený stupeň mikrovlnného výkonu je 30P a nelze jej měnit.

Sekvenční vaření

Tato funkce vám umožňuje vařit pomocí až 2 různých fází, které mohou zahrnovat ruční čas vaření, režim a/nebo časový defrost i funkci defrost podle hmotnosti. Jakmile je program nastaven, není potřeba zasahovat do procesu vaření, protože trouba automaticky přejde do další fáze. Po první fázi zazní zvukový signál jednou.
Poznámka: Auto menu nelze nastavit jako jednu z více sekvencí.
Příklad: Pokud chcete rozmrazit jídlo na 5 minut při 30P, pak vařit 7 minut mikrovlnným výkonem P80 po dobu 7 minut.

Postup je následující:

1. Stiskněte tlačítko MICROWAVE pro nastavení výkonu na 30P.
2. Zadejte čas vaření 5 minut.
3. Stiskněte tlačítko MICROWAVE pro nastavení výkonu na P80.
4. Zadejte čas vaření 7 minut,
5. Stiskněte tlačítko **START/+30s** pro zahájení vaření.

Bezpečnostní zámek

Jedná se o automatickou funkci pro zabránění nehlídanému provozu trouby dětmi. Ve standby režimu, pokud není žádná operace během jedné minuty, trouba automaticky vstoupí do režimu bezpečnostního zámku a všechna tlačítka jsou deaktivována.
Pro vypnutí bezpečnostního zámku jednoduše otevřete a zavřete dvířka mikrovlnné trouby a klávesnice se opět stane aktivní a světlo indikátoru zámku se vypne.

Bezpečnost dětí

Pro nastavení dětského zámku, stiskněte a držte tlačítko **STOP** po dobu 3 sekund, zazní dlouhé pípnutí a displeji se zobrazí ikona zamčeného zámku. Trouba je nyní v režimu dětského zámku.
Pro zrušení dětského zámku, stiskněte a držte tlačítko **STOP** po dobu 3 sekund, dokud neuslyšíte dlouhý pípnutí.

Čištění a péče

- Vypněte troubu a odpojte napájecí kabel ze zásuvky při čištění.
- Udržujte vnitřek trouby čistý. Když se potraviny rozstříknou nebo se vylité tekutiny přilepí na strany trouby, horní část nebo otočný talíř, utřete vlhkým hadříkem. Pokud trouba získá velkou nečistotu, mohou být použity mírné čisticí prostředky. Vyhněte se použití sprejů nebo jiných drsných čisticích prostředků. Mohou zabarvit, poškrábat nebo otupit povrch dveří.
- Vnější část trouby by měla být čistěna vlhkým hadříkem. Aby nedošlo k poškození provozních částí uvnitř trouby, nesmí se do ventilačních otvorů dostat voda.
- Otírejte dveře a okno z obou stran, těsnění dveří a přilehlé části pravidelně vlhkým hadříkem, abyste odstranili případné rozlití nebo postříkání.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Nepoužívejte parní čističe.
- Nedovolte, aby ovládací panel zvlhl. Čistěte měkkým vlhkým hadříkem. Při čištění ovládacího panelu nechte otevřená dvířka trouby, aby nedošlo k náhodnému zapnutí trouby.
- Pokud se uvnitř nebo v okolí dveří trouby nahromadí pára, otřete ji měkkým hadříkem. K tomu může dojít, když je mikrovlnná trouba používána za vysoké vlhkosti. Nejedná se o závadu.
- Otočný talíř by měl být pravidelně čištěn, aby se předešlo kontaminaci a potenciálnímu jiskření/nepoškození. Stačí otřít spodní povrch trouby jemným detergentem.
- Odstraňte pachy z trouby smícháním šálku vody s šťávou a kůrou z jednoho citronu v misce vhodné pro mikrovlnnou troubu. Mikrovlnné vaření po dobu 5 minut. Důkladně otřete a osušte měkkým hadříkem.
- Pokud dojde k selhání žárovky, kontaktujte prosím zákaznický servis pro radu.
- Trouba by měla být pravidelně čištěna a měly být odstraněny všechny zbytky jídla. Nedodržování čistoty trouby může vést ke zhoršení povrchu, které by mohlo negativně ovlivnit životnost zařízení a mohlo by vést k nebezpečné situaci.
- Nedávejte tento spotřebič do domácího odpadkového koše; obrat te se na své země ohledně rady na likvidaci tohoto typu výrobku.

Vhodné pečicí nádobí

1. Ideální materiál pro mikrovlnné nádobí je transparentní pro mikrovlny, umožňuje energii procházet skrz nádobu a ohřívat jídlo.
2. Mikrovlny nemohou proniknout kovem, takže kovové nádobí nebo talíře s kovovými prvky by neměly být používány.
3. Nepoužívejte recyklované papírové výrobky při vaření v mikrovlnné troubě, protože mohou obsahovat malé kovové kousky, které mohou způsobit jiskry a/nebo požáry.
4. Doporučeny jsou spíše kulaté/oválné nádoby než čtvercové/obdélníkové, protože jídlo v rozích má tendenci se přepekat.
5. Úzké pásky hliníkové fólie mohou být použity k zabránění přepečení vystavených oblastí. Buďte opatrní, nepoužívejte příliš mnoho a udržujte vzdálenost 2,54 cm mezi fólií a dutinou.

Níže uvedený seznam je obecný návod, který vám pomůže vybrat správné nádobí.

Varné nádobí	Mikrovlny Bezpečné	Gril/ MICROWAVE/ AIR FRY	Poznámka
Zapékací nádobí	✔ / ✘	✘	Vždy dodržujte pokyny výrobce. Nevybočujte z uvedených časů ohřevu. Buďte velmi pozorní, tyto nádoby se stávají velmi horkými.
Porcelán a keramika	✔ / ✘	✘	Porcelán, keramika, glazovaná kamenina a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, mimo těch, které mají kovové ozdoby.
Sklo odolné vůči teplu	✔	✔	Je nutné dbát na to, aby jakékoli skleněné nádobí bylo vhodné k použití v mikrovlnné troubě.
Sklo, které není odolné vůči teplu	✘	✘	
Keramika odolná vůči teplu	✔	✔	Ujistěte se, že keramický materiál není příliš tlustý nebo s vysokým obsahem minerálů.
Plastové nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby	✔	✘	Vždy se ujistěte, že je plastové nádobí vhodné k použití v mikrovlnné troubě.
Kuchyňský papír	✔ / ✘	✘	Používejte pouze kuchyňský papír doporučený pro použití v mikrovlnných troubách.
Sklo Pyrex®	✔ / ✘	✔	Při použití tenkého skla je třeba dávat pozor, protože se může při náhlém zahřátí rozbít nebo prasknout.
Kovový podnos	✘	✔	Není doporučeno používat při mikrovlnném ohřevu kovové varné nádobí, protože může dojít k jiskření a vzniku požáru.
Kovová mřížka	✘	✔	Není doporučeno používat při mikrovlnném ohřevu kovové varné nádobí, protože může dojít k jiskření a vzniku požáru.
Hliníková fólie Nádoby s fólií	✔ / ✘	✔	Malé kousky hliníkové fólie mohou být použity k ochraně jídla před přehřátím. Držte fólii alespoň 2,54 cm od stěn trouby, jelikož může dojít ke vzniku oblouku. Použití nádob s fólií se nedoporučuje, pokud to výrobce přímo neuvádí, např. Microfoil®. Pečlivě dodržujte pokyny.
Potravinářská fólie	✔	✘	Neměla by se dotýkat potravin a musí být perforována, aby mohla unikat pára.
Plast/polystyren např. obaly z fast foodu	✔	✘	Je třeba dbát opatrnosti, protože některé nádoby se mohou při vysokých teplotách deformovat, roztavit nebo odbarvit.
Sáčky na mražení/pečení	✔	✘	Fólii je nutné propíchnout, aby z ní mohla unikat pára. Ujistěte se, že jsou sáčky vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
Papírové talířky/pohárky a kuchyňský papír	✔	✘	Nepoužívejte plastové nebo kovové spony, protože by se mohly roztavit a vzplanout z důvodu jiskření kovu.
Slaměné a dřevěné nádoby	✔	✘	Používejte pouze k vyhřátí nebo pohlcení vlhkosti. Je nutno postupovat opatrně, protože přehřátí může způsobit požár.
Recyklovaný papír a noviny	✘	✘	Při použití těchto materiálů buďte vždy opatrní, protože může dojít k přehřátí a vzniku požáru. Mohou obsahovat stopy kovů, které způsobí jiskření, což může vést ke vzplanutí.

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

POZNÁMKA: Neopouštějte vaši troubu bez účasti při používání.

Rady pro vaření v mikrovlnné troubě

MICROWAVE vaří jídlo rychleji než konvenční vaření. Je proto nezbytné dodržovat určité techniky, aby bylo dosaženo dobrých výsledků. Mnoho následujících technik je podobných těm, které se používají při konvenčním vaření.

⚠ VAROVÁNÍ: Tekutiny a potraviny nesmí být ohřívány v uzavřených nádobách nebo nádobách s víky, protože se uvnitř vytváří tlak, který může způsobit výbuch nádoby.

RADY PRO VAŘENÍ - POZNÁMKY:

- Vždy dávejte pozor na troubu, je-li v provozu.
- Vždy se ujistěte, že je nádobí vhodné k použití v mikrovlnné troubě.
- Používejte pouze mikrovlinný popcorn ve doporučeném obalu (dodržujte pokyny výrobce). Nikdy nepoužívejte olej, pokud to není výslovně uvedeno výrobce a nikdy nevařte déle, než je uvedeno v pokynech.

⚠ VAROVÁNÍ: Pokud překročíte doporučené doby vaření a použijete příliš vysoké výkonové úrovně, může se jídlo přehřát, spálit a v extrémních případech vzplanout a poškodit troubu.

Uspořádání

Nejsilnější část potravin dejte do vnější části nádobí. např. kuřecí stehna.
Potraviny, které jsou dány do vnější části nádobí přijmou více energie, proto se uvaří rychleji než kdyby byly uprostřed.

Přikrytí

Určitým potravinám prospěje, pokud jsou během vaření v mikrovlnné troubě přikryté.
K zakrytí použijte fólii do mikrovlnné trouby nebo vhodné víko.

Propichování

Potraviny se skořápkou, slupkou, kůží nebo blánou musí být před vařením nebo ohřevem propíchnut na několika místech, protože bude docházet k uvolňování páry a potravina může explodovat. např. brambory, ryba, kuře, párky.
POZNÁMKA: Vejce se nesmí v MICROWAVE ohřívat, protože by mohly explodovat, a to i poté, co vaření skončilo. Jedná se např. o ztracená vejce, smažená a natvrdo uvařená.

Míchání, otočení a přeskládání

Pro rovnoměrné vaření je nezbytné jídlo během vaření míchat, otáčet a přerovnávat. Vždy míchejte a přerovnávejte od vnější části směrem k centru.

Odstání

Po vaření je nutné nechat jídlo odstát, aby se teplo v jídle rovnoměrně rozmístilo.

Charakteristiky potravin	
Složení	Potraviny s vysokým obsahem tuku nebo cukru (např. vánoční pudink, mleté maso) vyžadují kratší dobu ohřevu. Je třeba dávat pozor, neboť přehřátí může vést ke vzniku požáru. Kosti v potravinách vedou teplo, takže se potraviny vaří rychleji. Je nutné zajistit, aby byly potraviny vařeny rovnoměrně.
Hustota	Hustota potravin ovlivní nutnou dobu vaření. Lehké, porézní potraviny, jako dorty nebo chléb, se ohřívají rychleji než těžká, hutná jídla, jako pečeně a jídlo vařené v jednom hrnci.
Množství	Počet mikrovln ve vaší troubě zůstává stejný bez ohledu na množství vařených potravin. Doba vaření musí být zvýšena v závislosti na množství potravin vložených do trouby. např. čtyři brambory se budou vařit déle než dvě.
Velikost	Malé potraviny a malé kousky se ohřívají rychleji než velké, protože mikrovlny mohou ze všech stran proniknout do středu. Aby byl ohřev rovnoměrný, udělejte všechny kousky stejně velké.
Tvar	Potravinám, které mají nepravidelný tvar, jako jsou kuřecí prsa nebo paličky, trvá déle, než se uvaří v tlustších částech. Pro rovnoměrné vaření umístěte nejtlustší části na okraj pekáče, kde dostanou více energie. Potraviny se zakulaceným tvarem se v mikrovlnné troubě ohřívají rovnoměrněji než potraviny s hranatým tvarem.
Teplota potravin	Nutnou dobu vaření ovlivňuje i počáteční teplota potravin. Chlazené potraviny se budou vařit déle než potraviny s pokojovou teplotou. Teplota nádoby není správnou indikací teploty jídla nebo nápoje. Rozkrojte potraviny s náplní, například koblihy s marmeládou, abyste uvolnili teplo nebo páru.

⚠ **VAROVÁNÍ: Obličej a ruce: Vždy používejte chňapky na odstranění jídla nebo nádobí z trouby. Ustupte, když otevíráte dvířka trouby, aby se teplo a pára rozptýlily. Při odstraňování obalů (např. potravinové fólie) nebo při otevírání sáčků na pečení nebo obalů na popcorn, směřujte páru od obličeje a rukou.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Zkontrolujte teplotu jídla a nápojů, zamíchejte před podáváním. Zvláštní opatrnost při podávání dětem, dětem a starším osobám. Obsah kojeneckých lahví a dětských jídel v skleničkách je třeba před konzumací promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu, aby nedošlo k popálení.**

Rady k rozmrazování

Použití MICROWAVE je nejrychlejším způsobem rozmrazování. Je to jednoduchý proces, ale následující pokyny jsou nezbytné, aby bylo jídlo důkladně rozmrazené.

- Před rozmrazováním odstraňte veškeré obaly.
- Pro rozmrazování jídla použijte stupně výkonu MICROWAVE od P-20 do P-40.
- Nahlédněte do informací níže.

Přeskládání

Potraviny umístěné ve vnější části nádobí se rozmrazí rychleji než potraviny uprostřed. Je proto zásadní jídlo přerovnat až 4x během rozmrazování.
Uzavřené části přesuňte do středu a přearanžujte.
Tak se zajistí, že se všechny části potravin rozmrazí rovnoměrně.

Oddělení

Potraviny mohou být po vyjmutí z mrazáku slepené. Je důležité oddělit potraviny co nejdříve během rozmrazování. např. plátky slaniny, kuřecí plátky.

Ochrana

Některé části jídla se mohou během rozmrazování zahřívat. Aby se předešlo jejich zahřátí a vaření, mohou být tyto části chráněny malými kousky fólie, která odráží MICROWAVE, např. nohy a křidélka kuřete.

Odstání

Aby se potraviny důkladně rozmrazily, je nutné je nechat odstát.
Rozmrazování není kompletní po vyjmutí jídla z MICROWAVE. Jídlo musí stát zakryté po určitou dobu, aby se zajistilo úplné rozmrazení středu.

Přetočení

Je zcela zásadní, abyste veškeré jídlo během rozmrazování až 4krát otočili.
Je to důležité pro zajištění kompletního rozmrazení.

Rady k opětovnému ohřevu

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

Jídla na talíři

Odstraňte všechny kousky masa a drůbeže a ohřejte je odděleně, viz. níže.
Umístěte menší kousky jídla doprostřed talíře, větší a silnější kousky k okrajům. Zakryjte perforovanou fólií vhodnou do MICROWAVE a ohřívejte na výkonu P-50, v polovině ohřevu promíchejte / přerovnejte.
POZNÁMKA: Ujistěte se, že je jídlo před podáváním důkladně ohřáto.

Plátky masa

Zakryjte perforovanou fólií vhodnou do MICROWAVE a ohřívejte na výkonu P-60. Přerovnejte alespoň jednou, abyste zajistili rovnoměrné ohřátí.
POZNÁMKA: Ujistěte se, že je maso před podáváním důkladně ohřáto.

Porce drůbeže

Umístěte nejsilnější části porce k okraji nádoby, přikryjte perforovanou fólií vhodnou do MICROWAVE a ohřívejte na výkonu P-70.
V polovině ohřívání jídlo otočte.
POZNÁMKA: Ujistěte se, že je drůbež před podáváním důkladně ohřátá.

Jídla vařené v jednom hrnci

Přikryjte perforovanou fólií vhodnou do MICROWAVE nebo vhodným krytem a ohřívejte na výkonu P-50.
Pro zajištění rovnoměrného ohřevu opakovaně zamíchejte.
POZNÁMKA: Ujistěte se, že je jídlo před podáváním důkladně ohřáto.
Abyste při ohřevu dosáhli nejlepších výsledků, zvolte úroveň mikrovlnného výkonu vhodnou pro daný typ potraviny. Např. miska zeleniny může být ohřívána na výkonovém stupni P-100, zatímco lasagne obsahující přísady, které nelze promíchat, by se měly ohřívat na výkonu P-40.

POZNÁMKY:

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

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

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

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

Řešení problémů

Pokud si myslíte, že MICROWAVE nepracuje správně, existují některé jednoduché kontroly, které můžete provést sami, než zavoláte technika. To pomůže předejít zbytečným servisním výjezdům, pokud se jedná o jednoduchou závadu. Postupujte dle pokynů níže:
Položte půl šálku vody na otočný talíř a zavřete dveře. Nastavte časovač na 1 minutu pro vaření s úrovní mikrovlnného výkonu P-100.

1. Rozsvítilo se během vaření světlo v troubě?
2. Funguje ventilátor? (Nad průduchy dejte ruku.)
3. Ozve se po 1 minutě zvukový signál?
4. Je voda v hrníčku horká?
   Pokud odpovíte „NE" na jakoukoli otázku, nejprve zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena a zda není přepálená pojistka. Pokud žádná z těchto chyb není příčinou, zkontrolujte podle níže uvedeného návodu k řešení problémů.

⚠ VAROVÁNÍ: Nikdy sám neprovádějte úpravy, opravy ani modifikace trouby. Provádění údržby nebo oprav je nebezpečné pro každého kromě inženýrů vyškolených na SHARP. Je to důležité, protože to může zahrnovat odstranění krytů, které poskytují ochranu proti mikrovlnné energii.

- Těsnění dveří zabraňuje úniku mikrovln při provozu trouby, ale nevytváří vzduchotěsné těsnění. Je normální, že okolo dveří trouby uvidíte kapky vody, světlo nebo pocítíte teplý vzduch. Potraviny s vysokým obsahem vlhkosti uvolňují páru a způsobují kondenzaci uvnitř dveří, která může z trouby odkapávat.
- Opravy a úpravy: Nepokoušejte se trouba opravovat, upravovat nebo používat, pokud nefunguje správně.
- Přístup k vnější skříni a lampě: Nikdy neodstraňujte vnější skříň. To je velmi nebezpečné kvůli vysokonapěťovým dílům uvnitř, které se nikdy nesmí dotýkat, protože by to mohlo být smrtelné.

  Vaše trouba není vybavena krytem pro přístup k lampě. Pokud lampa selže, nepokoušejte se lampu sami vyměnit, volejte servisní středisko schválené společností SHARP.

TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Vysvětlení
Vzduch cirkulující okolo dveří.	Když trouba funguje, v prostoru trouby cirkuluje vzduch. Dveře nemají žádné vzduchotěsné těsnění a vzduch tak může z dveří unikat.
V troubě se tvoří kondenzace a může kapat ze dveří.	Prostor trouby bude normálně chladnější než vařené potraviny a proto na chladnějším povrchu kondenzovat pára vznikající během vaření. Množství vyprodukované páry závisí na obsahu vody v potravinách, které se vaří. Některé potraviny, jako jsou brambory, mají vysoký obsah vlhkosti. Kondenzace na skle dveří může po několika hodinách zmizet.
Jiskření v prostoru trouby během vaření.	K obloukování dojde, když se kovový předmět dostane do těsné blízkosti dutiny trouby během vaření. To může případně zdrsnit povrch dutiny, ale jinak by troubu nepoškodilo.
Jiskření brambor.	Ujistěte se, že z brambor byly odstraněny všechny klíčky a že byly propíchnuty a umístěny přímo na desku v teplu vzdorné nádobí nebo podobné.
Trouba se po stisknutí tlačítka **START/+30s** nespustí.	Zkontrolujte, zda jsou dveře řádně zavřené.
Trouba vaří příliš pomalu.	Ujistěte se, zda byl vybrán správný výkon.
Trouba je hlučná.	Mikrovlny se během vaření/rozmrazování zapínají a vypínají.
Vnější skříň je horká.	Skříň může být horká na dotek – nepouštějte k ní děti.
Při používání trouby pouze v režimu grilu se zdá, že topné těleso není zapnuté po celou dobu.	Při vaření v režimu grilu je teplota trouby monitorována, aby se zajistilo, že dutina nebude příliš horká. Prvek grilu se může během cyklu vaření zapínat a vypínat.
Při používání grilu v kombinovaném režimu se zdá, že není zapnutý.	Během kombinovaného režimu vaření (mikrovlnná trouba a gril) se trouba přepíná mezi dvěma funkcemi. Funkce mikrovlnné trouby a grilu nebudou zapnuty současně.
Konvekční trouba nepůsobí dostatečně rozpálená.	Teplota v dutině trouby bude udržována na +/- 10% nastavené úrovně. Teplota se měří přímo uprostřed trouby kalibrovaným teploměrem s termočlánkem typu K.
Po skončení přípravy jídla je trouba hlučná nebo působí, jako by stále běžela.	Na konci cyklu přípravy jídla může zůstat ventilátor zapnutý po dobu několika minut, aby se trouba zchladila. Je to zcela normální.
"COOL" je zobrazeno na displeji.	Při použití v režimech AIR FRY, gril nebo konvekce se dutina trouby zahřeje. Po skončení vaření se bude zobrazovat "COOL", dokud teplota dutiny neklesne pod 140°C.

Před tím, než požádáte o pomoc

Než požádáte o servisní služby, zkontrolujte všechny níže uvedené body:

- Přesvědčte se, že je trouba bezpečně zapojená do zásuvky. Pokud není, vytáhněte zástrčku ze zásuvky, počkejte 10 vteřin a znovu ji bezpečně zapojte.
- Zkontrolujte, zda není přepálená pojistka nebo vypnutý hlavní jistič. Pokud se zdá, že fungují správně, otestujte zásuvku jiným spotřebičem.
- Zkontrolujte, že jsou výkon a čas správně nastaveny.
- Přesvědčte se, že jsou dveře bezpečně zavřené a že byl aktivován bezpečnostní uzamykací systém dveří. Jinak mikrovlnná energie nepronikne do trouby.

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

Vigtigt:
Bemærk: Dit produkt er markeret med dette symbol. Det betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald. Der findes et separat indsamlingssystem for 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 eller www.sens.ch.

B. Oplysninger om bortskaffelse for erhvervsbrugere

1. I EU

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

2. I lande uden for EU

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

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

For at få oplysninger om service bedes du se **www.sharpconsumer.com/contact/**, for at få oplysninger om dine garantirettigheder bedes du se **www.sharpconsumer.com/support/** eller kontakt forhandleren, hvor du købte produktet.
Erklæringer om overensstemmelse kan hentes fra **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ MULIG UDSÆTTELSE FOR MIKROBØLGEENERGI

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

Indhold

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER 3
INSTALLATION 12
Radiointerferens 13
Jordingsinstruktioner 13
Teknisk specifikation 13
Ovn og tilbehør 14
Kontrolpanel 15
Før brug af ovnen 15
Indstilling af uret 15
Mikrobølge 16
Manuel betjening 17
Mikrobølgeovn madlavning 17
Hurtig start 18
AIR FRY madlavning 18
Grilltilberedning 19
Mikrobølge + grill 19
Konvektion 20
Microwave + konvektion 21
Auto Menu 21
Optøning efter vægt 24
Afisning efter tid 24
Sekvensmadlavning 24
Sikkerhedslås 25
Sikkerhed for børn 25
Rengøring og pleje 25
Passende ovnfast service 26
Råd om madlavning i mikrobølgeovn 27
Råd om optøning 29
Opvarmningsrådgivning 30
Fejlfinding 31
Før du ringer efter hjælp 33

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS OMHYGGELIGT OG GEM TIL FREMTIDIG REFERENCE.

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

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

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

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

Brug kun mikrobølgeegnede beholdere og køkkenredskaber. Køkkenredskaber skal kontrolleres for at sikre, at de er egnet til brug i mikrobølgeovne.
Ved opvarmning af fødevarer i plastik- eller papirbeholdere skal du holde øje med ovnen på grund af muligheden for antændelse.

Rengør bølgelederdækslet og ovnrummet. Disse dele skal være tørre og uden fedt. Fedt, der samler sig på delene,

kan blive overophedede og begynde at ryge eller bryde i brand.

Stil ikke brændbare genstande nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger.
Bloker ikke ventilationsåbningerne.

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

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

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

Opbevar ikke mad eller andet inde i ovnen.

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 eller genopvarmes, for eksempel, pølsehorn, tærter eller budding. Risiko for overophedning eller brand. Se de tilsvarende fif i brugervejledningen.

Sådan undgås risiko for skader. ADVARSEL:

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

a) Kontroller, at ovnlågen lukker korrekt, og at den ikke hænger på skrå eller er skæv.

b) Kontroller, at hængslerne og sikkerhedslåsene på lågen ikke er knækkede eller løse.

c) Sørg for, at ovnlågens tætninger og tætningsoverflader ikke er beskadigede.

d) Kontroller, at ovnens og ovnlågens indvendige sider ikke har nogen buler.

e) Sørg for, at netledningen og stikkontakten ikke er beskadigede.

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

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

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

Tillad ikke fedt og snavs at opbygges på lågens pakninger og tilstødende dele. Rengør oven med regelmæssige mellemrum og fjern 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 ovnlågens låseåbninger eller ventilationsåbningerne. Hvis der spildes noget på disse dele, skal ovnen umid-

delbart slukkes og kobles fra strømnettet. Kontakt derefter et autoriseret SHARP-serviceværksted.
- Du må ikke komme strømkablet og stikkontakten i vand eller væsker.
- Lad ikke strømkablet hænge ned fra kanten af et bord eller en anden arbejdsoverflade.
- Hold strømkablet væk fra varme overflader, inklusive ovnens bagside.
- Hold apparatet og dets ledning inden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Forsøg ikke selv at skifte ovnlampen og lad ikke andre end en elektriker, som er autoriseret af SHARP, gøre dette. Hvis ovnlampen går i stykker, skal du kontakte din forhandler eller et autoriseret SHARP-serviceværksted.
- Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af en autoriseret SHARP-servicetekniker.

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

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

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

Sådan undgås forbrændingsskader fra væsker, der koger over:

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

Tilbered ikke æg med skal, og varm ikke hele hårdkogte æg op i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter mikrobølgetilberedningen er slut. Hvis du vil tilberede æg eller genopvarme æg, der ikke består af røræg eller er blandet, skal du først prikke i æggeblommerne og æggehviderne. Pil ægget og skær hårdkogte æg i skiver, inden de genopvarmes i mikrobølgeovnen.

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

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

- Åbn altid beholdere, popcornsposer, stegeposer osv. væk fra ansigt og hænder for at undgå forbrændinger fra damp og kogeudbrud. For at undgå forbrændinger skal du altid tjekke madens temperatur og røre rundt inden servering, og læg især mærke til temperatur på mad og drikke, der gives til spædbørn, børn eller ældre. Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Temperatur i beholderen er ikke en sand indikation af temperaturen på maden eller drikkevaren. Kontrollér altid madens temperatur.
- Stå altid på afstand af ovnlågen, når den åbnes for at und-

gå forbrændingsskader fra varm damp og varme, som kan strømme ud.
- Skær madvarer, der tilberedes i ovnen, i dele for at slippe damp ud og undgå forbrændingsskader.
- Hold børn væk fra ovnlågen for at undgå, at de brænder sig.

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

Når ovnen bliver brugt i GRILL, MIX GRILL og AUTO-menutilstand (tilstand afhængig af model), må børn kun bruge ovnen under passende voksent opsyn på grund af den temperatur, der opstår.

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

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

Modeller med elektronisk berøringspanel er forsynet med en børnesikringstilstand.

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

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

Andre advarsler

Forsøg aldrig at modificere ovnen på nogen måde.

Flyt ikke på ovnen, når den er i brug.

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

For at tilsikre problemfri anvendelse og eliminere risiko for skader.

Anvend aldrig ovnen, hvis den er tom. Ved anvendelse af et bruningsfad eller selvopvarmende materialer skal man altid placere en varmeisolerende tallerken, f.eks. af porcelæn, nedenunder for ikke at risikere at skade drejetallerkenen og ovnbunden som følge af varmeudviklingen. Foropvarmningstiden, der angives for madvarerne, må ikke overskrides.

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

Sådan forhindres det, at drejetallerkenen eller ovnbunden knækker:

a) Inden rengøring med vand skal du lade den køle af.

b) Læg ikke varm mad eller varme køkkenredskaber på en kold drejetallerken eller ovnbund.

c) Læg ikke noget på ovnens yderkappe, når ovnen anvendes.

BEMÆRK:

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

Plastbeholdere må ikke anvendes under ovennævnte anven-

delsesfunktioner, medmindre producenten af beholderen siger, at de er egnede.

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

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

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

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

Forholdsregler ved brug af Hot Air funktionerne (Air Fry, Grill og Konvektion)

- Rengør kurven og inderskålen med en fugtig sæbeklud. Sørg for kun at bruge mildt sæbevand.
- RENGØR IKKE med metalrensesvampe. Stykker kan brække af svampen og røre ved elektriske dele, hvilket skaber risiko for elektrisk stød. Skader på overfladen vil også forekomme.
- Tør enheden og alt tilbehør med en blød klud før opbevaring eller brug.
- Hvis der er pletter på kurven eller inderskålen, som er for svære at rengøre, skal de lægges i blød i varmt vand i ca. 10 minutter før rengøring.
- Overfyld IKKE under tilberedning. Overfyldning kan forårsage personskade eller tingskade eller påvirke sikker brug af apparatet.
- Brug IKKE olie eller anden væske i bagepladen.
- Brug IKKE apparatet til friturestegning i olie.

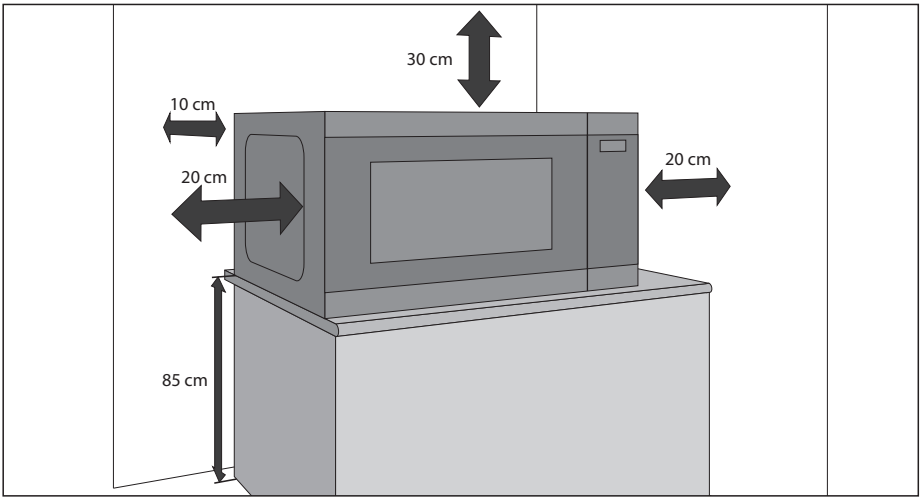
- Sørg for, at maden er forberedt og tilberedt korrekt for at undgå sundhedsfare.
- Undgå, at maden kommer i kontakt med varmelegemerne.
- Sørg ALTID for, at apparatet er korrekt samlet, før det tages i brug.
- Opbevar IKKE andre materialer end det medfølgende tilbehør i airfryeren, når de ikke er i brug.
- Brug IKKE apparatet til andre formål, end det er beregnet til.
- Brug af tilbehør, som ikke er anbefalet, da det kan forårsage farer eller skader.
- Tildæk IKKE luftindtagsventilen eller luftudgangsventilen, mens enheden er i drift. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- Rør IKKE ved tilbehør under eller umiddelbart efter tilberedningen.
- Der skal udvises stor forsigtighed, når apparatet indeholder varm mad. Forkert brug kan medføre personskade.
- Lad apparatet stå efter brug, så den har tilstrækkelig tid til at køle af.
- Lad køle af, før rengøring.
- ADVARSEL: Denne airfryer bliver varm under brug, og nogle overflader kan udvikle høje temperaturer. Da folk opfatter temperaturer, skal denne enhed bruges med forsigtighed.
- Brug beskyttende, isolerede handsker, når du rører ved varme overflader eller redskaber og mad.

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 jævn overflade der har plads nok til luftindtag- og/eller udsugningsåbninger. Se billedet på første side. Bagsiden af ovnen kan placeres mod en væg.

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



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

ADVARSEL:

Anbring ikke ovnen, hvor der genereres varme, fugt eller høj luftfugtighed, (for eksempel tæt på eller over en almindelig ovn) eller i nærheden af brændbare materialer (for eksempel gardiner).
Undlad at blokere ventilationsåbningerne.
Anbring ikke genstande oven på oven.
Rør ikke ved ydersiden af mikrobølgeovnen under eller kort tid efter brug, da den vil være varm.

Radiointerferens

Brugen af mikrobølgeovnen kan forårsage interferens i din radio, TV eller lignende udstyr. Hvis der er interferens, kan det mindskes eller elimineres ved at tage følgende forholdsregler:

1. Rengør døren og hulrummet, hvor de mødes.
2. Ændre retningen af modtagerantennen på radioen eller fjernsynet.
3. Flyt mikrobølgeovnen i forhold til modtageren.
4. Sæt mikrobølgeovnen i en anden stikkontakt, så mikrobølgeovn og modtager ikke er på samme strømkredsløb.

Jordingsinstruktioner

Dette apparat skal jordes. Denne ovn er udstyret med en ledning, der har en jordledning med et jordstik. Den skal tilsluttes en vægstikkontakt, der er korrekt installeret og jordet. I tilfælde af en elektrisk kortslutning reducerer jordforbindelse risikoen for elektrisk stød ved at skabe en flugtmulighed for den elektriske strøm. Det anbefales, at der findes en separat kreds, der kun betjener ovnen.

⚠ **ADVARSEL: Forkert brug af jordstikket kan medføre risiko for elektrisk stød.**

FORSIGTIG: Risiko for eksplosion eller beskadigelse af udstyr, hvis der anvendes batterier af forkert type.

1. Hvis du har spørgsmål om jordforbindelsen eller de elektriske instruktioner, skal du kontakte en kvalificeret elektriker eller servicetekniker.
2. Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig noget ansvar for skader på ovnen eller personskader, der opstår som følge af manglende overholdelse af de elektriske forbindelsesprocedurer.

Netledningen, der bruges i din mikrobølgeovn, bruger følgende farvekodede ledninger:
Grøn og Gul = JORD | Blå = NEUTRAL | Brun = LEVENDE

Teknisk specifikation

Modelnavn		**YC-MA262A**
Vekselstrømsspænding		230~240 V, 50 Hz enkelfaset
Strømsikring/overstrømsbeskyttelse		10 A
Strømkilde	Strømforbrug	1500 W
	MICROWAVE udgangseffekt	900 W
	Grill udgangseffekt	1500 W
	Konvektionseffekt	1500 W
	Standby-effekt	< 0,5 W
Mikrobølgefrekvens		2450 MHz*
Udvendige mål (B x H x D i mm)		523 x 300 x 415
Ovnrummets mål (B x H x D i mm)		335 x 218 x 362
Glasdrejeskivens størrelse (ø mm)		315
Ovnkapacitet		26 liter**
Bagepladens størrelse (B x H x D i mm)		329 x 35 x 306
Luftfritteristens størrelse (B x H x D i mm)		298 x 47 x 275
Vægtområde		17.7 kg
Ovnlampe (LED-type)		1 W

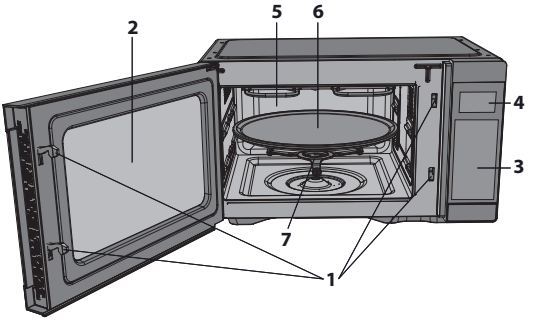
**** - Dette produkt opfylder kravene i den europæiske standard EN55011. I overensstemmelse med denne standard er dette produkt klassificeret som gruppe 2 klasse B-udstyr.***
Gruppe 2 betyder, at udstyret bevidst genererer højfrekvensenergi i form af elektromagnetisk stråling til varmebehandling af fødevarer.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

***** - Den indvendige kapacitet beregnes ved at måle den maksimale bredde, dybde og højde. Den faktiske kapacitet til opbevaring af mad er mindre.***

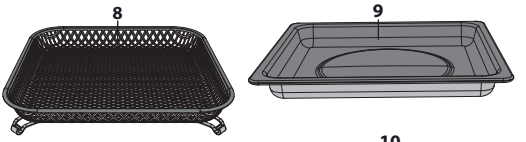
SOM LED I EN POLITIK MED LØBENDE FORBEDRINGER FORBEHOLDER VI OS RET TIL AT ÆNDRE DESIGN OG SPECIFIKATIONER UDEN VARSEL.

Ovn og tilbehør

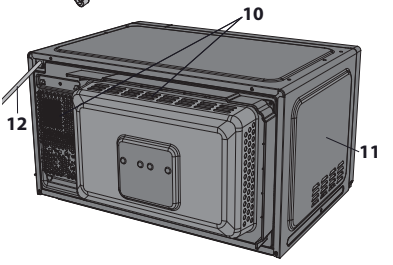
1. Dør sikkerhedslåsesystem
2. Ovnvindue
3. Betjeningspanel
4. DISPLAY
5. Ovnrummet
6. Glastallerken
7. Drejefod
8. Friturekurv
9. Bageplade
10. Ventilationsåbninger
11. Yderkappe
12. Strømforsyningskabel



- Grillristen, bagepladen og Air Fry Racket er kun beregnet til brug med grill- og konvektionsovne. BRUG IKKE metaltilbehør, når du bruger mikrobølgefunktionen.
- Se afsnittene om GRILL i brugervejledningen vedrørende brug af grillristen.



Rør aldrig grillen, når den er varm.
BEMÆRK: Når du bestiller tilbehør, skal du nævne to ting: delnavn og modelnavn.



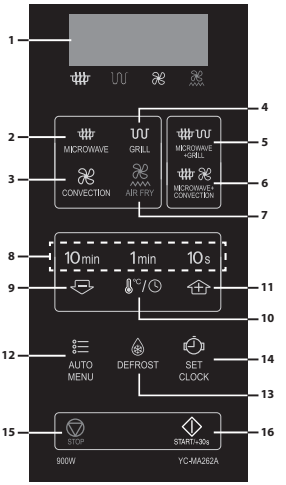
BEMÆRKNINGER:

- Efter tilberedning af fedtholdige fødevarer uden låg, skal du altid rengøre ovnrummet og eventuelle køkkenredskaber grundigt, de skal være tørre og fri for fedt. Ophobet fedt kan overophedes og begynde at ryge eller antænde.
- Når du bruger mikrobølgefunktionen, skal du altid placere køkkengrej på drejetallerkenen.
- BRUG IKKE grillristen eller bagepladen, når du bruger mikrobølgefunktionen.

⚠ ADVARSEL: ♨ Dette symbol betyder, at overfladerne kan blive varme under brug. Døren, det ydre kabinet, ovnrummet, tilbehøret og retterne bliver meget varme under brug. For at forhindre forbrændinger skal du altid bruge tykke ovnhandsker/grydelapper.

Kontrolpanel

1. **DIGITAL VISNING –** Tilberedningstid, effekt, indikatorer og klokkeslæt vises.
2. **MICROWAVE POWER –**Tryk for at vælge mikrobølgeeffekt.
3. **FORBINDELSE –** Tryk for at vælge konvektionstemperatur.
4. **GRILL –**Tryk for at indstille grilltilberedningsprogram. (Side 19).
5. **MIKROBØLGE+GRILL –**Tryk for at indstille mikrobølge- og grill kombinationsprogram. (Side 19).
6. **MICROWAVE+CONVECTION –** Tryk for at vælge konvektion kombination madlavning.
7. **AIR FRY –** Tryk for at bruge Air Fry funktion.
8. **10 SEKUNDER, 1 MINUTE, 10 MINUTTER –** Brug til at indstille tidspunktet for madlavning eller uret.
9. **NED ﹀ –** Tryk for at indstille maden vægt eller portioner.
10. **TEMPERATURE/TID –** Tryk for at skifte mellem temperatur- og tidsindstilling.
11. **UP ﹀ –** Tryk for at sætte maden vægt eller portioner.
12. **AUTO MENU nøgle –** Tryk for at vælge auto madlavning menuer.
13. **FRA –** Tryk for at vælge optøningsfunktion.
14. **INDSTIL URET –** Brug til at indstille klokkeslæt. Brug til at indstille timeren.
15. **STOP –** Tryk én gang for at stoppe madlavningen midlertidigt, eller to gange for at annullere madlavningen helt.
16. **START/30s –** Tryk for at starte ovnen og for at øge madlavningen med 30 sekunders intervaller.



Symbol						
Beskrivelse	Mikrobølge	Grill	AIR FRY	Konvektion	Temperatur	Tid

Før brug af ovnen

Når ovnen først tilsluttes, lyder et bip, og displayet viser "**0:00**". Bemærk at uret ikke behøver at være indstillet for at ovnen fungerer korrekt. For at indstille uret, følg instruktionerne i afsnittet "**Indstilling af uret**" i denne brugervejledning.
Når ny, vil første gang grillen og/eller konvektionen bruges, vil røg og lugte opstå. For at undgå dette, når mad tilberedes, brug grill- og konvektionsfunktionen uden mad i ca. 20 minutter.

- Efter åbning og lukning af døren, vil ovnen gå i standbytilstand. Hvis der ikke trykkes på nogen knapper inden for 1 minut, vil displayet forblive tændt, og knapperne vil ikke fungere. For at gå tilbage til standby tilstand, åben og luk døren.
- Under madlavning, hvis **STOP** knappen trykkes én gang, vil madlavningscyklussen blive sat på pause. For at genstarte madlavningen, tryk på **START/+30s** knappen. Hvis **STOP** knappen trykkes to gange, vil madlavningen blive annulleret.
- Ved programmering af ovnen til en særlig funktion, og der sker en pause mellem knaptryk på mere end 30 sekunder, vil ovnen returnere til standbytilstanden.
- Når en madlavningscyklus er afsluttet, vil displayet vise "**Slut**" og en tone vil blive hørt hvert andet minut, indtil en knap trykkes, eller døren åbnes.

Indstilling af uret

Din ovn har et 24-timers ur.

1. Tryk på **SET CLOCK** tasten ⏲ én gang, og "00:00" vil blinke.
2. Tryk på tidstasterne og indtast den aktuelle tid. Indtast timerne ved at trykke på **10 min** tasten og indtast minutterne ved at trykke på **1 min** og **10 s** tasterne.
3. Tryk på **SET CLOCK** tasten ⏲ for at afslutte indstillingen af uret.

BEMÆRKNINGER:

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

Mikrobølge

Effektniveau	Tryk på tasten MICROWAVE-effektniveau	DISPLAY (Procentdel)
HØJ	x1	100P
	x2	90P
MEDIUM HØJ	x3	80P
	x4	70P
MELL.	x5	60P
	x6	50P
MELLEM LAV (OPTØNING)	x7	40P
	x8	30P
LAV	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Ovnen har 11 effektniveauer, som vist.
- For at ændre effektniveauet for madlavning, tryk på **MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAU** tasten, indtil displayet viser det ønskede niveau. Indstil den ønskede madlavningstid ved at trykke på tidstasterne. Tryk én gang på **START** knappen for at starte ovnen.
- For at kontrollere effektniveauet under madlavning, tryk på **MIKROBØLGEEFFEKT** knappen.
- Så længe din finger trykker på **MIKROBØLGEEFFEKT** knappen, vil effektniveauet blive vist. Ovnen fortsætter nedtællingen, selvom skærmen vil vise effektniveauet.
- Hvis "0P" vælges, vil ovnen arbejde med ventilation uden effekt. Du kan bruge dette niveau til at fjerne lugte.

Som almen regel gælder følgende anbefalinger:
100P/90P - (HIGH) anvendes til hurtig madlavning eller genopvarmning, f.eks. til gryderet, varme drikkevarer, grøntsager osv.
80P/70P - (MELLEMHØJ) anvendes til længere tilberedning af kompakte madvarer, som f.eks. stege, farsbrød og prætilberedt mad, samt til følsomme retter, såsom sukkerbrødskage. Ved denne reducerede indstilling vil maden tilberedes jævnt uden overtilberedning i kanterne.
60P/50P - (MEDIUM) for tætte fødevarer, der kræver en lang kogetid, når koges konventionelt, e. . oksekødsgryderet, det er tilrådeligt at bruge denne magt for at sikre, at kødet vil være bud.
40P/30P - (MELLEMLAV) til optøning, vælg denne effektindstilling for at sikre, at retten tøs jævnt op. Denne indstilling er også ideel til at simre ris, pasta, dumplings og tilberedning af æggecreme.
20P/10P - (LOW) For blid optøning, f.eks. fløde, gateaux eller wienerbrød.

Manuel betjening

Åbning af ovnlågen:
Tryk på lågeåbningsknappen for at åbne ovnlågen.

Start af ovnen:
Forbered og placer maden i en egnet beholder på drejeskiven eller placer den direkte på drejeskiven. Luk døren og tryk på **START/+30s** knappen efter valg af den ønskede tilberedningstilstand. Du kan forlænge den ønskede tilberedningstid under manuel madlavning ved at trykke på **TID** tasterne eller **START/+30s** tasten.

Når madlavningsprogrammet er indstillet, og **START/+30s** knappen ikke er trykket inden for 1 minut, vil indstillingen blive annulleret.
START/+30s knappen skal trykkes for at fortsætte madlavningen, hvis døren åbnes under madlavningen. Lydsignalet vil lyde én gang, når knappen trykkes på korrekt måde.

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

BEMÆRK

- Hvis mikrobølgeovnen ikke bruges i 1 minut (og døren er lukket), vil sikkerhedslåsen automatisk aktivere. Tastaturet vil ikke længere fungere. For at deaktivere sikkerhedslåsen, skal du blot åbne døren til mikrobølgeovnen, og tastaturet vil blive aktiveret igen.

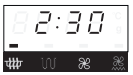
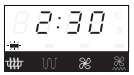
Mikrobølgeovn madlavning

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

MANUEL TILBEREDNING/MANUEL OPTØNING

- Indtast tilberedningstiden og brug mikrobølgeeffekter 100P til 10P for at tilberede eller optø.
- Omrør eller vend maden, hvis det er muligt, 2 - 3 gange under tilberedningen.
- Tildæk, efter tilberedningen, maden og lad den stå, hvis det anbefales.
- Tildæk efter optøningen maden i folie og lad den stå, indtil den er helt optøet.

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

Indtast effektniveauet ved at trykke 4 gange på tasten MICROWAVE-effektniveau for 70 P. x4	Indtast tilberedningstiden ved at trykke to gange på tasten **1 min.** og derefter tre gange på tasten **10 sek.**.	Tryk på tasten **START/+30 sek.** for at starte timeren. (Skærmen vil tælle ned gennem den indstillede madlavning/optøningstid.)
		

FORSIGTIG: Risiko for eksplosion eller beskadigelse af udstyr, hvis der anvendes batterier af forkert type.

- Når ovnen starter, lyser ovnlampen og drejetallerkenen drejer med eller mod uret.
- Hvis døren åbnes under madlavning/optøning for at røre rundt eller vende maden, stopper tilberedningstiden på displayet automatisk. Tilberedningstiden/optøningstiden begynder at tælle ned igen, når døren lukkes, og **START** knappen trykkes.
- Når tilberedningen/optøningen er færdig, skal du åbne døren eller trykke på **STOP** knappen, og klokkeslættet vil vises igen på displayet, hvis uret er indstillet.
- Hvis du ønsker at kende effektniveauet under madlavning, tryk på **MIKROBØLGEEFFEKT** knappen. Så længe din finger trykker på **MIKROBØLGEEFFEKT** knappen, vil effektniveauet blive vist.

VIGTIGT:

- Luk døren efter tilberedning/optøning. Bemærk, at lyset vil forblive tændt, når døren er åben. Dette er af sikkerhedsmæssige årsager for at minde dig om at lukke døren.
- Hvis du tilbereder mad i længere tid end standardtiden (se skemaet nedenfor) med det samme tilberedningsprogram, aktiveres ovnens sikkerhedsmekanismer automatisk. Mikrobølgeeffekten vil blive reduceret, eller grillvarmeelementet vil tænde og slukke.

Tilberedningstilstand	**Standardtid**
MICROWAVE 10P til 100P	30 minutter
Grilltilberedning	Pulserende drift, temperaturstyret
Mix grill tilberedning	99 minutter 50 sek.

Hurtig start

Hvis du har brug for at lave mad ved 100% effekt, skal du blot trykke på **START/+30s** knappen, mens ovnen er i standby-tilstand. Hver gang der trykkes på **START/+30s** knappen, tilføjes der 30 sekunder til tilberedningstiden.

AIR FRY madlavning

Med Forvarmning

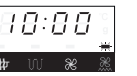
1. Tryk på AIR FRY knappen, displayet viser **220°C**.
2. Tryk på AIR FRY knappen for at vælge temperaturen. Hver gang der trykkes på den, ændres displayet, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, og derefter tilbage til 220.
3. Tryk på **START/+30s** knappen for at bekræfte temperaturindstillingen.
4. Tryk på **START/+30s** knappen, og ovnen vil forvarme.
5. Når forvarmningstemperaturen er nået, vil temperaturen blinke på displayet. Åbn døren, placer maden, der skal tilberedes, i ovnen, og luk døren.
6. Tryk på nummerknapperne for at indtaste tilberedningstiden.
7. Tryk på **START/+30s** knappen for at starte madlavningen.

Uden Forvarmning

1. Tryk på **AIR FRY** knappen, displayet viser **140°C**.
2. Tryk på **AIR FRY** knappen for at vælge temperaturen. Hver gang der trykkes på den, ændres displayet, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, og derefter tilbage til 220.
3. Tryk på **START/+30s** knappen for at bekræfte temperaturindstillingen.
4. Tryk på nummerknapperne for at indtaste tilberedningstiden.
5. Tryk på **START/+30s** knappen for at starte madlavningen.

Eksempel:

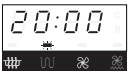
For at AIR FRY i 10 minutter ved 220°C på konvektion uden forvarmning.

Tryk én gang på AIR FRY knappen. AIR FRY x1	Tryk fire gange på AIR FRY knappen, så skærmen viser 160°C.	Tryk én gang på **START/+30s** knappen. START/+30s x1	Tryk én gang på 10min knappen. 10min x1	Tryk på **START/+30s**. START/+30s x1
				

Grilltilberedning

KUN GRILLTILBEREDNING
Grillen øverst i ovnrummet har kun en effektindstilling. Grillen assisteres af drejetallerkenen, som roterer samtidig for at sikre jævn brunering. Brug risten til at grille små madvarer som bacon, skinke og tebrød. Mad kan placeres enten direkte på risten eller i en tærteform/varmebestandig tallerken på risten.

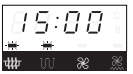
Eksempel:
For at grille i 20 minutter, brug **GRILL** knappen.

Tryk på tasten GRILL én gang. x1	Indtast den krævede opvarmningstid ved at trykke på **10 min** knappen to gange.	Tryk på **START/+30s** knappen for at starte grillningen. (Skærmen vil tælle ned gennem den indstillede madlavningstid.)
		

Mikrobølge + grill

GRILL + MICROWAVE kombinerer mikrobølgeeffekt med konvektionsfunktionen. I denne tilstand bruges mikrobølgeeffekt og konvektionseffekt skiftevis. Fuld effekt mikrobølger i 14 sekunder, derefter grill i 15 sekunder. Denne cyklus gentages indtil tilberedningstiden er slut.
Kombinationen af mikrobølgeeffekt med grill reducerer tilberedningstiden og giver en sprød, brun finish.

Eksempel:
For at lave mad i 15 minutter, følg eksemplet nedenfor.

Tryk én gang på **GRILL + KONVEKTION** knappen. MICROWAVE +GRILL x1	Indtast den krævede opvarmningstid ved at trykke på 10 min tasten én gang og 1 min tasten 5 gange.	Tryk på **START/+30s** knappen for at starte madlavningen. (Skærmen vil tælle ned gennem den indstillede madlavningstid.)
		

NOTER vedrørende GRILL og GRILL + MICROWAVE madlavning:

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

VIGTIGT: Under drift, for at tillade røg eller lugte at sprede sig, åbn et vindue eller tænd for køkkenventilationen.
BEMÆRK:Når grill-funktionen bruges, vil grillen tænde og slukke med jævne mellemrum, for at undgå overophedning.

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

Konvektion

Under konvektionsmadlavning cirkulerer varm luft i ovnens hulrum for hurtigt og jævnt at brune og gøre mad sprød. Denne ovn kan programmeres til tretten forskellige madlavningstemperaturer (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Det anbefales at forvarme ovnen før madlavning i konvektionsmodus. For at forvarme og tilberede med konvektionsfunktionen, følg nedenstående instruktioner:

Med Forvarmning

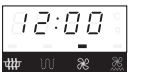
1. Tryk på **CONVECTION** knappen, displayet vil vise **180°C**.
2. Tryk på **CONVECTION** knappen for at vælge temperaturen. Hver gang der trykkes på den, vil displayet ændre sig, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 og så tilbage til 180.
3. Tryk på **START/+30s** knappen for at bekræfte temperatureindstillingen.
4. Tryk på **START/+30s** knappen og ovnen vil forvarme.
5. Når forvarmningstemperaturen er nået, vil temperaturen blinke på displayet. Åbn døren, placer maden i ovnen og luk døren.
6. Tryk på nummertasterne for at indtaste tilberedningstiden.
7. Tryk på **START/+30s** knappen for at starte tilberedningen.

Uden Forvarmning

1. Tryk på **CONVECTION** knappen, displayet vil vise **180°C**.
2. Tryk på **CONVECTION** knappen for at vælge temperaturen. Hver gang der trykkes på den, vil displayet ændre sig, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 og så tilbage til 180.
3. Tryk på **START/+30s** knappen for at bekræfte temperatureindstillingen.
4. Tryk på nummertasterne for at indtaste tilberedningstiden.
5. Tryk på **START/+30s** knappen for at starte tilberedningen.

Eksempel:

For at tilberede i 12 minutter ved 210°C på konvektion uden forvarmning.

Tryk én gang på konvektionsknappen. CONVECTION x1	Tryk tre gange på konvektionsknappen, så skærmen viser 210°C. CONVECTION x3	Tryk én gang på **START/+30s** knappen. START/+30s x1	Tryk én gang på **10min** knappen og to gange på **1min** knappen.	Tryk på **START/+30s**. START/+30s x1
				

Microwave + konvektion

Microwave+Konvektion modus gør madlavningen lettere og hurtigere, da det bruger hurtig Microwave madlavning og konvektion for at gøre maden sprød.
MICROWAVE + CONVECTION kombinerer Microwave effekt med konvektionsfunktionen. I denne modus bruges Microwave effekten og konvektionseffekten skiftevis. Fuldt Microwave effekt i 14 sekunder, derefter konvektion indstillet til 170°C i 15 sekunder. Dette cyklus gentages indtil slutningen af tilberedningstiden. Kombinationen af Microwave effekt med konvektionsfunktionen reducerer tilberedningstiden og giver en sprød, brun finish.

Eksempel:
For at tilberede i 10 minutter ved brug af MICROWAVE + CONVECTION.

Tryk én gang på **MICROWAVE + KONVEKTION** knappen. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Indtast den krævede opvarmningstid ved at trykke på **10 min** knappen én gang. 10min x1	Tryk på **START/+30s** knappen for at starte madlavningen. (Skærmen vil tælle ned gennem den indstillede madlavningstid.)

NOTER til KONVEKTION + MICROWAVE madlavning:

- Der er ingen forvarmning funktion.
- Når du skal brune madvarer i en dyb beholder, skal du placere den på drejetallerkenen.
- Du kan opdage røg eller brændt lugt ved brug af grill første gang. Dette er normalt og ikke et tegn på, at ovnen er defekt. For at undgå dette problem, varme op ovnen uden mad i 20 minutter på varmluftfunktionen, når du bruger ovnen første gang.

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

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

Auto Menu

For nemhed giver de automatiske madlavningsprogrammer mulighed for at tilberede mad hurtigt og jævnt med kun få tryk på knapperne. Det er ikke nødvendigt at programmere varigheden og madlavningseffekten, det kræver kun at vælge den ønskede auto-kogefunktion og indtaste vægten/stykker hvis nødvendigt.

MICROWAVE og Konvektion Auto Menu

For at vælge MICROWAVE og konvektions madlavning auto menu tryk på **AUTO MENU** knappen én gang, tryk så på "**+**" eller "**–**" knapperne for at vælge programmerne. Skærmen viser "**A01**" til "**A09**"

For eksempel, for at tilberede to bagte kartofler.

1. Åbn døren og placer maden inde i ovnen ved at bruge egnet ovnfast tilbehør til den anvendte madlavningscyklus.
2. Luk døren.
3. Tryk én gang på **AUTO MENU** knappen. Displayet viser **A01**.
4. Tryk én gang på "+" knappen, displayet viser **A02**.
5. Tryk på **START/+30s** knappen for at bekræfte den valgte auto madlavningsmenu.
6. Tryk på "**+**" eller "**–**" knappen for at justere mængde (eller vægt for andre menuer).
7. Tryk på knappen **START/+30s** for at starte madlavningen.
8. Når madlavningen er færdig, vender displayet tilbage til standby-tilstand og 5 bip høres.

Auto Menu A01 til A09

DISPLAY	Menu	DISPLAY	Vægt (g)	Tilberedningstid	Tilberedningstil-stand	Tilberedningsrådgivning
A01	Auto-matisk genop-varmning	150g	150g	1 minut 30 sekunder	MICROWAVE P100	Placer din mad i en mikrobølgesikker beholder og placer den midt på drejeta-llerkenen.
		250g	250g	2 minutter 30 sekunder		
		350g	350g	3 minutter 30 sekunder		
		450g	450g	4 minutter 30 sekunder		
		600g	600g	6 minutter		
A02	Kartoffel	1		5 minutter 20 sekunder	MICROWAVE P100	Hver kartoffel bør veje cirka 230g. Fjern eventuelle øjne (knopper) og vask før madlavning.
		2		8 minutter 30 sekunder		
		3		11 minutter 30 sekunder		
A03	Kød	150g	150g	3 minutter	MICROWAVE P80 Vend halvvejs gennem tilbered-ningen	Placer din mad i en mikrobølgesikker beholder og placer den i midten af drejetallerkenen.
		300g	300g	4 minutter 40 sekunder		
		450g	450g	6 minutter 30 sekunder		
		600g	600g	8 minutter 30 sekunder		
A04	Grøntsag	150g	150g	3 minutter	MICROWAVE P100	Placer din mad i en mikrobølgesikker beholder og placer den i midten af drejetallerkenen.
		350g	350g	4 minutter 30 sekunder		
		500g	500g	6 minutter		
A05	Pasta	50g	50g (vand 450g)	18 minutter	MICROWAVE P80	Placer den ukogte pasta i en mikrobøl-gesikker skål og tilføj den specifikke mæn-gde vand til vægten. Anbring skålen midt på drejetallerkenen før du starter ovnen.
		100 g	100 g (vand 800g)	20 minutter		
		150g	150g (vand 1200g)	22 minutter		
A06	Fisk	150g	150g	3 minutter 10 sekunder	MICROWAVE P80	Placer fisken på en mikrobølgesikker tallerken eller rist og placer den i midten af drejeskiven.
		250g	250g	4 minutter 40 sekunder		
		350g	350g	5 minutter 40 sekunder		
		450g	450g	7 minutter		
		650g	650g	9 minutter 40 sekunder		
A07	Suppe	200	200ml	2 minutter 10 sekunder	P100	Placer suppen i en mikrobølgesikker beholder og placer den i midten af drejeskiven.
		400	400ml	4 minutter		
		600	600ml	5 minutter 40 sekunder		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 minutter	Konvektion 190°C	Placer pizzaen direkte på bagepladen og brug den på den nederste niveau.
		300g	300g	12 minutter 30 sekunder		
		400g	400g	14 minutter 30 sekunder		
A09	Kylling	500g	500g	40 minutter	Konvektion 200°C Vend ved 2/3 af vej gennem madlavningen	Placer maden på bagepladen og brug den på den nederste niveau.
		750g	750g	45 minutter		
		1000g	1000g	50 minutter		
		1200g	1200g	55 minutter		

AIR FRY Auto Menu

For at vælge MICROWAVE og konvektions madlavning auto menuer tryk på **AUTO MENU** knappen to gange, tryk så på "**+**" eller "**–**" knapperne for at vælge programmerne. Skærmen viser "**AF01**" til "**AF14**"

For eksempel, for at tilberede frosne kyllingenuggets.

1. Åbn døren og placer maden inde i ovnen ved at bruge egnet ovnfast tilbehør til den anvendte madlavningscyklus.
2. Luk døren.
3. Tryk to gange på **AUTO MENU** knappen. Displayet viser **AF01**.
4. Tryk fem gange på "**+**" knappen, displayet viser **AF06**.
5. Tryk på knappen **START/+30s** for at starte madlavningen.
6. Når madlavningscyklussen er afsluttet, bipper ovnen 5 gange.

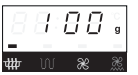
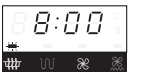
Auto Menu AF01 til AF14

DISPLAY	Menu	DISPLAY	Vægt (g)	Tilberedningstid	Tilberedningstilstand	Koge råd
AF01	Frosne franske kartofler	AF01	500g	21 minutter	AIR FRY 220°C	Overfyld ikke friture-kurven med for mange pommes frites. Sørg for, at pommes frites er jævnt fordelt.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minutter 00	AIR FRY 220°C Vend når der er 3 minutter tilbage af tilberedningstiden.	
AF03	Frozen Croquettes	AF03	400g	14 minutter	AIR FRY 210°C	Fordel kroketterne jævnt i friturekurven.
AF04	Frozen Calamary	AF04	400g	14 minutter	AIR FRY 210°C	Fordel blæksprutterne jævnt i friturekurven.
AF05	Frosne løgringe	AF05	350g	13 minutter	AIR FRY 210°C	Fordel løgringene jævnt i friturekurven.
AF06	Frozen Nuggets	AF06	500g	20 minutter	AIR FRY 210°C Vend når der er 4 minutter tilbage af tilberedningstiden.	Overfyld ikke. Sørg for, at der er en lille smule plads mellem nuggetsne.
AF07	Escalope	AF07	400g	20 minutter	AIR FRY 200°C Vend når der er 4 minutter tilbage af tilberedningstiden.	
AF08	Shrimps	AF08	200 g	11 minutter	AIR FRY 210°C	
AF09	Grøntsag	AF09	300g	10 minutter	AIR FRY 220°C	Skær grøntsagerne i stykker på 2 x 3 cm for at sikre jævn tilberedning.
AF10	Forårsruller	AF10	400g	14 minutter	AIR FRY 220°C Vend når der er 4 minutter tilbage af tilberedningstiden.	
AF11	Frosne Panerede Reker	AF11	220g	12 minutter	AIR FRY 210°C Vend rundt når der er 4 minutter tilbage af tilberedningstiden.	Pas på ikke at overfyl-de friturekurven.
AF12	Frosne Kartofler	AF12	400g	20 minutter	AIR FRY 220°C	Fyld ikke for meget på friturekurven. Sprøjt med madolie for en mere sprød overflade.
AF13	Buffalo Kyllinge-vinger	AF13	550g	15 minutter	AIR FRY 210°C	Placer jævnt i friture-kurven.
AF14	Grillede Friske Fiskefiletter	AF14	500g	11 minutter	AIR FRY 230°C	

- Resultatet af auto madlavning afhænger af faktorer som formen og størrelsen af maden, din personlige præference for stegningsgrad af visse fødevarer og hvordan maden er placeret i ovnen. Hvis resultatet af madlavningen ikke er tilfredsstillende, kan du justere madlavningstiden for at få det til at passe.
- For nogle af auto madlavningsprogrammerne kan du blive bedt om at vende maden. Åbn døren, vend maden, luk døren og tryk derefter på **START/+30s** knappen for at genoptage madlavningen.
- Brug ovnhandsker (eller lignende) når du vender maden.
- Det er ikke muligt at ændre tiden eller temperaturen for tilvalg i AIR FRY auto-menuer.

Optøning efter vægt

Mikrobølgeovnen er forudindstillet med en timer og effektniveau, så madvarer som kød eller skaldyr let kan tøs op. Vægtområdet for dette er fra 0,1 kg – 2,0 kg.
Følg eksemplet nedenfor for dedetaljer om, hvordan disse funktioner betjenes.
Eksempel: For at optøe et stykke kød med en vægt på 1,2 kg.
Anbring maden i en flad skål eller alternativt på en afrimningsrist til mikrobølgeovn på drejeskiven.

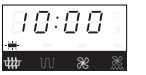
Vælg vægtoptønings-funktionen ved at trykke én gang på optøningsk-nappen. DEFROST x1	Tryk på Op-knappen 4 gange °C/⏲	Tryk én gang på **START/+30s** knappen. START/+30s x1	Tryk på startknappen, og optøningen starter. START/+30s x1
			

Noter til optøning efter vægt:

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

Afisning efter tid

Denne funktion optør hurtigt maden, og gør det muligt at vælge en passende optøningstid, alt efter madtype. Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan du betjener denne funktion. Tidsintervallet er 0:01 – 99:50.
Eksempel: For at optø maden i 10 minutter.

Vælg den ønskede menu ved at trykke to gange på **TIME DEFROST** knappen. DEFROST x2	Indtast tilberedningstiden ved at trykke på tidsknapperne. 10min 1min 10s	Tryk på **START/+30s** knappen for at starte optøningen. (Displayet tæller ned under optøningstiden)
		

Noter til optøning efter tid:

- Efter tilberedning vil den hørbare signal lyde fem gange og LED-displayet vil vise klokkeslættet, hvis uret er indstillet. Hvis uret ikke er indstillet, vil displayet kun vise "0:00" når tilberedningen er fuldført.
- Den forudindstillede mikrobølgeeffekt er P30 og kan ikke ændres.

Sekvensmadlavning

Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede med op til 2 forskellige stadier, som kan omfatte manuel tilberedningstid og tilstand og/eller tidsoptøning såvel som vægtoptøningsfunktion. Når den er programmeret, behøver du ikke at forstyrre madlavningen, da ovnen automatisk går videre til næste stadie. Det hørbare signal vil lyde én gang efter første stadie.
Bemærk: Auto menu kan ikke indstilles som en af de flere sekvenser.
Eksempel: Hvis du ønsker at optøe maden i 5 minutter ved 30P, derefter at tilberede med P80 mikrobølgeeffekt i 7 minutter.

Trinene er som følger:
1. Tryk på mikrobølgeknappen for at indstille effekten til 30P.
2. Indtast tilberedningstiden på 5 minutter.
3. Tryk på mikrobølgeknappen for at indstille effekten til 80P.
4. Indtast tilberedningstiden på 7 minutter,
5. Tryk på **START/+30s**-knappen for at starte madlavningen.

Sikkerhedslås

Dette er en automatisk funktion for at forhindre overvågningsfri drift af ovnen af børn. Mens ovnen er i standbytilstand, hvis der ikke er nogen betjening inden for ét minut, går ovnen automatisk i sikkerhedslåstilstand, hvor alle knapper er deaktiverede.
For at deaktivere sikkerhedslåsen, skal du blot åbne og lukke døren til mikrobølgeovnen, så tastaturet bliver aktivt igen, og låseindikatorlyset slukkes.

Sikkerhed for børn

For at indstille BØRNESIKRING, tryk og hold **STOP**-knappen nede i 3 sekunder, der vil lyde et langt bip, og displayet vil vise låse-ikonet. Ovnen er nu i BØRNELÅS-tilstand.
For at deaktivere BØRNESIKRING, tryk og hold **STOP**-knappen nede i 3 sekunder, indtil et langt bip høres.

Rengøring og pleje

- Sluk ovnen og træk strømledningen ud af stikkontakten, når du rengør den.
- Hold ovnens indre rent. Når fødevarestænk eller spildte væsker hænger fast på ovnens sider, top, bund eller drejetallerken, tør dem af med en fugtig klud. Milde rengøringsmidler kan bruges, hvis ovnen er meget beskidt. Undgå at bruge spray eller andre skrappe rengøringsmidler. De kan plette, stribe eller gøre døroverfladen mat.
- Udenpå ovnen skal rengøres med en fugtig klud. For at forhindre skader på de operative dele inde i ovnen, bør vand ikke få lov til at sive ind i ventilationsåbningerne.
- Aftør dør og vindue på begge sider, dørpakninger og tilstødende dele hyppigt med en fugtig klud for at fjerne eventuelle spild eller sprøjt.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler.
- Brug ikke damprensere.
- Lad ikke betjeningspanelet blive vådt. Rengør med en blød, fugtig klud. Når du rengør betjeningspanelet, efterlad lågen åben for at forhindre ovnen i at tænde ved et uheld.
- Hvis damp samler sig indenfor eller omkring ydersiden af ovndøren, aftør med en blød klud. Dette kan ske, når mikroovnen bruges under forhold med høj luftfugtighed. Dette er ikke en fejl.
- Drejetallerkenen skal rengøres regelmæssigt for at undgå forurening og potentiel gnistdannelse/skade. Aftør blot ovnens bundflade med mildt rengøringsmiddel.
- Fjern lugte fra din ovn ved at kombinere en kop vand med saft og skal fra en citron i en mikrobølgesikker skål. MICROWAVE i 5 minutter. Aftør grundigt og tør med en blød klud.
- Hvis lyspæren går i stykker, kontakt venligst kundeservice for råd.
- Ovnen skal rengøres jævnligt, og alle madrester bør fjernes. Manglende vedligeholdelse af ovnen i en ren tilstand kan føre til forringelse af overfladen, som kan påvirke apparatets levetid negativt og muligvis resultere i en farlig situation.
- Smid venligst ikke denne enhed i husholdningsaffaldet; se dit lands anbefalinger om bortskaffelse af denne type produkt.

Passende ovnfast service

1. Det ideelle materiale til en mikrobølgesikker skål er gennemsigtig til mikrobølger, så energien kan passere gennem beholderen og varme maden op.
2. Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal, så metalredskaber eller tallerkener med metaltråd bør ikke anvendes.
3. Brug ikke genbrugspapirprodukter ved mikrobølgetilberedning, da de kan indeholde små metalfragmenter, som kan forårsage gnister og/eller brande.
4. Rund/oval skåle frem for firkantede/aflange anbefales, da mad i hjørnerne har tendens til at blive overtilberedt.
5. Smal strimler af aluminiumsfolie kan bruges til at forhindre overkogning af udsatte områder. Men vær forsigtig med ikke at bruge for meget og hold en afstand på 2,54 cm mellem folien og ovnhulen.

Listen nedenfor er en generel guide for at hjælpe dig med at vælge de rigtige redskaber.

Køkkengrej	**Mikrobølge Sikker**	**Grill/Convection/AIR FRY**	**Bemærkning**
Bruningsfade	✔ / ✘	✘	Følg altid producentens anvisninger. Overskrid ikke de angivne opvarmningstider. Vær meget forsigtig, da disse retter bliver meget varme.
Porcelæn og keramik	✔ / ✘	✘	Porcelæn, keramik, glaseret lertøj og benporcelæn er normalt egnede, bortset fra dem med metaldekoration.
Varmebestandigt Glas	✔	✔	Der skal udvises forsigtighed for at sikre, at glasredskaberne er egnet til brug i en mikrobølgeovn.
Ikke-varmebestandigt Glas	✘	✘	
Varmebestandig Keramik	✔	✔	Sørg for, at keramisk materiale ikke er for tykt eller har et højt mineralindhold.
Mikrobølgeovn–Sikkert Plastfad	✔	✘	Kontroller altid, at plastkøkkengrej er egnet til brug i en mikrobølgeovn.
Køkkenpapir	✔ / ✘	✘	Brug kun køkkenpapir, som er anbefalet til brug i mikrobølgeovne.
Glasvarer f.eks. Pyrex®	✔ / ✘	✔	Vær forsigtig, hvis du bruger fint glas, da det kan gå i stykker eller revne, hvis det opvarmes pludseligt.
Metaltråd	✘	✔	Det anbefales ikke at bruge metalkøkkengrej, da der vil ske buedannelse, hvilket kan føre til brand.
Metaltråd	✘	✔	Det anbefales ikke at bruge metalkøkkengrej, da der vil ske buedannelse, hvilket kan føre til brand.
Aluminiumsfolie Foliebeholdere	✔ / ✘	✔	Små stykker aluminiumfolie kan bruges til at skærme mad fra overophedning. Hold folie mindst 2,54 cm fra ovnens vægge, da der kan opstå lysbuer. Det anbefales ikke at bruge foliebeholdere, medmindre andet er angivet af producenten, f. eks. Microfoil ®. Følg anvisningerne nøje.
Husholdningsfilm	✔	✘	Den må ikke røre maden og skal prikkes i for at lade dampen slippe ud.
Plast/polystyren f.eks. fastfoodbeholdere	✔	✘	Der skal udvises forsigtighed, da nogle beholdere slår sig, smelter eller misfarves ved høje temperaturer.
Fryse-/stegeposer	✔	✘	Skal gennembores for at lade damp slippe ud. Sørg for, at poserne er egnede til mikrobølgebrug.
Paptallerkener/-kopper og køkkenrulle	✔	✘	Brug ikke plastik eller metalbånd, da de kan smelte eller bryde i brand på grund af buedannelse.
Strå- og træbeholdere	✔	✘	Brug kun til opvarmning eller til at absorbere fugt. Vær forsigtig, da overophedning kan forårsage brand.
Genbrugspapir og aviser	✘	✘	Vær altid i nærheden af ovnen, når du bruger disse materialer, da overophedning kan forårsage brand. Kan indeholde uddrag af metal, som vil medføre "buedannelse" og kan føre til brand.

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

BEMÆRK: Efterlad ikke din ovn uden opsyn, mens den er i brug.

Råd om madlavning i mikrobølgeovn

Mikrobølger tilbereder mad hurtigere end konventionel madlavning. Det er derfor afgørende at følge visse teknikker for at sikre et godt resultat. Mange af følgende teknikker ligner dem, der bruges i konventionel madlavning.

⚠ ADVARSEL: Væsker og fødevarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere eller krukker/beholdere med låg på, da trykket vil bygge op indeni og kan få krukken/beholderen til at eksplodere.

BEMÆRKNINGER VEDRØRENDE TILBEREDNINGSRÅD:

- Vær altid i nærheden af ovnen, når den er i brug.
- Sørg for, at redskaberne er egnet til brug i en mikrobølgeovn.
- Brug kun mikrobølgepopcorn i den anbefalede emballage (følg producentens anvisninger). Brug aldrig olie, medmindre det er specificeret af producenten, og tilbered aldrig længere end angivet.

⚠ ADVARSEL: Hvis du overskrider anbefalede tilberedningstider og bruger for høje effektniveauer, kan maden overophede, brænde og, i ekstreme tilfælde, antænde og beskadige ovnen.

Arranger

Placer de tykkeste dele 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. f.eks. kartofler, fisk, kylling, pølser.
BEMÆRK: Æg bør ikke opvarmes ved hjælp af mikrobølgeeffekt, da de kan eksplodere, selv efter madlavningen er afsluttet. f.eks. pocherede, stegte, hårdkogte.

Omrør, vend og omarranger

For jævn tilberedning er det vigtigt at omrøre, vende og arrangere maden under tilberedningen. Omrør og arrangere altid fra ydersiden mod midten.

Hvile

Hviletid er nødvendig efter tilberedningen, da det gør, at varmen kan spredes jævnt i hele madvaren.

Madens karakteristika	
Sammensætning	Fødevarer med højt indhold af fedt eller sukker (f.eks. budding, frugttærter) kræver mindre opvarmningstid. Der bør udvises forsigtighed, da overophedning kan føre til brand. Knogler i mad leder varme og gør, at maden tilberedes hurtigere. Der skal udvises forsigtighed, så maden tilberedes jævnt.
Vægtfylde	Madens vægtfylde vil påvirke den nødvendige tilberedningstid. Lette, porøse fødevarer, såsom kager og brød, tilberedes hurtigere end tunge, tætte fødevarer, såsom stege og gryderetter.
Mængde	Antallet af mikrobølger i din ovn forbliver det samme, uanset hvor meget mad der bliver tilberedt. Tilberedningstiden skal øges, når mængden af mad i ovnen øges. Det tager f.eks. længere tid at tilberede fire kartofler end to.
Størrelse	Små fødevarer og små stykker tilberedes hurtigere end store, da mikrobølgerne kan trænge ind fra alle sider til midten. For at opnå en jævn tilberedning, skal alle stykkerne have samme størrelse.
Form	Fødevarer, der er uregelmæssige i formen, såsom kyllingebryst eller -underlår, tager længere tid at tilberede i de tykkere dele. For at opnå en jævn tilberedning, placer de tykkeste dele yderst på fadet, hvor de modtager mere energi. Runde former tilberedes mere jævnt end firkantede former ved mikrobølgetilberedning.
Madens temperatur	Fødevarens starttemperatur påvirker den nødvendige tilberedningstid. Afkølede fødevarer tager længere tid at tilberede end fødevarer ved stuetemperatur. Beholderens temperatur er ikke en sand indikation af temperaturen på maden eller drikkevaren. Skær i fødevarer med fyld, for eksempel syltede donuts, for at frigive varme eller damp.

⚠ **ADVARSEL: Ansigt og hænder: Brug altid ovnhandsker til at tage mad eller køkkengrej ud af ovnen. Træd tilbage, når ovnlågen åbnes, for at lade varme eller damp forsvinde. Når du fjerner dæksler (såsom plastfolie), åbner stegeposer eller popcornemballage, ret damp væk fra ansigt og hænder.**

⚠ **ADVARSEL: Kontroller mad- og drikketemperaturen, rør rundt før servering. Vær særlig opmærksom, når du serverer for babyer, børn eller ældre. Indholdet af sutteflasker og babymadsglas skal røres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres før indtagelse, for at undgå forbrændinger.**

Råd om optøning

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

- Fjern al emballage og indpakning før optøning.
- For at optø mad, brug mikrobølgeeffektniveauerne P-20 til P-40.
- Se yderligere oplysninger nedenfor.

Omarranger

Mad, der er placeret mod ydersiden af fadet, vil optø hurtigere end mad i midten. Det er derfor vigtigt at omarrangere maden op til 4 gange under optøning.
Flyt tætpakkede stykker fra ydersiden til midten og omarranger steder, der overlapper.
Det vil sikre, at alle dele af maden optøs jævnt.

Adskil

Mad kan være klistret sammen, når det tages ud af fryseren. Det er vigtigt at adskille mad så snart det er muligt under optøning.
f.eks. baconskiver, kyllingefiletter.

Afskærm

Nogle områder af fødevarer, der optøs, kan blive varme. For at forhindre dem i at blive varmere og begynde at koge, kan disse områder afskærmes med små stykker folie, som reflekterer mikrobølger. F.eks. ben og vinger på en kylling.

Hvile

Hviletiden er nødvendigt at sikre, at maden er helt optøet.
Optøningen er ikke afsluttet, når maden tages ud af mikroovnen. Maden skal stå tildækket i et tidsrum for at sikre, at midten er fuldstændig optøet.

Vend

Det er vigtigt, at alle fødevarer vendes op til 4 gange under optøning.
Dette er vigtigt for at sikre en grundig optøning.

Opvarmningsrådgivning

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

Portionsanretning

Fjern eventuelle fjerkræ- eller kødportioner. Genopvarm disse separat, se nedenfor.
Placer mindre stykker mad i midten af tallerkenen, større og tykkere madstykker i kanten. Tildæk med mikrobølg husholdningsfilm med lufthuller og genopvarm ved effektniveau P-50, omrør/omarranger halvvejs gennem opvarmningen.
BEMÆRK: Sørg for, at maden er grundigt opvarmet, før den serveres.

Skiveskåret kød

Tildæk med mikrobølg husholdningsfilm med lufthuller og genopvarm ved effektniveau P-60. Omarranger mindst én gang for at sikre jævn opvarmning.
BEMÆRK: Sørg for, at kødet er grundigt opvarmet, før det serveres.

Fjerkræportioner

Placer de tykkeste dele af portionerne i kanten af fadet, tildæk med mikrobølg husholdningsfilm med lufthuller og genopvarm ved effektniveau P-70.
Vend halvvejs gennem genopvarmningen.
BEMÆRK: Sørg for, at fjerkræet er grundigt opvarmet, før det serveres.

Gryderetter

Tildæk med mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg og genopvarm ved effektniveau P-50.
Omrør jævnligt for at sikre en jævn genopvarmning.
BEMÆRK: Sørg for, at maden er grundigt opvarmet, før den serveres.
For at opnå de bedste resultater ved genopvarmning skal du vælge et passende mikrobølgeeffektniveau, der passer til fødevaretypen. f.eks. kan en skål med grøntsager opvarmes ved effektniveau P-100, mens en lasagne, som indeholder ingredienser, der ikke kan omrøres, skal genopvarmes ved effektniveau P-40.

BEMÆRKNINGER:

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

⚠ ADVARSEL: Opvarm aldrig væsker i beholdere med smal hals, da dette kan resultere i, at indholdet sprøjter ud af beholderen og kan forårsage forbrændinger.

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

⚠ ADVARSEL: Indholdet af sutteflasker og babymadsglas skal røres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres før indtagelse, for at undgå forbrændinger.

Fejlfinding

Hvis du synes, at ovnen ikke fungerer ordentligt, så er der nogle enkle eftersyn du kan foretage, inden du ringer til en tekniker. Dette er med til at forebygge unødvendige servicebesøg, hvis fejlen er noget simpelt.
Følg de simple eftersyn nedenfor.
Placer en halv kop vand på drejetallerkenen og luk døren. Indstil tidsuret til 1 minut ved hjælp af mikrobølgeeffektniveau P-100.

1. Tænder ovnlampen, når der tilberedes mad?
2. Virker ventilatoren?. (Tjek det ved at holde hånden oven over ventilationsåbningerne).
3. Høres lydsignalet efter 1 minut?
4. Er vandet i koppen varmt?
   Hvis du svarer "NEJ" på et spørgsmål, så tjek først at ovnen er tilsluttet korrekt, og at sikringen ikke er sprunget.
   Hvis det ikke er tilfældet, tjek fejlfindingstabellen nedenfor.

⚠ ADVARSEL: Foretag aldrig justeringer, reparationer eller ændringer af ovnen selv. Det er farligt for andre end en SHARP-uddannet tekniker at udføre service eller reparationer. Dette er vigtigt, da det kan involvere fjernelse af dæksler, der giver beskyttelse mod mikrobølgeenergi.

- Dørtætningen forhindrer mikrobølgeudslip under ovnens drift, men danner ikke en lufttæt forsegling. Det er normalt at se dråber af vand, lys eller føle varm luft omkring ovndøren. Fødevarer med et højt indhold af fugt vil frigive damp og forårsage kondens inde i døren, som kan dryppe fra ovnen.
- Reparationer og modifikationer: Forsøg ikke at reparere, modificere eller betjene ovnen, hvis den ikke fungerer korrekt.
- Adgang til det ydre kabinet og lampe: Fjern aldrig det ydre kabinet. Dette er meget farligt på grund af højspændingsdele indeni, som aldrig må berøres, da dette kan være dødeligt.

  Din ovn er ikke udstyret med lampeadgangsdæksel. Hvis lampen går i stykker, skal du ikke forsøge at udskifte lampen selv, ring til et SHARP-godkendt servicecenter.

FEJLFINDINGSDIAGRAM

Problem	**Forklaring**
Der føles træk omkring døren.	Når ovnen er i gang, cirkulerer luft i ovnrummet. Ovndøren danner ikke en lufttæt forsegling, så luft kan slippe ud langs døren.
Der dannes kondens i ovnrummet, og det kan dryppe fra døren.	Ovnrummet vil normalt være koldere end maden, der tilberedes, og damp, der er dannet under tilberedningen vil kondensere på den koldere overflade. Mængden af damp, der produceres, afhænger af vandindholdet i den mad, der bliver tilberedt. Nogle fødevarer, 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.	Der vil opstå lysbuer, når en metalgenstand kommer tæt på ovnens hulrum under madlavning. Det kan måske gøre overfladen i hulrummet ru, men vil ellers ikke beskadige ovnen.
Buedannelse i kartofler.	Sørg for, at alle "øjne" er fjernet fra kartoflerne, og at der er prikket huller i dem. Anbring dem direkte på drejetallerkenen eller i et varmebestandigt tærtefad eller lignende.
Ovnen fungerer ikke, når der trykkes på **START/+30s**-knappen.	Tjek, at lågen er lukket korrekt.
Ovnen arbejder for langsomt.	Sørg for, at det korrekte effektniveau er valgt.
Ovnen støjer.	Mikrobølgeenergi pulserer (tænder/slukker) under tilberedning/optøning.
Det ydre kabinet er varmt.	Kabinettet kan blive varmt at røre ved - Hold børn væk.
Når ovnen kun bruges i grilltilstand, kan det bemærkes, at varmeelementet ikke ser ud til at være tændt hele tiden.	Under madlavning i grilltilstanden overvåges ovnens temperatur for at sikre, at hulrummet ikke bliver for varmt. Grillelementet kan tænde og slukke under madlavningscyklussen.
Når grillen bruges i kombinationstilstand, ser det ikke ud til at være tændt.	Under kombineret tilstand (MICROWAVE og grill) skifter ovnen mellem de to funktioner. MICROWAVE og grillfunktionerne vil ikke være tændt samtidigt.
Konvektionsovnen ser ikke ud til at blive varm nok.	Ovnens hulrumstemperatur vil blive opretholdt på +/- 10% af det indstillede niveau. Temperaturen måles i det døde centrum af ovnen med en kalibreret temperaturmåleenhed, der bruger et K-type termoelement.
Efter tilberedning støjer ovnen eller ser ud til at være i drift.	Ved afslutningen af tilberedningen kan blæseren forblive tændt i flere minutter for at køle ovnen ned. Det er normalt.
"COOL" vises på displayet.	Når ovnen bruges i AIR FRY, grill eller konvektionstilstand, vil ovnhulrummet blive opvarmet. Efter tilberedning vil "COOL" blive vist, indtil temperaturen i hulrummet falder til under 140°C.

Før du ringer efter hjælp

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

- Kontroller, at ovnen er tilsluttet sikkert. Hvis ikke, skal du tage stikket ud af stikkontakten, vente 10 sekunder og sætte det i igen.
- Kontroller, om der er sprunget en sikring eller en hovedafbryder, der er udløst. Hvis disse ser ud til at fungere korrekt, test stikkontakten med et andet apparat.
- Kontroller, at tænd/sluk og timerknapperne er indstillet korrekt.
- Kontroller, at døren er lukket korrekt, så dørens sikkerhedslåsesystem aktiveres. Ellers vil MICROWAVE-energi ikke strømme ind i ovnen.

HVIS INTET AF OVENSTÅENDE AFHJÆLPER PROBLEMET, SKAL DU KONTAKTE EN KVALIFICERET TEKNIKER. FORSØG IKKE SELV AT JUSTERE ELLER REPARERE OVNEN.

Achtung:
Ihr Produkt ist mit diesem Symbol gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass Elektro-Altgeräte nicht mit dem allgemeinen Hausmüll vermischt werden dürfen. Es gibt ein separates Sammelsystem für diese Produkte.

A. Entsorgungsinformationen (für private Haushalte)

1. In der EU
Achtung: Bitte entsorgen Sie das Gerät nicht über den Hausmüll!
Elektro-Altgeräte müssen getrennt vom übrigen Abfall und gemäß den gültigen gesetzlichen Vorschriften zur Entsorgung und zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte behandelt werden.
Gemäß der Umsetzung der Altgeräterichtlinie seitens der Mitgliedsstaaten können Privathaushalte in der Europäischen Union ihre elektrischen und elektronischen Altgeräte an dafür vorgesehenen Entsorgungsstellen kostenlos abgeben.
In einigen Ländern* kann auch Ihr örtlicher Händler Ihr Altgerät kostenlos entgegennehmen, wenn Sie ein vergleichbares Neugerät kaufen.
*) Kontaktieren Sie hierfür bitte Ihre örtlichen Behörden.
Wenn Ihr Elektroaltgerät Batterien oder Akkus enthält, sollten Sie diese vorher getrennt entsorgen, gemäß den örtlichen Anforderungen. Wenn Sie dieses Produkt korrekt entsorgen, tragen Sie zu einer korrekten Schadstoffbehandlung und zu einem effizienten Recycling und im Endeffekt zum Umweltschutz und zur Verhinderung von eventuellen Gesundheitsrisiken bei.

Informationen gültig für Deutschland
Altgeräte sind getrennt zu sammeln und zu entsorgen. Besitzer von Altgeräten tragen damit zur sicheren Entsorgung bei und helfen, mögliche umwelt- oder gesundheitsschädliche Folgen zu vermeiden.
Entnehmbare Lampen, die zerstörungsfrei zu entnehmen sind, sind vor der Entsorgung zu entfernen und getrennt zu behandeln.
Informationen über geschaffene Sammel- bzw. Rückgabemöglichkeiten sowie die Verpflichtungen des Handels/der Vertreiber gegenüber Endnutzern zur kostenfreien Rücknahme von Altgeräten finden Sie auf der lokalen Website des Herstellers des Produktes (www.sharpconsumer.eu), oder wenden Sie sich an den Händler, von dem das Produkt bezogen wurde.
Die Verantwortung für das Löschen von personenbezogenen Daten, die sich auf dem zu entsorgenden Gerät befinden, liegt beim Endnutzer.
Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass Produkte und/oder Verpackungen getrennt vom Hausmüll gesammelt und entsorgt werden müssen. Der schwarze Balken zeigt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde.

2. In Nicht-EU-Ländern
Bitte kontaktieren Sie Ihre örtlichen Behörden für mehr Informationen über die korrekte Entsorgung Ihres Produkts.
Für die Schweiz: Gebrauchte elektrische und elektronische Geräte können beim Händler kostenlos abgegeben werden, auch wenn kein neues Produkt gekauft wird. Weitere Einrichtungen zur Entsorgung finden Sie auf der Homepage von www.swico.ch oder www.sens.ch.

B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

1. In der EU
Wenn das Produkt für gewerbliche Zwecke benutzt wurde und Sie es entsorgen möchten:
Kontaktieren Sie bitte Ihren SHARP-Händler, der Sie über die Zurücknahme des Produkts informieren wird. Es könnten Ihnen dabei Rücknahme- und Recyclingkosten in Rechnung gestellt werden. Kleine Produkte (und kleine Mengen) werden möglicherweise auch von ihrem örtlichen Recyclinghof entgegengenommen.
In Spanien: Kontaktieren Sie bitte ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder die örtlichen Behörden, um mehr über die Entsorgung Ihrer Altgeräte zu erfahren.

2. In Nicht-EU-Ländern
Bitte kontaktieren sie Ihre örtlichen Behörden für mehr Informationen über die korrekte Entsorgung Ihres Produkts.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Serviceleistungen finden Sie unter **www.sharpconsumer.com/contact/**, Ihre Garantierechte unter **www.sharpconsumer.com/support/** oder bei dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben. Konformitätserklärungen finden Sie unter **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION GEGENÜBER MIKROWELLENENERGIE

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

Inhalt

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ... 3
EINBAU ... 13
Funkstörungen ... 14
Erdungsanweisungen ... 14
Technische Daten ... 14
Ofen und Zubehör ... 15
Bedienfeld ... 16
Vor der Benutzung des Geräts ... 16
Die Uhr einstellen ... 17
Mikrowelle ... 17
Manueller Betrieb ... 18
Mikrowellenkochen ... 18
Schnellstart ... 19
AIR FRY Kochen ... 19
Garen mit Grill ... 20
Mikrowelle + Grill ... 21
Umwälzluft ... 22
Mikrowelle + Konvektion ... 23
Auto-Menü ... 23
Auftauen nach Gewicht ... 26
Abtauen nach Zeit ... 26
Sequenzkochen ... 26
Sicherheitsverriegelung ... 27
Kindersicherheit ... 27
Reinigung und Wartung ... 27
Geeignetes Ofengeschirr ... 28
Mikrowellen-Kochtipps ... 29
Ratschläge zum Auftauen ... 31
Erwärmungshinweis ... 32
Fehlerbehebung ... 33
Vor dem Anrufen um Hilfe ... 35

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

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

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

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

Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem Hitze generiert wird, z. B. neben einem konventionellen Herd.
Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
Das Gerät nicht im Freien aufbewahren oder aufstellen. Das Gerät nicht im Freien aufbewahren oder aufstellen.

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

Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Geschirr sollte überprüft werden, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist.
Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papier-

behältern müssen Sie das Gerät überwachen, da sich diese entzünden könnten.

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

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

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

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

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

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

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

Lassen Sie den Ofen beim Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

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

Zur Vermeidung von Verletzungen. WARNUNG:

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

a) Vergewissern Sie sich, dass die Tür einwandfrei schließt und dass sie nicht falsch ausgerichtet oder verzogen ist.
b) Vergewissern Sie sich, dass die Scharniere und Verriegelungen der Sicherheitstüren nicht beschädigt oder lose sind.
c) Vergewissern Sie sich, dass die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen nicht beschädigt sind.
d) Vergewissern Sie sich, dass sich im Garraum und an der Tür keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sind.
e) Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel und der Stecker nicht beschädigt sind.

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

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

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

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

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

beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen kann.

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

Zur Vermeidung von Elektroschocks.

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

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

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

Benutzen Sie niemals verschlossene Behälter. Verschlüsse und Abdeckungen müssen entfernt werden. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren. Seien Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig. Verwenden Sie Behälter mit einer großen Öffnung, damit entstehende Blasen entweichen können.

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

Vermeiden von plötzlichem Überkochen und möglichen Verbrühungen:

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

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

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

Der Inhalt von Saugflaschen und Baby-Nahrungsbehält-

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

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

WARNUNG: Erlauben Sie Kindern über 8 Jahren die Nutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur, wenn ausreichende Anweisungen gegeben wurden, sodass das Kind in der Lage ist, das Gerät auf eine sichere Weise zu bedienen und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs versteht.

Wenn das Gerät in den Modi GRILL, MIX GRILL, KONVEKTION, MIX-KONVEKTION und AUTO-MENÜ betrieben wird

(Modus gilt je nach Modell), sollten Kinder das Gerät wegen der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen betreiben.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie keine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person für ihre Sicherheit erhalten haben.

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

Modelle mit elektronischem Touchscreen haben einen Kindersicherungsmodus.

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

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

Sonstige Warnungen

Niemals das Gerät in irgendeiner Weise modifizieren.

Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt bestimmt. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und darf nur zum Garen von Lebensmitteln und das Erwärmen von Getränken verwendet werden. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erwärmen von Heizkissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern und dergleichen kann zu Verletzungs-, Ent-

zündungs- oder Brandgefahr führen. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes.

Das Gerät darf niemals im leeren Zustand betrieben werden. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine hitzebeständige Isolierung (z. B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Ofenbodens durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr darf nicht überschritten werden.

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

So verhindern Sie, dass der Drehteller oder Ofenboden bricht:

a) Vor der Reinigung mit Wasser: abkühlen lassen.

b) Stellen Sie keine heißen oder kalten Lebensmittel oder Utensilien auf einen kalten Drehteller/Ofenboden.

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

HINWEIS:

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

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

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

Weder der Hersteller noch der Händler übernimmt Haftung für

Schäden an Ofen oder Verletzungen, die infolge von Nichtbeachtung des elektrischen Anschlusses entstehen.

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

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

Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung der Heißluftfunktionen (AIR FRY, Grill und Umwälzluft)

- Reinigen Sie as Frittierblech und den Innentopf mit einem feuchten, seifenhaltigen Tuch. Verwenden Sie dazu nur milde Seifenlauge.
- Benutzen Sie zur Reinigung KEINE Scheuerschwämme aus Metall. Es könnten Teile davon abbrechen und mit elektrischen Bauteilen in Berührung kommen – dies könnte zu einem Stromschlag führen. Außerdem können sie die Oberfläche beschädigen.
- Trocknen Sie das Gerät und alle Teile mit einem weichen Tuch, bevor Sie es einlagern oder benutzen.
- Wenn sich Flecken auf dem Backblech oder im Frittierkorb befinden, die sich nur schwer entfernen lassen, weichen Sie sie vor der Reinigung etwa zehn Minuten lang in warmem Wasser ein.
- Bei der Zubereitung von Speisen dürfen Sie das Gerät NICHT überfüllen. Ein Überfüllen kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder die sichere Nutzung des Geräts beeinträchtigen.
- Verwenden Sie im Backblech KEIN Öl und KEINE andere Flüssigkeit.

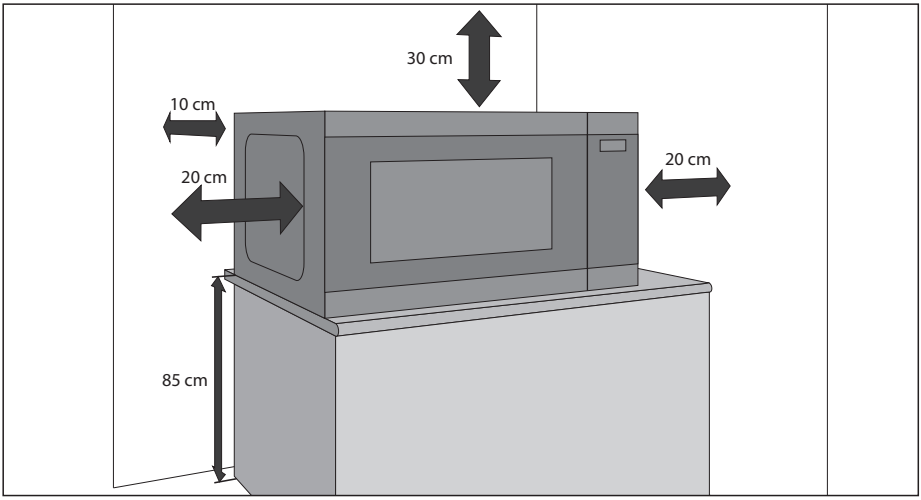
- Verwenden Sie dieses Gerät NICHT zum Frittieren mit Fett.
- Versichern Sie sich, dass die Lebensmittel richtig zubereitet und gegart werden, um jegliche Gesundheitsgefährdung auszuschließen.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Achten Sie IMMER darauf, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig zusammengebaut ist.
- Wenn die Heißluftfritteuse nicht in Gebrauch ist, dürfen Sie KEINE anderen Materialien als das mitgelieferte Zubehör darin aufbewahren.
- Verwenden Sie das Gerät für KEINEN anderen als den vorgesehenen Zweck.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht empfohlen wird, kann eine Gefahr darstellen oder zu einer Verletzung führen.
- Decken Sie die Lufteinlass- oder Luftauslassöffnung NICHT ab, während das Gerät in Betrieb ist. Ein derartiges Abdecken verhindert das gleichmäßige Garen und das Gerät kann beschädigt werden oder überhitzen.
- Während oder unmittelbar nach dem Garvorgang dürfen Sie das Zubehör NICHT berühren.
- Wenn im Gerät heiße Lebensmittel sind, müssen Sie äußerste Vorsicht walten lassen. Eine unsachgemäße Handhabung kann zu Verletzungen führen.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch ausreichend lange abkühlen.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- ACHTUNG: Diese Heißluftfritteuse wird während des Gebrauchs heiß und einige Oberflächen können hohe Temperaturen entwickeln. Da Menschen temperatursensibel sind, sollte dieses Gerät mit Vorsicht verwendet werden.
- Tragen Sie isolierte Schutzhandschuhe, wenn Sie heiße Oberflächen oder Utensilien und heiße Lebensmittel berühren.

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

EINBAU

1. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial von der Innenseite des Ofens und entfernen Sie die den Schutzfilm am Gehäuse der Mikrowelle.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
3. Platzieren Sie das Gerät auf einer sicheren, ebenen Oberfläche, die stabil genug ist, um das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen. Das Gerät nicht in einem Schrank aufstellen.
4. Wählen Sie eine ebene Fläche, die über genügend Freiraum für die Ein- und/oder Auslässe verfügt. Siehe Bild auf der ersten Seite. Die Rückseite des Gerätes sollte an einer Wand platziert werden.

- Die minimale Installationshöhe sollte 85 cm betragen.
- Es muss ein Mindestabstand von 20 cm zwischen den Seiten des Mikrowellengeräts und allen angrenzenden Wänden eingehalten werden.
- Es ist ein Mindestabstand von 30 cm über dem Gerät einzuhalten.
- Nicht die Standfüße des Gerätes entfernen.
- Ein Blockieren der Ein- und/ oder Auslassöffnungen kann das Gerät beschädigen.
- Platzieren Sie das Gerät so weit als möglich von Radios und TV-Geräten entfernt. Der Mikrowellenbetrieb kann den Radio- oder TV-Empfang stören.



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

WARNUNG:

Das Gerät nicht an Orten an denen Hitze, Feuchtigkeit oder hohe Luftfeuchtigkeit (z. B. in der Nähe oder über einem konventionellen Backofen) auftreten können, oder in der Nähe brennbarer Materialien (z. B. Vorhänge) aufstellen.
Lüftungsöffnungen nicht blockieren oder versperren.
Nichts auf das Gerät stellen.
Berühren Sie die Außenseite des Mikrowellengeräts nicht beim Betrieb oder kurz danach, da sie heiß werden kann.

Funkstörungen

Der Betrieb des Mikrowellenherds kann Störungen Ihres Radios, Fernsehers oder vergleichbarer Geräte verursachen. Treten Störungen auf, können diese durch folgende Maßnahmen verringert oder beseitigt werden:

1. Reinigen Sie die Tür und die Bereiche im Innenraum, in denen sie aufeinandertreffen.
2. Ändern Sie die Richtung der Empfangsantenne des Radios oder Fernsehers.
3. Platzieren Sie den Mikrowellenherd weiter vom Receiver entfernt.
4. Schließen Sie den Mikrowellenherd an eine andere Steckdose an, sodass Mikrowelle und Receiver nicht am selben Stromkreis hängen.

Erdungsanweisungen

Dieses Gerät muss geerdet werden. Dieses Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, das einen Erdungsleiter mit einem Erdungsstecker hat. Es muss an eine korrekt installierte und geerdete Wandsteckdose angeschlossen werden. Bei einem Kurzschluss verringert die Erdung das Risiko eines elektrischen Schlags, indem sie der elektrischen Energie einen Fluchtweg bietet. Es wird empfohlen, einen separaten Stromkreis nur für den Mikrowellenherd bereitzustellen.

⚠ **WARNUNG: Unsachgemäßer Gebrauch des Erdungssteckers kann zu einem Stromschlag führen.**

WARNUNG:

1. Wenn Sie Fragen zur Erdung oder zu elektrischen Anweisungen haben, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker.
2. Weder der Hersteller noch der Händler übernimmt Haftung für Schäden im oder am Mikrowellenherd oder für Personenschäden, die durch Nichtbeachtung der Vorschriften für den Elektroanschluss entstehen.

Das Netzkabel Ihres Mikrowellenherds verwendet die folgenden farbcodierten Drähte:
Grün und Gelb = ERDE | Blau = NEUTRAL | Braun = STROMFÜHREND

Technische Daten

Modellname		**YC-MA262A**
Wechselstromversorgung		230~240 V, 50 Hz einphasig
Sicherung/Sicherungsautomat		10 A
Spannungsversorgung	Stromverbrauch	1500 W
	Mikrowellenleistung	900 W
	Grillleistung	1500 W
	Umluft	1500 W
	Standby-Strom	<0,5 W
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz*
Außenabmessungen (B x H x T in mm)		523 x 300 x 415
Garraumabmessungen (B x H x T in mm)		335 x 218 x 362
Drehtellergröße (Ø mm)		315
Garraumkapazität		26 Liter**
Backblechgröße (B x H x T in mm)		329 x 35 x 306
AIR FRY-Bleche (B x H x T in mm)		298 x 47 x 275
Gewichtsspanne		17.7 kg
Backofen Glühbirne (LED-Typ)		1 W

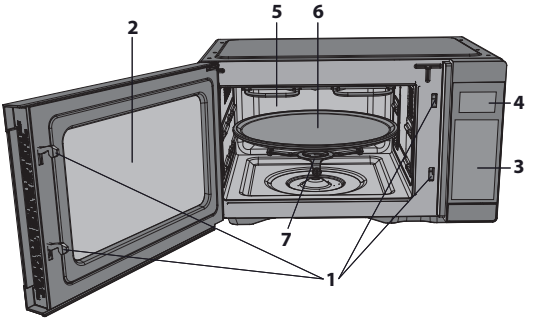
**** - Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der europäischen Norm EN55011. Gemäß dieser Norm ist dieses Produkt als Gruppe 2 Gerät der Klasse B eingestuft.***
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät absichtlich hochfrequente Radiowellen in Form elektromagnetischer Strahlung zur Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt.
Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im Haushalt geeignet ist.

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

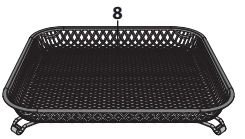
IM RAHMEN UNSERES STREBENS NACH KONTINUIERLICHER VERBESSERUNG BEHALTEN WIR UNS DAS RECHT VOR, KONSTRUKTION UND SPEZIFIKATIONEN OHNE VORHERIGE ANKÜNDIGUNG ZU ÄNDERN.

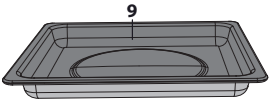
Ofen und Zubehör

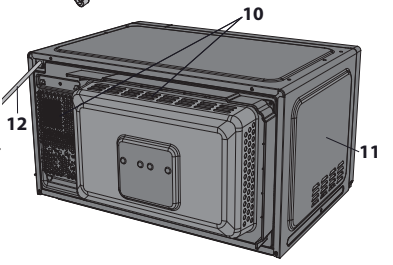
1. Türsicherheitsschlosssystem
2. Ofenfenster
3. Bedienfeld
4. Displayanzeige:
5. Garraum
6. Glasteller
7. Drehtellerring
8. Frittierkorb
9. Backblech
10. Lüftungsöffnungen
11. Außenseite
12. Netzkabel



- Der Grillrost, das Backblech und der AIR FRY-Rost sind nur für die Verwendung mit Grill- und Umluftöfen vorgesehen. VERWENDEN Sie keine Metallzubehörteile, wenn Sie die Mikrowellenfunktion nutzen.
- Informationen zur Verwendung des Grillgestells finden Sie in den Abschnitten GRILL in diesem Benutzerhandbuch.







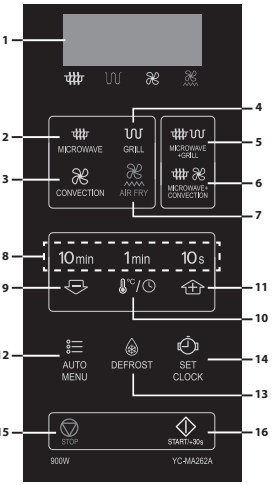
Niemals den Grill berühren, wenn dieser heiß ist.
HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehör teilen Sie bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.

HINWEISE:

- Nach dem Kochen von fetthaltigen Speisen ohne Abdeckung reinigen Sie die Garraum und alle Kochutensilien gründlich. Diese müssen trocken und fettfrei sein. Akkumuliertes Fett kann sehr heiß werden und zu Rauch- oder Feuerentwicklung führen.
- Beim Mikrowellen immer Kochgeschirr auf den Drehteller stellen.
- VERWENDEN Sie den Grillrost oder das Backblech NICHT während Sie die MICROWAVE-Funktion nutzen.

⚠ WARNUNG: ♨ Dieses Symbol besagt, dass die Oberflächen während der Benutzung heiß werden können. Die Tür, das äußere Gehäuse, der Ofeninnenraum, Zubehör und Geschirr werden während des Betriebs sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe.

Bedienfeld



1. **DIGITALE ANZEIGE –** Es werden Garzeit, Leistung, Anzeigen und Uhrzeit angezeigt.
2. **MICROWAVE POWER –**Drücken, um die Leistungsstufe der Mikrowelle auszuwählen.
3. **VERBINDUNG –** Drücken, um die Konvektionstemperatur auszuwählen.
4. **GRILL –** Drücken, um das Grillkochprogramm zu wählen. (Seite 20).
5. **MIKROWELLE+GRILL –** Drücken, um das Kombinationskochprogramm für Mikrowelle und Grill zu wählen. (Seite 21).
6. **MICROWAVE+VERBINDUNG –** Drücken, um Kochen mit Konvektionskombination auszuwählen.
7. **AIR FRY –** Presse, um Air Fry Funktion zu verwenden.
8. **10 SEKUNDEN, 1 MINUTE, 10 MINUTEN –** Benutzen um die Zeit für das Kochen oder die Uhr festzulegen.
9. **DOWN ﹀ –** Drücken, um Lebensmittelgewicht oder -serien festzulegen.
10. **TEMPERATURE/TIME –** Drücken, um zwischen Temperatur und Zeiteinstellung umzuschalten.
11. **UP ﹀ –** Drücken, um Lebensmittelgewicht oder -serien festzulegen.
12. **AUTO MENU Taste –** Drücken, um Auto-Kochmenüs auszuwählen.
13. **DEFROST –** Drücken, um die Defrostfunktion auszuwählen.
14. **SET CLOCK –** Verwenden Sie dies, um die Uhrzeit einzustellen. Verwenden Sie zur Einstellung der Timerfunktion.
15. **STOP –** Drücken Sie einmal, um das Kochen vorübergehend zu unterbrechen, oder zweimal, um das Kochen ganz abzubrechen.
16. **START/+30s –** Drücken, um den Ofen zu starten und das Kochen in 30 Sekunden zu erhöhen.

Symbol					°C	
Beschrei-bung	Mikrowelle	Grill	AIR FRY	Umwälzluft	Temperatur	Zeit

Vor der Benutzung des Geräts

Wenn der Ofen das erste Mal eingesteckt wird, ertönt ein Piepton und das Display zeigt "**0:00**" an. Beachten Sie, dass die Uhrzeit nicht eingestellt sein muss, damit der Ofen richtig funktioniert. Um die Uhr einzustellen, folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt „**Uhr einstellen**“ dieses Benutzerhandbuchs.
Beim ersten Gebrauch des Grills und/oder Umluftfunktion tritt Rauch und Geruch auf. Um dies zu vermeiden, nutzen Sie den Grill- und Umluftfunktion ohne Lebensmittel für ca. 20 Minuten.

- Nach dem Öffnen und Schließen der Tür wechselt der Ofen in den Standby-Modus. Wenn innerhalb von 1 Minute keine Knöpfe gedrückt werden, bleibt das Display an und die Tasten sind nicht aktiv. Um wieder in den Standby-Modus zu wechseln, öffnen und schließen Sie die Tür.
- Während des Kochens wird der Kochvorgang pausiert, wenn die **STOP** Taste einmal gedrückt wird. Drücken Sie die **START/+30s** Taste, um das Kochen fortzusetzen. Wenn die **STOP** Taste zweimal gedrückt wird, wird das Kochen abgebrochen.
- Wenn der Ofen für eine bestimmte Funktion programmiert wird und zwischen den Tastendruckpausen mehr als 30 Sekunden vergehen, kehrt der Ofen zum Standby-Modus zurück.
- Wenn ein Garzyklus abgeschlossen ist, zeigt das Display „**Ende**“ an und ein Ton wird alle zwei Minuten ertönen, bis eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

Die Uhr einstellen

Das Gerät ist mit einer 24-Stunden Anzeige ausgestattet.

1. Drücken Sie die Taste **SET CLOCK** einmal und „00:00“ blinkt.
2. Drücken Sie die Zeit-Tasten und geben Sie die aktuelle Zeit ein. Geben Sie die Stunden ein, indem Sie die **10 min** Taste drücken und geben Sie die Minuten ein, indem Sie die **1 min** und **10 s** Tasten drücken.
3. Drücken Sie die Taste **SET CLOCK** , um die Uhreinstellung abzuschließen.

HINWEISE:

- Nach dem Kochen ertönt das hörbare Signal fünfmal und die LED zeigt die Tageszeit an, wenn die Uhr eingestellt wurde. Wurde die Uhr nicht eingestellt, zeigt das Display „0:00“ an, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist.
- Um während eines Garvorgangs die Tageszeit zu überprüfen, drücken Sie die Taste **SET CLOCK** und die LED zeigt für 2-3 Sekunden die Tageszeit an. Dies beeinflusst den Garvorgang nicht.
- Wird im Uhreinstellmodus die Taste **STOP** gedrückt oder erfolgt innerhalb von 1 Minute keine Bedienung, schaltet die Mikrowelle auf die vorherige Einstellung zurück.
- Falls die Stromversorgung Ihrer MICROWAVE unterbrochen wird, zeigt das Display vorübergehend „0:00“ an, nachdem die Stromversorgung wieder hergestellt ist. Geschieht dies beim Garen, wird das Programm gelöscht. Auch die Uhrzeit wird gelöscht.

Mikrowelle

Leistungsstufe	Drücken der Taste MICROWAVE (MIKROWELLE)	Displayanzeige: (Prozentwert)
HOCH	x 1	100P
	x 2	90P
MITTEL HOCH	x 3	80P
	x 4	70P
MITTEL	x 5	60P
	x6	50P
MITTEL NIEDRIG (AUFTAUEN)	x7	40P
	x8	30P
NIEDRIG	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

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

Allgemein gelten folgende Empfehlungen:
100P/90P - (HOCH) wird für schnelles Kochen oder Aufwärmen verwendet, z.B. für Aufläufe, heiße Getränke, Gemüse usw.

80P/70P – (MEDIUM HOCH) wird zum längeren Kochen von dichten Lebensmitteln wie Bratenstücken, Hackbraten und Tellergerichten verwendet, auch für empfindliche Gerichte wie Biskuitkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung werden die Speisen gleichmäßig gegart und ein Übergaren an den Seiten wird verhindert.
60P/50P – (MITTEL) für feste Lebensmittel, die eine lange Garzeit erfordern, wenn sie konventionell zubereitet werden, z. B. Rindfleisch, sollte diese Leistungseinstellung verwendet werden, damit das Fleisch zart wird.
40P/30P – (MITTLERE NIEDRIGE) wählen Sie diese Leistungseinstellung, um sicherzustellen, dass das Gericht gleichmäßig auftaut. Diese Einstellung ist auch ideal zum Köcheln von Reis, Pasta, Knödeln und zum Kochen von Eierpudding.
20P/10P – (NIEDRIG) wird zum schonenden Auftauen verwendet, z. B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

Manueller Betrieb

Öffnen der Gerätetür:

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

Starten des Geräts:

Bereiten Sie das Essen vor und stellen Sie es in einem geeigneten Behälter auf den Drehteller oder direkt auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür und drücken Sie nach Auswahl des gewünschten Garmodus und der Zeit die Taste **START/+30s**. Sie können die gewünschte Garzeit während des manuellen Kochens verlängern, indem Sie die **TIME**-Tasten oder die Taste **START/+30s** drücken.
Sobald das Kochprogramm eingestellt wurde und die **START/+30s** Taste nicht innerhalb von 1 Minute gedrückt wird, wird die Einstellung abgebrochen.
Die **START/+30s** Taste muss gedrückt werden, um das Kochen fortzusetzen, wenn die Tür während des Kochens geöffnet wird. Das hörbare Signal ertönt einmal, wenn die Taste auf die richtige Weise gedrückt wird.

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

HINWEIS

- Wenn die Mikrowelle für einen Zeitraum von 1 Minuten nicht benutzt wird (und die Tür geschlossen ist), wird die Sicherheitsverriegelung automatisch aktiviert. Das Tastenfeld funktioniert dann nicht mehr. Um die Sicherheitsverriegelung zu deaktivieren, öffnen Sie einfach die Tür der Mikrowelle und das Tastenfeld wird wieder aktiv.

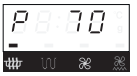
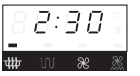
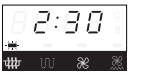
Mikrowellenkochen

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

MANUELLES GAREN/MANUELLES AUFTAUEN

- Geben Sie die Garzeit ein und verwenden Sie zum Garen oder Auftauen die Leistungsstufen 100P bis 10P.
- Rühren Sie die Speisen während des Garens wenn möglich zwei- bis dreimal um oder wenden Sie sie.
- Decken Sie die Speisen nach dem Garen ab und lassen Sie sie gegebenenfalls etwas stehen.
- Decken Sie die Speisen nach dem Auftauen mit Folie ab oder lassen Sie sie stehen, bis sie vollständig aufgetaut sind.

Beispiel:
Um zweieinhalb Minuten bei 70 % Mikrowellenleistung zu garen:

Geben Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die Taste MICROWAVE (Mikrowelle) viermal drücken für 70P. x 4	Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie zweimal die Taste **1 min** und dann dreimal die Taste **10 s** drücken.	Drücken Sie die **START/+30s** Taste, um den Timer zu starten. (Die Anzeige zählt die eingestellte Gar-/Auftauzeit herunter.)
		

WARNUNG:

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

WICHTIG:

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

Garweise	**Standardzeit**
Mikrowelle 10P bis 100P	30 Minuten
Garen mit Grill	Intermittierender Betrieb, temperaturgesteuert
Kombiniertes Garen mit Grill	99 Minuten 50 Sekunden

Schnellstart

Wenn Sie bei 100% Leistung kochen müssen, drücken Sie einfach die Taste **START/+30s**, während das Gerät im Standby-Modus ist. Jedes Mal, wenn die Taste **START/+30s** gedrückt wird, werden 30 Sekunden zur Garzeit hinzugefügt.

AIR FRY Kochen

Mit Vorheizen

1. Drücken Sie die AIR FRY-Taste, das Display zeigt **220°C**.
2. Drücken Sie die AIR FRY-Taste, um die Temperatur auszuwählen. Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird, ändert sich die Anzeige: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, dann wieder zu 220.
3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**, um die Temperatureinstellung zu bestätigen.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s** und der Ofen wird vorheizen.
5. Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, blinkt die Temperatur auf dem Display. Öffnen Sie die Tür, platzieren Sie das zu kochende Essen im Ofen und schließen Sie die Tür.
6. Drücken Sie die Zahlentasten, um die Garzeit einzugeben.
7. Drücken Sie die Taste **START/+30s**, um das Kochen zu starten.

Ohne Vorheizen

1. Drücken Sie die Taste **AIR FRY**, das Display zeigt **140°C**.
2. Drücken Sie die Taste **AIR FRY**, um die Temperatur auszuwählen. Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird, ändert sich die Anzeige: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, dann wieder zu 220.
3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**, um die Temperatureinstellung zu bestätigen.
4. Drücken Sie die Zahlentasten, um die Garzeit einzugeben.
5. Drücken Sie die Taste **START/+30s**, um das Kochen zu starten.

Beispiel:
Um 10 Minuten bei 220°C mit Umluft zu kochen, ohne vorzuheizen.

Drücken Sie einmal die AIR FRY Taste. AIR FRY x 1	Drücken Sie die AIR FRY Taste 4 Mal, bis die Anzeige 160°C zeigt.	Drücken Sie einmal die Taste **START/+30s**. START/+30s x 1	Drücken Sie einmal die Taste **10min**. 10min x 1	Drücken Sie die **START/+30s**. START/+30s x 1

Garen mit Grill

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

Beispiel:
Um 20 Minuten zu grillen, verwenden Sie die Taste **GRILL**.

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

Mikrowelle + Grill

GRILL + MICROWAVE kombiniert Mikrowellenleistung mit der Konvektionsfunktion. In diesem Modus wird abwechselnd die Mikrowellenleistung und die Konvektionsleistung verwendet. Vollleistungs-Mikrowelle für 14 Sekunden, dann 15 Sekunden Grill. Dieser Zyklus wird bis zum Ende der Garzeit wiederholt.
Die Kombination aus Mikrowelle und Grill reduziert die Garzeit und liefert eine knusprige Bräune.

Beispiel:
Um 15 Minuten zu kochen, folgen Sie dem untenstehenden Beispiel.

Drücken Sie einmal die **GRILL + HEISSLUFT** Taste. MICROWAVE +GRILL x 1	Geben Sie die gewünschte Garzeit ein, indem Sie die Taste 10 min einmal und die Taste 1 min 5 Mal drücken.	Drücken Sie die **START/+30s** Taste, um das Kochen zu starten. (Die Anzeige zählt die eingestellte Kochzeit herunter.)

HINWEISE zum GAREN mit GRILL und GRILL + MIKROWELLE GAREN:

- Der Grill muss vor dem Garen nicht vorgeheizt werden.
- Bei der Bräunung von Lebensmitteln in einem tiefen Behälter, platzieren Sie diese auf dem Drehteller.
- Beim ersten Gebrauch der Umluftfunktion können Sie Rauch oder einen Brandgeruch feststellen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass der Herd fehlerhaft ist. Um dieses Problem zu vermeiden, heizen Sie den Ofen beim ersten Gebrauch ohne Essen für 20 Minuten auf Umluft 230°C vor.

WICHTIG: Während des Betriebs, um Rauch oder Gerüche zu verteilen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie die Küchenbelüftung ein.
HINWEIS: Wenn die Grillfunktion verwendet wird, schaltet sich das Grillgerät in regelmäßigen Abständen ein und aus, um eine Überhitzung zu vermeiden.

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

Umwälzluft

Während des Umluft-Garens wird heiße Luft im Ofeninneren zirkuliert, um Speisen schnell und gleichmäßig zu bräunen und knusprig zu machen. Dieser Ofen kann für dreizehn verschiedene Gartemperaturen programmiert werden (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Es wird empfohlen, den Ofen vor dem Kochen im Umluft-Modus vorzuheizen. Um die Heißluftfunktion vorzuheizen und zu kochen, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

Mit Vorheizen

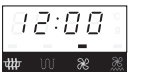
1. Drücken Sie die **CONVECTION**-Taste, die Anzeige zeigt **180°C**.
2. Drücken Sie die **CONVECTION**-Taste, um die Temperatur zu wählen. Bei jedem Drücken ändert sich die Anzeige, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 und dann wieder zu 180.
3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**, um die Temperatureinstellung zu bestätigen.
4. Drücken Sie die Taste **START/+30s** und der Ofen wird vorheizen.
5. Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, blinkt die Temperaturanzeige. Öffnen Sie die Tür, stellen Sie die Lebensmittel zum Kochen in den Ofen und schließen Sie die Tür.
6. Drücken Sie die Zahlentasten, um die Kochzeit einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste **START/+30s**, um das Kochen zu starten.

Ohne Vorheizen

1. Drücken Sie die **CONVECTION**-Taste, die Anzeige zeigt **180°C**.
2. Drücken Sie die **CONVECTION**-Taste, um die Temperatur zu wählen. Bei jedem Drücken ändert sich die Anzeige, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 und dann wieder zu 180.
3. Drücken Sie die Taste **START/+30s**, um die Temperatureinstellung zu bestätigen.
4. Drücken Sie die Zahlentasten, um die Kochzeit einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste **START/+30s**, um das Kochen zu starten.

Beispiel:

Um 12 Minuten bei 210°C ohne Vorheizen mit Heißluft zu kochen.

Drücken Sie einmal die Umluft-Taste. CONVECTION x 1	Drücken Sie die Umluft-Taste 3 Mal, bis die Anzeige 210°C zeigt. CONVECTION x 3	Drücken Sie einmal die Taste **START/+30s**. START/+30s x 1	Drücken Sie einmal die **10min** Taste und zweimal die **1min** Taste.	Drücken Sie die **START/+30s**. START/+30s x 1
				

Mikrowelle + Konvektion

Die Mikrowellen+Konvektions-Modus macht das Kochen einfacher und schneller, da er schnelles Mikrowellenkochen und Konvektion zum Knusprigmachen des Essens verwendet.
MICROWAVE + CONVECTION kombiniert Mikrowellenleistung mit der Konvektionsfunktion. In diesem Modus wird abwechselnd Mikrowellenleistung und Konvektionsleistung verwendet. Volle Mikrowellenleistung für 14 Sekunden, dann Heißluft auf 170°C für 15 Sekunden. Dieser Zyklus wird bis zum Ende der Garzeit wiederholt. Die Kombination der Mikrowellenleistung mit der Konvektionsfunktion reduziert die Kochzeit und sorgt für eine knusprige, braune Oberfläche.

Beispiel:
Um 10 Minuten lang mit MICROWAVE + CONVECTION zu kochen.

Drücken Sie einmal die **MICROWAVE + HEISSLUFT** Taste. MICROWAVE+ CONVECTION x 1	Geben Sie die erforderliche Heizzeit ein, indem Sie einmal die **10 min** Taste drücken. 10 min x 1	Drücken Sie die **START/+30s** Taste, um das Kochen zu starten. (Die Anzeige zählt die eingestellte Kochzeit herunter.)

NOTIZEN zum MIKROWELLE + UMWÄLZLUFT Kochen:

- Es gibt keine Vorheizfunktion.
- Bei der Bräunung von Lebensmitteln in einem tiefen Behälter, platzieren Sie diese auf dem Drehteller.
- Beim ersten Gebrauch der Umluftfunktion können Sie Rauch oder einen Brandgeruch feststellen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass der Herd fehlerhaft ist. Um dieses Problem zu vermeiden, heizen Sie den Ofen beim ersten Gebrauch ohne Essen für 20 Minuten auf Umwälzluftfunktion vor.

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

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

Auto-Menü

Zur Bedienerfreundlichkeit ermöglichen die automatischen Kochprogramme ein schnelles und gleichmäßiges Kochen mit nur wenigen Tastendrücken. Es ist nicht nötig, die Dauer und die Kochleistung einzustellen, es reicht aus, die gewünschte Auto-Kochfunktion zu wählen und das Gewicht/Anzahl der Stücke falls nötig einzugeben.

Mikrowelle- und Konvektion-Auto-Menü

Um das Mikrowellen- und Konvektions-Koch-Auto-Menü auszuwählen, drücken Sie einmal die **AUTO-MENÜ**-Taste, dann drücken Sie die "**+**" oder "**-**"-Tasten, um die Programme auszuwählen, das Display zeigt „**A01**" bis „**A09**" an

Zum Beispiel, um zwei Ofenkartoffeln zu kochen.

1. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Essen in den Ofen, wobei Sie geeignetes Kochgeschirr für den verwendeten Kochzyklus verwenden.
2. Schließen Sie die Tür.
3. Drücken Sie einmal die Taste **AUTO MENU**. Auf dem Display wird **A01** angezeigt.
4. Drücken Sie einmal die "+"-Taste, das Display zeigt **A02** an.
5. Drücken Sie die **START/+30s** Taste, um das ausgewählte Automatik-Kochmenü zu bestätigen.
6. Drücken Sie die Taste „**+**" oder „**–**", um die Menge (oder das Gewicht bei anderen Menüs) anzupassen.
7. Drücken Sie die **START/+30s** Taste, um das Kochen zu starten.
8. Wenn der Kochvorgang beendet ist, wechselt das Display in den Standby-Modus und es sind 5 Signaltöne zu hören.

Automatik-Menü A01 bis A09

Dis-playan-zeige:	Menü	Dis-playan-zeige:	Gewicht (g)	Garzeit	Garweise	Kochtipps
A01	Automa-tisches Aufwär-men	150g	150g	1 Minute 30 Sekunden	Mikrowelle 100P	Stellen Sie Ihr Essen in einen mikrowellen-geeigneten Behälter und stellen Sie ihn in die Mitte der Drehscheibe.
		250g	250g	2 Minuten 30 Sekunden		
		350g	350g	3 Minuten 30 Sekunden		
		450g	450g	4 Minuten 30 Sekunden		
		600g	600g	6 Minuten		
A02	Kar-toffeln	1		5 Minuten 20 Sekunden	Mikrowelle 100P	Jede Kartoffel sollte ungefähr 230g wie-gen. Augen (Knollen) entfernen und vor dem Kochen waschen.
		2		8 Minuten 30 Sekunden		
		3		11 Minuten 30 Sekunden		
A03	Fleisch	150g	150g	3 Minuten	MICROWAVE P80 Während des Kochens auf halber Strecke wenden	Legen Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter und platzieren Sie diesen in der Mitte des Drehtellers.
		300g	300g	4 Minuten 40 Sekunden		
		450g	450g	6 Minuten 30 Sekunden		
		600g	600g	8 Minuten 30 Sekunden		
A04	Gemüse	150g	150g	3 Minuten	MICROWAVE P100	Legen Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter und platzieren Sie diesen in der Mitte des Drehtellers.
		350g	350g	4 Minuten 30 Sekunden		
		500g	500g	6 Minuten		
A05	Nudeln	50g	50g (Wasser 450g)	18 Minuten	MICROWAVE P80	Legen Sie die ungekochten Nudeln in eine mikrowellengeeignete Schüssel und fügen Sie das für das Gewicht angegebene Wasser hinzu. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers, bevor Sie den Ofen starten.
		100 g	100 g (Wasser 800g)	20 Minuten		
		150g	150g (Wasser 1200g)	22 Minuten		
A06	Fisch	150g	150g	3 Minuten 10 Sekunden	MICROWAVE P80	Legen Sie den Fisch auf einen mikrowel-lengeeigneten Teller oder Rost und stellen Sie ihn in die Mitte des Drehtellers.
		250g	250g	4 Minuten 40 Sekunden		
		350g	350g	5 Minuten 40 Sekunden		
		450g	450g	7 Minuten		
		650g	650g	9 Minuten 40 Sekunden		
A07	Suppe	200	200ml	2 Minuten 10 Sekunden	P100	Stellen Sie die Suppe in einen mikrowel-lengeeigneten Behälter und in die Mitte des Drehtellers.
		400	400ml	4 Minuten		
		600	600ml	5 Minuten 40 Sekunden		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 Minuten	Umwälzluft 190°C	Legen Sie die Pizza direkt auf das Backblech und verwenden Sie die untere Ebene.
		300g	300g	12 Minuten 30 Sekunden		
		400g	400g	14 Minuten 30 Sekunden		
A09	Hähn-chen	500g	500g	40 Minuten	Umwälzluft 200°C Wenden Sie das Essen nach 2/3 der Garzeit	Stellen Sie das Essen auf das Backblech und verwenden Sie die untere Ebene.
		750g	750g	45 Minuten		
		1000g	1000g	50 Minuten		
		1200g	1200g	55 Minuten		

AIR FRY Automatik-Menü

Drücken Sie zweimal die Taste **AUTO MENU**, dann drücken Sie die Tasten „**+**“ oder „**–**“, um die Programme auszuwählen. Der Bildschirm zeigt „**AF01**“ bis „**AF14**“.

Zum Beispiel, um gefrorene Chicken Nuggets zu kochen.

1. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Essen in den Ofen, wobei Sie geeignetes Kochgeschirr für den verwendeten Kochzyklus verwenden.
2. Schließen Sie die Tür.
3. Drücken Sie zweimal die Taste **AUTO MENU**. Auf dem Display wird **AF01** angezeigt.
4. Drücken Sie fünfmal die "+"-Taste, das Display zeigt **AF06** an.
5. Drücken Sie die **START/+30s** Taste, um das Kochen zu starten.
6. Wenn der Kochzyklus beendet ist, wird der Ofen 5 Mal piepen.

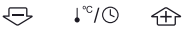
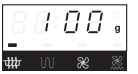
Automatik-Menü AF01 bis AF14

Displayanzeige:	Menü	Displayanzeige:	Gewicht (g)	Garzeit	Garweise	Kochhinweis
AF01	Tiefkühl Ofen Pommes Frites	AF01	500g	21 Minuten	AIR FRY 220°C	Überladen Sie den Frittierkorb nicht mit zu vielen Pommes Frites. Verteilen Sie die Pommes Frites gleichmäßig.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 Minuten 00	AIR FRY 220°C Wenden Sie nach 3 Minuten der Kochzeit.	
AF03	Gefrorene Kroketten	AF03	400g	14 Minuten	AIR FRY 210°C	Verteilen Sie die Kroketten gleichmäßig im Frittierkorb.
AF04	Gefrorene Calamari	AF04	400g	14 Minuten	AIR FRY 210°C	Verteilen Sie die Calamari gleichmäßig im Frittierkorb.
AF05	Gefrorene Zwiebelringe	AF05	350g	13 Minuten	AIR FRY 210°C	Verteilen Sie die Zwiebelringe gleichmäßig im Frittierkorb.
AF06	Gefrorene Nuggets	AF06	500g	20 Minuten	AIR FRY 210°C Wenden Sie nach 4 Minuten der Kochzeit.	Nicht überfüllen. Stellen Sie sicher, dass zwischen den Nuggets etwas Platz ist.
AF07	Schnitzel	AF07	400g	20 Minuten	AIR FRY 200°C Wenden Sie nach 4 Minuten der Kochzeit.	
AF08	Garnelen	AF08	200 g	11 Minuten	AIR FRY 210°C	
AF09	Gemüse	AF09	300g	10 Minuten	AIR FRY 220°C	Gemüse in 2 x 3 cm große Stücke schneiden, um gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
AF10	Frühlingsrollen	AF10	400g	14 Minuten	AIR FRY 220°C Wenden Sie nach 4 Minuten der Kochzeit.	
AF11	Gefrorene panierte Garnelen	AF11	220g	12 Minuten	AIR FRY 210°C Wenden, wenn noch 4 Minuten Garzeit verbleiben.	Achten Sie darauf, den Frittierkorb nicht zu überfüllen.
AF12	Gefrorene Kartoffelspalten	AF12	400g	20 Minuten	AIR FRY 220°C	Nicht überfüllen. Gesundes Braten mit bis zu 210°C Heißluft.
AF13	Buffalo Chicken Wings	AF13	550g	15 Minuten	AIR FRY 210°C	Gleichmäßig in den Frittierkorb legen.
AF14	Gegrillte frische Fischfilets	AF14	500g	11 Minuten	AIR FRY 230°C	

- Das Ergebnis des Automatik-Kochvorgangs hängt von Faktoren wie Form und Größe der Lebensmittel, Ihrer persönlichen Vorliebe hinsichtlich des Gargrades bestimmter Lebensmittel und der Art und Weise, wie die Lebensmittel im Ofen platziert sind, ab. Wenn das Kochergebnis nicht zufriedenstellend ist, passen Sie bitte die Kochzeit entsprechend an.
- Bei einigen Automatik-Kochprogrammen kann es erforderlich sein, das Essen zu wenden. Öffnen Sie die Tür, wenden Sie das Essen, schließen Sie die Tür und drücken Sie dann die **START/+30s** Taste, um das Kochen fortzusetzen.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe (oder ähnliche), wenn Sie das Essen wenden.
- Es ist nicht möglich, die Zeit oder Temperatur der AIR FRY Automatik-Menüoptionen zu ändern.

Auftauen nach Gewicht

Der Mikrowellenofen ist vorprogrammiert mit einem Timer und einer Leistungsstufe, so dass Lebensmittel wie Fleisch oder Meeresfrüchte leicht aufgetaut werden können. Der Gewichtsbereich dafür liegt zwischen 0,1kg – 2,0kg.
Befolgen Sie das untenstehende Beispiel für deDetails zur Bedienung dieser Funktionen.
Beispiel: , um eine Gelenke mit einem Gewicht von 1,2kg zu entschärfen.
Stellen Sie das Essen in eine flache Schüssel oder alternativ auf einen Auftaurost für die Mikrowelle auf den Drehteller.

Wählen Sie die Gewicht Auftau-Funktion, indem Sie einmal die Taste DEFROST drücken. x 1 DEFROST	Drücken Sie viermal die Taste nach oben. 	Drücken Sie einmal die Taste **START/+30s**. x 1	Drücken Sie die Start-Taste und die Auftaufunktion beginnt. x 1
			

Hinweise für gewichtsabhängiges Auftauen:

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

Abtauen nach Zeit

Mit dieser Funktion werden Lebensmittel schnell aufgetaut. Sie können die Dauer des Auftauprozesses in Abhängigkeit von der
Lebensmitteltyp. Folgen Sie dem untenstehenden Beispiel für Details zur Bedienung dieser Funktion. Der Zeitbereich liegt zwischen 0:01 – 99:50.
Beispiel: Um das Essen für 10 Minuten zu entfrosten.

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

Notizen für die Zeit-Abtaufunktion:

- Wenn die Uhrzeit eingestellt ist, zeigt das Display nach dem Garvorgang die Uhrzeit an. Wurde die Uhr nicht eingestellt, zeigt das Display „0:00" an, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist.
- Die voreingestellte Leistungsstufe der MICROWAVE ist P30 und kann nicht geändert werden.

Sequenzkochen

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

Beispiel: Wenn du das Essen für 5 Minuten bei 30P entschärfen möchtest, dann kannst du für 7 Minuten mit P80 Mikrowellenleistung kochen.

Die Schritte sind wie folgt:

1. Drücken Sie die MICROWAVE-Taste, um die Leistung auf 30P einzustellen.
2. Geben Sie die Kochzeit von 5 Minuten ein.
3. Drücken Sie die MICROWAVE-Taste, um die Leistung auf P80 einzustellen.
4. Geben Sie die Kochzeit von 7 Minuten ein.
5. Drücken Sie die **START/+30s** Taste, um das Kochen zu starten.

Sicherheitsverriegelung

Dies ist eine automatische Funktion, um den unbeaufsichtigten Betrieb des Ofens durch Kinder zu verhindern. Wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet und innerhalb einer Minute keine Bedienung erfolgt, schaltet der Ofen automatisch in den Sicherheitsverriegelungsmodus. Alle Tasten werden deaktiviert.
Um die Sicherheitsverriegelung zu deaktivieren, öffnen und schließen Sie einfach die Tür der Mikrowelle, und das Tastenfeld wird wieder aktiv, und die Verriegelungsanzeige erlischt.

Kindersicherheit

Um die KINDERSICHERUNG zu aktivieren, drücken und halten Sie die **STOP**-Taste für 3 Sekunden, ein langer Piepton wird zu hören sein und das Display wird das Verriegelungssymbol anzeigen. Der Ofen befindet sich jetzt im KINDERSICHERUNGS-Modus.
So schalten Sie die KINDERSICHERUNG ab: Halten Sie die **STOP**-Taste für 3 Sekunden gedrückt, bis ein langer Piepton ertönt.

Reinigung und Wartung

- Schalten Sie den Ofen aus und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, wenn Sie den Ofen reinigen.
- Halten Sie das Innere des Ofens sauber. Wenn Lebensmittel spritzen oder verschüttete Flüssigkeiten an den Seiten, der Oberseite oder dem Drehteller haften bleiben, wischen Sie mit einem feuchten Tuch. Milde Reinigungsmittel können verwendet werden, wenn der Ofen sehr schmutzig ist. Vermeiden Sie die Verwendung von Sprays oder anderen aggressiven Reinigungsmitteln. Sie können die Türfläche verfärben, streifen oder stumpf machen.
- Die Außenseite des Ofens sollte mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um Schäden an den Betriebsteilen im Inneren des Ofens zu vermeiden, sollte kein Wasser in die Lüftungsöffnungen eindringen.
- Wischen Sie die Tür und das Fenster auf beiden Seiten, die Türdichtungen und angrenzenden Teile häufig mit einem feuchten Tuch ab, um verschüttete Flüssigkeiten oder Spritzer zu entfernen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür keine scharfen Scheuermittel.
- Verwenden Sie keine Dampf-Reiniger.
- Lassen Sie das Bedienfeld nicht nass werden. Reinigen Sie es mit einem weichen, feuchten Tuch. Lassen Sie die Ofentür beim Reinigen des Bedienfelds offen, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Ofens zu verhindern.
- Wenn sich Dampf im Inneren oder um die Außenseite der Ofentür ansammelt, wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Dies kann vorkommen, wenn die Mikrowelle unter hoher Luftfeuchtigkeit betrieben wird. Das ist normal.
- Der Drehteller sollte regelmäßig gereinigt werden, um Verunreinigungen und mögliche Lichtbögen/Schäden zu vermeiden. Wischen Sie die Bodenfläche des Ofens einfach mit einem milden Reinigungsmittel ab.
- Beseitigen Sie Gerüche aus Ihrem Ofen, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in einer mikrowellengeeigneten Schüssel mischen. MICROWAVE für 5 Minuten. Gründlich abwischen und mit einem weichen Tuch trocknen.
- Wenn die Glühbirne ausfällt, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden. Eine mangelnde Sauberhaltung des Ofens könnte zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die die Lebensdauer des Geräts negativ beeinflussen und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen könnte.
- Bitte entsorgen Sie dieses Gerät nicht im Hausmüll; befolgen Sie die Entsorgungshinweise Ihres Landes für diese Art von Produkt.

Geeignetes Ofengeschirr

1. Das ideale Material für ein Mikrowellen-Geschirr ist durchsichtig, so dass die Energie durch den Behälter hindurchgehen und das Essen erwärmen kann.
2. MICROWAVE kann nicht in Metall eindringen, daher sollten Metallutensilien oder Geschirr mit metallischen Verzierungen nicht verwendet werden.
3. Verwenden Sie keine Produkte aus recyceltem Papier, wenn Sie in der Mikrowelle kochen, da sie kleine Metallfragmente enthalten können, die Funken und/oder Brände verursachen können.
4. Bevorzugen Sie runde/ovale Behälter, da Lebensmittel in den Ecken von quadratischen oder länglichen Behältern schnell übergaren.
5. Schmale Streifen Alufolie können verwendet werden, um das Überkochen exponierter Bereiche zu verhindern. Aber seien Sie vorsichtig, verwenden Sie nicht zu viel und halten Sie einen Abstand von 2,54 cm zwischen Folie und Innenraum.

Die nachstehende Liste ist ein allgemeiner Leitfaden, um Ihnen bei der Auswahl der richtigen Utensilien zu helfen.

Geschirr	Mikrowelle Fest	Grill/ Heißluft/ AIR FRY	Kommentar
Bräunungsgeschirr	✔ / ✘	✘	Befolgen Sie immer die Anleitung des Herstellers. Überschreiten Sie nicht die angegebenen Erwärmzeiten. Seien Sie sehr vorsichtig, da dieses Geschirr sehr heiß wird.
Porzellan und Keramik	✔ / ✘	✘	Porzellan, Tongeschirr, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind grundsätzlich geeignet, sofern sie kein metallisches Dekor aufweisen.
Hitzebeständiges Glas	✔	✔	Achten Sie darauf, dass Glasgeschirr für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist.
Nicht hitzebeständiges Glas	✘	✘	
Hitzebeständige Keramik	✔	✔	Vergewissern Sie sich, dass das Keramikmaterial nicht zu dick oder mineralreich ist.
Mikrowellengeeignete Plastikschale	✔	✘	Überprüfen Sie immer, dass das Plastikkochgeschirr für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist.
Küchenpapier	✔ / ✘	✘	Verwenden Sie nur Küchenpapier, das für die Verwendung in Mikrowellen empfohlen wird.
Glas z. B. Pyrex®	✔ / ✘	✔	Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von feinen Gläsern, diese können beim plötzlichen Erwärmen zerspringen.
Metalltablett	✘	✔	Verwenden Sie kein Metallgeschirr, da ein Lichtbogen entstehen und somit ein Feuer verursacht werden kann.
Metallrost	✘	✔	Verwenden Sie kein Metallgeschirr, da ein Lichtbogen entstehen und somit ein Feuer verursacht werden kann.
Alufolie Folienbehälter	✔ / ✘	✔	Kleine Stücke aus Aluminiumfolie können verwendet werden, um die Lebensmittel vor Überhitzung zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2,54 cm von den Wänden des Innenraums entfernt, da Lichtbögen auftreten können. Folienbehälter werden generell nicht empfohlen, außer vom Hersteller anders angegeben, wie z. B. Microfoil®. Folgen Sie den Anweisungen sorgfältig.
Klarsichtfolie	✔	✘	Sie sollten die Lebensmittel nicht berühren und stechen Sie in diese ein, damit der Dampf entweichen kann.
Plastik/Polystyrol, z. B. Fastfood-Behälter	✔	✘	Bitte beachten Sie, dass sich einige Behälter bei hohen Temperaturen verformen, schmelzen oder ihre Farbe verändern.
Gefrier-/Bratbeutel	✔	✘	Muss durchstochen werden, um Dampf entweichen zu lassen. Stellen Sie sicher, dass die Beutel für die Mikrowellenbenutzung geeignet sind.
Pappteller/-becher und Küchenpapier	✔	✘	Verwenden Sie keine Kunststoff- oder Metallverschlüsse, da diese schmelzen oder aufgrund des Metall-'Funkenüberschlags' Feuer fangen können.
Behälter aus Stroh und Holz	✔	✘	Nur zum Aufwärmen verwenden, oder um Feuchtigkeit zu absorbieren Überhitzung kann zu Feuer führen.
Recyclingpapier und Zeitungen	✘	✘	Überwachen Sie das Gerät immer, wenn Sie diese Materialien verwenden, da eine Überhitzung zu Bränden führen kann. Kann metallische Bestandteile enthalten, die zu Lichtbögen und Bränden führen können.

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

HINWEIS: Lassen Sie Ihren Ofen während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.

Mikrowellen-Kochtipps

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

⚠ WARNUNG: Flüssigkeiten und Lebensmittel dürfen nicht in versiegelten Behältern oder Behältern/Gläsern mit Deckel erhitzt werden, da sich Druck im Inneren aufbaut und dies dazu führen kann, dass der Behälter/das Glas explodiert.

GARHINWEISE:

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

⚠ WARNUNG: Wenn Sie die empfohlenen Garzeiten überschreiten und zu hohe Leistungsstufen verwenden, kann das Essen überhitzen, verbrennen und im Extremfall Feuer fangen und den Ofen beschädigen.

Anordnen

Platzieren Sie die dicksten Lebensmittel an der Außenseite des Geschirrs, z. B. Hähnchenschenkel.
Lebensmittel, die auf der Außenseite des Geschirrs platziert sind, werden mehr Energie erhalten, somit schneller garen als jene in der Mitte.

Abdecken

Bei manchen Speisen ist es vorteilhaft, sie während des Garens in der Mikrowelle abzudecken.
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Frischhaltefolie oder einen geeigneten Deckel

Einstechen

Lebensmittel mit einer Schale, einer Haut oder einer Membran müssen an verschiedenen Stellen eingestochen werden, bevor sie gegart oder aufgewärmt werden, denn dabei entsteht Dampf, der zum Platzen führen kann – z. B. Kartoffeln, Fisch, Hühnchen, Würstchen.
HINWEIS: Eier sollten nicht mit Mikrowellenleistung erhitzt werden, da sie explodieren können, selbst nachdem das Kochen beendet ist. z.B. pochiert, gebraten, hart gekocht.

Umrühren, Wenden und Neuanordnen

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

Ruhen

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

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

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

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

Ratschläge zum Auftauen

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

- Entfernen Sie vor dem Auftauen die gesamte Verpackung.
- Verwenden Sie zum Auftauen von Lebensmitteln die MICROWAVE-Leistungsstufen P-20 bis P-40.
- Beziehen Sie sich hierbei bitte unten auf die weiteren Informationen.

Neuanordnen

Lebensmittel, die am Rand des Geschirrs liegen, tauen schneller auf als jene in der Mitte. Deshalb sollte man sie bis zu viermal neuanordnen.
Bewegen Sie eng nebeneinander liegende Stücke am Rand in die Mitte und ordnen Sie übereinander liegende Teile neu an.
Dies wird dafür sorgen, dass alle Teile der Speisen gleichmäßig auftauen

Trennen

Lebensmittel können beim Einfrieren zusammengeklebt sein. Es ist wichtig, sie sobald wie möglich voneinander zu trennen.
z. B. Baconscheiben oder Hühnerfilets.

Abschirmen

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

Ruhen

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

Trennen

Es ist wichtig, dass alle Lebensmittel während des Auftauens bis zu 4 Mal gewendet werden.
Dies ist wichtig, damit ein sorgfältiges Auftauen gewährleistet wird.

Erwärmungshinweis

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

Tellergerichte

Entfernen Sie Geflügel- oder Fleischstücke und erwärmen Sie diese separat, wie unten beschrieben.
Legen Sie kleinere Stücke in die Mitte des Tellers und größere und dickere an den Rand. Decken Sie die Lebensmittel mit mikrowellengeeigneter Folie ab und erwärmen Sie diese auf der Leistungsstufe P-50, rühren/sortieren Sie sie zur Hälfte des Erwärmens um.
HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Essen vor dem Servieren gründlich aufgewärmt ist.

Geschnittenes Fleisch

Decken Sie die Lebensmittel mit mikrowellengeeigneter Folie ab und erwärmen Sie diese auf der Leistungsstufe P-60.
Ordnen Sie die Lebensmittel mindestens einmal neu an, um ein gleichmäßiges Erwärmen sicherzustellen.
HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vor dem Servieren gründlich erhitzt wird.

Geflügelportionen

Legen Sie die dicksten Teile der Portion an den Rand des Tellers, decken Sie die Lebensmittel mit mikrowellengeeigneter Folie ab und erwärmen Sie diese auf der Leistungsstufe P-70.
Wenden Sie die Geflügelportionen nach der Hälfte der Aufwärmphase.
HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Geflügel vor dem Servieren gründlich erhitzt wird.

Schmorgerichte

Decken Sie Schmorgerichte mit mikrowellengeeigneter Folie oder einem passenden Deckel ab und erwärmen Sie diese auf der Leistungsstufe P-50.
Regelmäßig umrühren, um gleichmäßiges Erwärmen sicherzustellen.
HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Essen vor dem Servieren gründlich aufgewärmt ist.
Um ein optimales Erwärmen sicherzustellen, wählen Sie eine zum Speisentyp passende Leistungsstufe. Beispielsweise sollte eine Schale Gemüse auf der Stufe P-100 erwärmt werden, während eine Lasagne, die nicht umgerührt werden kann, auf der Stufe P-40 erwärmt werden sollte.

HINWEISE:

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

⚠ WARNUNG:Erhitzen Sie niemals Flüssigkeiten in Behältern mit engem Hals, da dies dazu führen kann, dass der Inhalt aus dem Behälter austritt und Verbrennungen verursachen kann.

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

⚠ WARNUNG:Der Inhalt von Flaschen und Babygläsern ist vor dem Verzehr umzurühren oder zu schütteln und die Temperatur ist zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Fehlerbehebung

Wenn Sie denken, dass das Gerät nicht ordentlich funktioniert, gibt es einige einfache Überprüfungen, die Sie selbst durchführen können bevor Sie den Kundendienst rufen. Dies kann Ihnen viel Aufwand ersparen, wenn es sich um einen einfachen Fehler handelt.
Führen Sie die folgende Überprüfung durch:
Stellen Sie eine halbe Tasse Wasser auf den Drehteller und schließen Sie die Tür. Stellen Sie den Timer so ein, dass er 1 Minute lang mit der MICROWAVE-Leistungsstufe P-100 kocht.

1. Schaltet Sich die Gerätelampe beim Garen ein?
2. Funktioniert der Lüfter? (Überprüfen Sie dies, indem Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen platzieren.)
3. Ertönt der Signalton nach einer Minute?
4. Ist das Wasser in der Tasse heiß?
   Wenn Sie auf irgendeine Frage mit „NEIN" antworten, überprüfen Sie zuerst, ob der Ofen ordnungsgemäß eingesteckt ist und die Sicherung nicht durchgebrannt ist. Wenn bei beiden kein Fehler vorliegt, überprüfen Sie anhand der untenstehenden Fehlerbehebungstabelle.

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

- Die Türabdichtung verhindert das Austreten von Mikrowellen während des Betriebs, aber stellt keine luftdichte Dichtung dar. Daher ist es normal, Wassertropfen oder einen leichten lauwarmen Luftstrom im Türbereich zu bemerken. Aus Lebensmitteln mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt tritt Dampf aus, der zu Kondenswasser im Gerät führt, das aus dem Gerät heraustropfen kann.
- Reparaturen und Umbauten: Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, wenn es nicht richtig funktioniert.
- Zugang zu Gehäuse & Lampe: Entfernen Sie niemals das äußere Gehäuse. Dies ist aufgrund der Hochspannungsteile im Inneren, die niemals berührt werden dürfen, sehr gefährlich, da dies tödlich sein könnte.

  Ihr Backofen ist nicht mit einer Lampenabdeckung ausgestattet. Wenn die Lampe ausfällt, versuchen Sie nicht, die Lampe selbst zu ersetzen, rufen Sie eine von SHARP zugelassene Servicestelle an.

FEHLERBEHEBUNG-DIAGRAMM

Problem	**Erläuterung**
Ein Luftzug tritt an der Tür auf.	Wenn das Gerät in Betrieb ist, zirkuliert Luft im Garraum. Die Tür ist nicht luftdicht abgeschlossen, daher kann Luft durch die Tür austreten.
Kondenswasser sammelt sich im Gerät an und kann aus der Tür heraustropfen.	Der Garraum wird normalerweise kälter als das Gargut sein und daher wird der beim Garen entstehende Dampf auf der kälteren Oberfläche kondensieren. Die entstandene Dampfmenge hängt vom Wassergehalt des Garguts ab. Manche Lebensmittel, z. B. Kartoffeln sind höchst wasserhaltig. Das Kondenswasser in der Glastür sollte nach ein paar Stunden verschwunden sein.
Blitz- oder Lichtbogenbildung im Garraum beim Garen.	Ein Lichtbogen bildet sich, wenn ein Metallobjekt während des Garens dem Garraum nahekommt. Dies kann möglicherweise die Garraumoberfläche aufrauen, aber wird sonst das Gerät nicht beschädigen.
Lichtbogenbildung bei Kartoffeln.	Stellen Sie sicher, dass Sie alle „Augen" aus den Kartoffeln entfernt haben und die Kartoffeln angestochen haben. Legen Sie sie direkt auf den Drehteller in eine hitzebeständige Flanscheibe oder ähnliches.
Das Gerät funktioniert nicht, wenn die **START/+30s** Taste gedrückt wird.	Überprüfen Sie, ob die Tür ordnungsgemäß geschlossen ist.
Gerät gart zu langsam.	Überprüfen Sie die eingestellte Leistungsstufe.
Das Gerät produziert Geräusche.	Die Mikrowellenenergie pulsiert währen des Garens/Auftauens.
Das Gehäuse ist heiß.	Das Gehäuse kann warm werden, halten Sie Kinder von ihm fern.
Wenn Sie den Ofen nur im Grillmodus nutzen, ist das Heizelement vielleicht nicht die ganze Zeit über eingeschaltet.	Während des Kochens im Grillmodus wird die Temperatur des Ofens überwacht, um sicherzustellen, dass der Garraum nicht zu heiß wird. Das Grillelement kann sich während des Kochvorgangs ein- und ausschalten.
Der Grill scheint nicht eingeschaltet zu sein, wenn Sie ihn im Kombinationsmodus verwenden.	Im Modus Kombinationsgaren (Mikrowelle und Grill) schaltet der Backofen zwischen den beiden Funktionen um. Die Mikrowellen- und die Grillfunktion sind niemals zur gleichen Zeit eingeschaltet.
Der Heißluftofen erscheint nicht heiß genug.	Die Temperatur im Ofenraum wird auf +/- 10% des eingestellten Levels gehalten. Die Temperatur wird in der Mitte des Ofens mit einem kalibrierten Temperaturmessgerät unter Verwendung eines K-Typ-Thermoelements gemessen.
Der Ofen macht nach dem Garen ein Geräusch oder scheint noch zu laufen.	Nach dem Abschluss des Garvorgangs kann der Lüfter einige Minuten lang weiterlaufen, um den Ofen abzukühlen. Das ist normal.
"COOL" wird im Display angezeigt.	Bei Verwendung im AIR FRY-, Grill- oder Umluftmodus wird der Garraum des Ofens erhitzt. Nach Abschluss des Kochvorgangs wird "COOL" angezeigt, bis die Temperatur im Garraum unter 140°C fällt.

Vor dem Anrufen um Hilfe

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

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

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

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

A. Información sobre eliminación para particulares

1. En la Unión Europea
Atención: Si desea eliminar este equipo, no utilice el cubo de la basura habitual.
Los equipos eléctricos y electrónicos usados deben tratarse por separado de acuerdo con la legislación que requiere un tratamiento, una recuperación y un reciclaje adecuados de los equipos eléctricos y electrónicos usados.
Tras la aplicación por parte de los estados miembros, los hogares de los estados de la UE podrán devolver, sin coste alguno, sus equipos eléctricos o electrónicos usados a las instalaciones para ello designadas.*
En algunos países* el establecimiento local puede recoger el producto sin coste alguno por la compra uno nuevo similar.
*) Si desea más información, póngase en contacto con las autoridades locales.
Si sus equipos eléctricos o electrónicos usados incorporan pilas o acumuladores, elimínelos por separado con antelación siguiendo los requisitos locales. La correcta eliminación de estos productos ayuda a garantizar que los residuos sean sometidos a los procesos de tratamiento, recuperación y reciclaje adecuados, así como a prevenir los efectos negativos potenciales sobre el medio ambiente y la salud de los seres humanos resultante de una manipulación inadecuada de los residuos.

2. Países no pertenecientes a la Unión Europea
Si desea eliminar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales para consultar el método correcto.
Para Suiza: los equipos eléctricos o electrónicos pueden devolverse al vendedor sin coste alguno, incluso si no compra ningún producto nuevo. Encontrará más información sobre los centros de recogida en la página de inicio www.swico.ch o www.sens.ch.

B. Información sobre eliminación para empresas

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

2. Países no pertenecientes a la Unión Europea
Si desea eliminar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales para consultar el método correcto de eliminación.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Para cuestiones de servicio, diríjase a **www.sharpconsumer.com/contact/** y para conocer sus derechos de garantía, diríjase **www.sharpconsumer.com/support/** o póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el producto.
Las declaraciones de conformidad está disponibles en **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE MICROONDAS

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

Contenido

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 3
INSTALACIÓN 13
Interferencias de radio 14
Instrucciones de conexión a tierra 14
Especificación técnica 14
Horno y accesorios 15
Panel de control 16
Antes de usar el horno 16
Configuración del reloj 16
Microondas 17
Operación manual 18
Cocción con microondas 18
Inicio rápido 19
Cocción con AIR FRY 19
Preparación de alimentos en modo grill 20
Microondas + grill 20
Convección 21
Microondas + Convección 22
AUTO MENU 23
Descongelando por peso 25
Descongelación por tiempo 25
Cocción en secuencia 25
Bloqueo de seguridad 26
Seguridad infantil 26
Limpieza y mantenimiento 26
Utensilios de horno adecuados 27
Consejos para cocinar en microondas 28
Consejos para descongelar 30
Consejos para recalentar 31
Resolución de problemas 32
Antes de solicitar asistencia 34

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA DETENIDAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS

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

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

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

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

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

Utilice solamente recipientes y utensilios aptos para microondas. Se deberán comprobar los utensilios para verificar que son aptos para su uso en hornos de microondas. Al calentar alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.

Limpie la cubierta del guiaondas y la cavidad del horno. Estos elementos deben estar secos y no contener grasa.

La grasa acumulada puede recalentarse y provocar humo o incendios.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o los orificios de ventilación. No bloquee los orificios de ventilación.

Extraiga todos los sellos metálicos, cierres con alambre, etc., de los alimentos y de los alimentos envasados. Los arcos eléctricos en superficies metálicas pueden provocar incendios.

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

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

No almacene alimentos u otros artículos dentro del horno.

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

No deje el horno sin atender mientras se usa.

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

Para evitar la posibilidad de lesiones. ADVERTENCIA:

No use el horno si está dañado o no funciona correctamente. Compruebe lo siguiente antes de usar:

a) Asegúrese de que la puerta está correctamente cerrada y de que no esté desalineada o deformada.

b) Asegúrese de que las bisagras y las cerraduras de seguridad de la puerta no están rotas ni sueltas.

c) Asegúrese de que las juntas de las puertas y superficies de sellado no están dañadas.

d) Asegúrese de que interior de la cavidad del horno o la puerta no presentan abolladuras.

e) Asegúrese de que el cable de alimentación y el enchufe no estén dañados.

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

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

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

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

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

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

Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- Bajo ninguna circunstancia se deberá desmontar la carcasa exterior.
- No derrame ni inserte objetos en las aberturas de cerradu-

ra de la puerta u orificios de ventilación. En caso de que se produzca un derrame, apague, desenchufe inmediatamente el aparato y llame a un agente autorizado de servicio SHARP.

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

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

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

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

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

1. No caliente durante una cantidad excesiva de tiempo.
2. Remueva el líquido antes de calentar o recalentar.
3. Es aconsejable introducir una varilla de cristal o un utensilio similar (no metálico) en el líquido mientras se calienta.
4. Deje el líquido en reposo durante al menos 20 segundos en el horno al final del tiempo de preparación para evitar ebulliciones posteriores.

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

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

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

- Cuando abra recipientes, envases para preparar palomitas de maíz, bolsas de cocinar al horno, etc., mantenga la cara y las manos a una distancia prudencial para evitar quemaduras por vapor y erupción hirviente. Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos, remueva antes de servir y preste especial atención a la temperatura de los alimentos y las bebidas destinados a bebés, niños o ancianos. Las piezas accesibles pueden calentarse

durante el uso. Los niños pequeños deben permanecer a una distancia prudencial.

- La temperatura de los recipientes no es un indicador real de la temperatura de los alimentos ni las bebidas; verifique siempre la temperatura de los alimentos.
- Mantenga siempre la distancia de la puerta del horno cuando se abra para evitar quemaduras por el vapor y el calor que se escapa.
- Corte los alimentos rellenos horneados después de calentar para liberar el vapor y evitar quemaduras.
- Mantenga a los niños lejos de la puerta para evitar que puedan quemarse.

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

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

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

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

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

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

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

Otras advertencias

No modifique el horno de ninguna manera.

No mueva el horno mientras esté en funcionamiento.

Este electrodoméstico se ha diseñado para un uso doméstico. Este horno se ha diseñado para preparar alimentos en el hogar únicamente. No es apto para uso comercial ni en laboratorios. Secar alimentos o ropa, y calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, ropa húmeda u otros objetos similares puede provocar lesiones, explosión o fuego. Este horno no es apto para uso comercial ni de laboratorio.

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

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

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

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

a) Antes de limpiar con agua, deje se enfríe.

b) No coloque alimentos calientes o fríos, o utensilios calientes en una base de horno o el plato giratorio frío.

c) No coloque nada en el compartimiento exterior durante la operación.

NOTA:

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

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

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

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

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

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

Precauciones al usar las funciones de aire caliente (Air Fry, Grill y Convección)

- Limpie la bandeja de la freidora de aire y el contenedor interno con un paño húmedo enjabonado. Asegúrese de utilizar únicamente agua jabonosa y templada.

- NO LIMPIE el electrodoméstico con estropajos de metal. Estos estropajos pueden soltar hilos, y estos puede tocar partes metálicas y crear un riesgo de descarga eléctrica. La superficie también se puede ver dañada.
- Seque la unidad y todas sus componentes con un paño suave antes de almacenarla o utilizarla.
- Si hay manchas en la bandeja para hornear o en la cesta de freír que son demasiado difíciles de limpiar, déjelas en remojo en agua tibia durante unos 10 minutos antes de limpiarlas.
- NO rellene en exceso al preparar alimentos. Rellenar en exceso la cesta de freír puede causar lesiones personales o daños a la propiedad, o afectar al uso seguro del electrodoméstico.
- NO utilice aceite ni ningún otro líquido en la bandeja para hornear.
- NO utilice este electrodoméstico para freír con aceite.
- Asegúrese de que los alientos están correctamente preparados y cocidos para evitar cualquier peligro para la salud.
- Evite el contacto de los alimentos con elementos calientes.
- Asegúrese SIEMPRE de que el electrodoméstico está correctamente montado antes de utilizarlo.
- NO almacene ningún material, ni ningún otro accesorio suministrado en la freidora de aire cuando no vaya a usarse.
- NO utilice el electrodoméstico para otro fin que no sea el previsto.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar peligros o lesiones.
- NO toque la entrada ni la salida de aire con el aparato en funcionamiento. Si lo hace, impedirá una cocción uniforme y puede dañar la unidad o provocar su calentamiento en exceso.

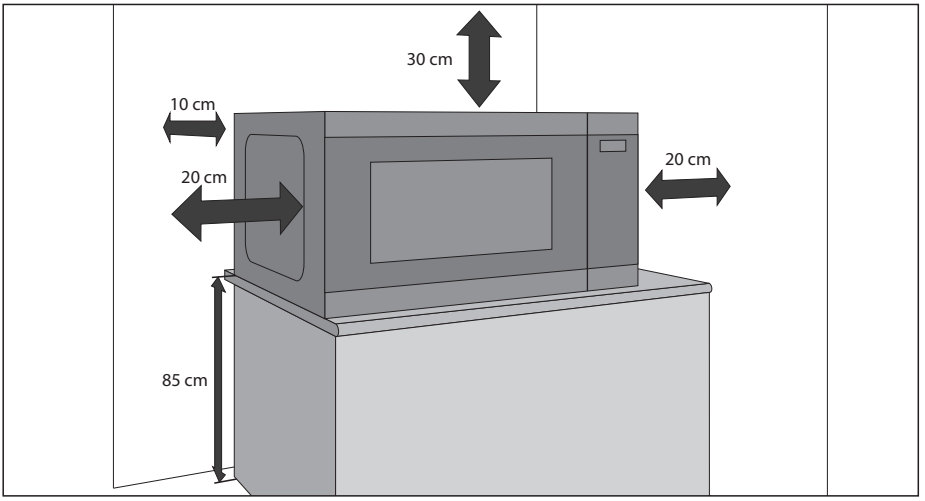
- NO toque los accesorios durante o inmediatamente después de cocer.
- Se debe tener mucho cuidado cuando el electrodoméstico contenga alimentos calientes. El uso inadecuado puede dar lugar a lesiones personales.
- Deje el tiempo suficiente para que el aparato se enfríe después de utilizarlo.
- Deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- ADVERTECIA: Esta freidora de aire se calienta durante su uso, por lo que algunas superficies pueden alcanzar temperatura altas. Este dispositivo debe utilizarse con atención teniendo en cuenta la percepción de calor de las personas.
- Póngase guantes aislantes de protección cuando toque superficies calientes o utensilios y alimentos.

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

INSTALACIÓN

1. Retire todos los materiales de embalaje del interior del horno y cualquier película protectora que se encuentre en la superficie de la carcasa del horno microondas.
2. Revise detenidamente el horno para detectar cualquier signo de avería.
3. Coloque el horno en una superficie nivelada segura, lo suficientemente firme como para que pueda soportar el peso del horno, sumándole el artículo más pesado posible para cocinar en el horno. No coloque el horno sobre un armario.
4. Seleccione una superficie plana que proporcione suficiente espacio abierto para las rejillas de ventilación de entrada o salida. Consulte la imagen de la primera página. La superficie posterior del aparato se debe colocar contra una pared.

- La altura mínima de la instalación es de 85 cm.
- Se requiere un espacio mínimo de 20 cm entre las paredes del horno y las paredes u objetos adyacentes.
- Deje un espacio de 30 cm como mínimo por encima del horno.
- No quite las patas de la parte inferior del horno.
- Bloquear los orificios de entrada o de salida puede provocar daños en el horno.
- Sitúe el horno lo más alejado de la radio y la televisión como sea posible. El funcionamiento del horno de microondas puede provocar interferencias en la recepción de radio o televisión.



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

ADVERTENCIA:

No coloque el horno en un lugar donde se genere calor, vaho o mucha humedad (por ejemplo, cerca o encima de un horno convencional), o cerca de materiales combustibles (por ejemplo, cortinas).
No bloquee ni obstruya los orificios de ventilación de aire.
No coloque objetos encima del horno.
No toque el exterior del microondas cuando esté en funcionamiento o poco después de utilizarlo porque estará caliente.

Interferencias de radio

El funcionamiento del microondas puede provocar interferencias en su radio, TV o equipo similar. Si hay interferencias, pueden reducirse o eliminarse tomando las siguientes medidas:

1. Limpie la puerta y la cavidad donde se encuentran.
2. Cambie la dirección de la antena receptora de la radio o el televisor.
3. Reubique el microondas respecto al receptor.
4. Conecte el microondas en un enchufe diferente al del receptor para que no estén en la misma fase eléctrica.

Instrucciones de conexión a tierra

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Este horno está equipado con un cable que tiene un conductor de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. Debe conectarse en un tomacorriente que haya sido instalado y conectado a tierra correctamente. En caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un conductor de escape para la corriente eléctrica. Se recomienda proporcionar un circuito separado que sirva solo para el horno.

⚠ ADVERTENCIA: El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica.

ADVERTENCIA:

1. Si tiene alguna pregunta sobre las instrucciones eléctricas o de conexión a tierra, consulte a un electricista calificado o a una persona de servicio.
2. Ni el fabricante ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños al horno o lesiones personales resultantes de no observar los procedimientos de conexión eléctrica.

El cable de alimentación utilizado en su horno microondas utiliza los siguientes colores codificados:
Verde y Amarillo = TIERRA | Azul = NEUTRO | Marrón = VIVO

Especificación técnica

Nombre del modelo		**YC-MA262A**
Tensión de línea de CA		230~240 V, 50 Hz monofásico
Fusible/interruptor del circuito de la línea de distribución		10 A
Fuente de alimentación	Consumo de energía	1500 W
	Potencia de salida de MICROONDAS	900 W
	Potencia de salida del grill	1500 W
	Potencia de convección	1500 W
	Potencia en modo apagado	Menos de 0,5 W
Frecuencia de microondas		2450 MHz*
Dimensiones exteriores (An x Al x P en mm)		523 x 300 x 415
Dimensiones de la cavidad (An x Al x P en mm)		335 x 218 x 362
Tamaño del plato giratorio de cristal (ø mm)		315
Capacidad del horno		26 litros**
Tamaño de la bandeja de horneado (An x Al x P en mm)		329 x 35 x 306
Tamaño del estante Air Fry (An x Al x P en mm)		298 x 47 x 275
Rango de peso		17.7 kg
Bombilla del horno (tipo LED)		1 W

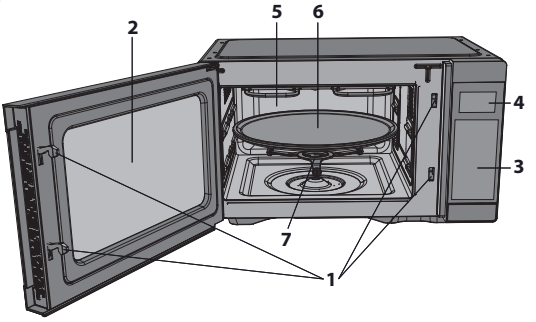
**** - Este producto cumple con los requisitos de la norma europea EN55011. De conformidad con esta norma, este producto se clasifica como equipo de grupo 2 clase B.***
Grupo 2 significa que el equipo genera energía de radiofrecuencia intencionadamente en forma de radiación electromagnética para el tratamiento térmico de los alimentos.
Clase B significa que el equipo es apto para usarse en establecimientos domésticos.

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

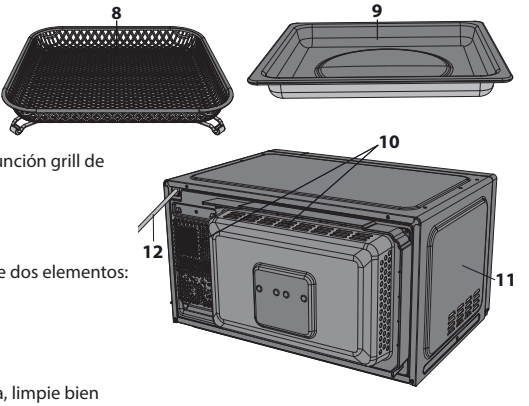
COMO PARTE DE UNA POLÍTICA DE MEJORA CONTINUA, NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE CAMBIAR EL DISEÑO SIN PREVIO AVISO.

Horno y accesorios

1. Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta
2. Ventana del horno
3. Panel de control
4. PANTALLA
5. Cavidad del horno
6. Bandeja de cristal
7. Anillo de rodamiento
8. Cesta de freír
9. Bandeja de horneado
10. Orificios de ventilación
11. Mueble exterior
12. Cable de alimentación



- La parrilla del grill y la bandeja para hornear se han diseñado para usar únicamente con las funciones de grill y convección. NO utilice ningún accesorio de metal cuando use la función de microondas.
- Para utilizar la parrilla consulte las secciones dedicadas a la preparación de alimentos con la función grill de este manual de usuario.



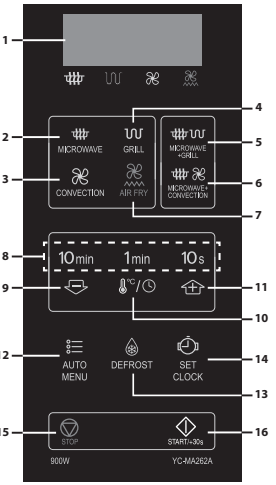
Nunca toque el grill cuando esté caliente.
NOTA: Cuando pida accesorios, por favor mencione dos elementos: el nombre de la pieza y el nombre del modelo.

NOTAS:

- Después de preparar comidas grasas sin una tapa, limpie bien siempre la cavidad y cualquier utensilio de cocina, estos deben estar secos y libres de grasa. La grasa acumulada puede recalentarse y causar humo o incendiarse.
- Al cocinar en el MICROWAVE, siempre coloque los utensilios de cocina en el plato giratorio.
- NO use la parrilla o la bandeja para hornear mientras usa la función de MICROWAVE.

⚠ADVERTENCIA: Este símbolo significa que las superficies pueden calentarse durante el uso. La puerta, la carcasa exterior, la cavidad del horno, los accesorios y los platos se calentarán mucho durante el funcionamiento. Para prevenir quemaduras, siempre use guantes de horno gruesos.

Panel de control



1. **PANTALLA DIGITAL –** se muestra el tiempo de cocción, la potencia, el reloj e indicadores
2. **MICROWAVE POWER –**Pulse para seleccionar el nivel de potencia del microondas.
3. **CONVECCIÓN –** Presione para seleccionar la temperatura de convección.
4. **GRILL –**Pulse para establecer el programa de cocción del grill. (Página 20).
5. **MICROWAVE+GRILL –**Pulse para configurar los modos de cocción combinada de MICROWAVE y grill. (Página 20).
6. **MICROWAVE+CONVECCIÓN –** Presione para seleccionar la combinación de cocinado de la convección.
7. **AIR FRY –** Presiona para usar la función Air Fry.
8. **10 SECONDS, 1 MINUTO, 10 MINUTOS –** Úsalo para ajustar el tiempo de cocción o el reloj.
9. **DESCUENTA ∨ –** Presiona para establecer el peso o porciones de los alimentos.
10. **TEMPERATURA/TIME –** Presione para alternar entre la temperatura y la configuración de la hora.
11. **UP ∧ –** Presione para establecer el peso o porciones de los alimentos.
12. **Tecla AUTO MENU –** Pulse para seleccionar menús de cocina automática.
13. **DEFROST –** Presione para seleccionar la función de descongelación.
14. **CONFIGURAR RELOJ –** Use para ajustar la hora del reloj. Use para configurar el temporizador.
15. **ALTO –**Pulse una vez para pausar la cocción o dos veces para cancelar la operación.
16. **ESTARTA/+30s –** Presiona para iniciar el horno e incrementar la cocción en intervalos de 30 segundos.

Símbolo					°C	
Descripción	Microondas	Grill	AIR FRY	Convección	Temperatura	Hora

Antes de usar el horno

Cuando el horno se enchufa por primera vez, sonará un pitido y la pantalla mostrará "**0:00**". Tenga en cuenta que el reloj no tiene que estar configurado para que el horno funcione correctamente. Para configurar el reloj, siga las instrucciones en la sección "Ajuste del reloj" de este Manual del Usuario.
Cuando es nuevo, la primera vez que se usa el grill y/o la convección, se emitirá humo y olores. Para evitar esto cuando se cocina la comida, use la función de grill y convección sin comida durante aproximadamente 20 minutos.

- Después de abrir y cerrar la puerta, el horno entrará en modo de espera. Si no se presionan botones en 1 minuto, la pantalla permanecerá encendida y los botones no funcionarán. Para entrar nuevamente en modo de espera, abra y cierre la puerta.
- Durante la cocción, si se presiona una vez el botón **STOP**, se pausará el ciclo de cocción. Para reiniciar la cocción, presione el botón **INICIO / +30s**. Si se presiona el botón **STOP** dos veces, se cancelará la cocción.
- Al programar el horno para una función particular y si hay una pausa de más de 30 segundos entre pulsaciones de botones, el horno volverá a modo de espera.
- Cuando un ciclo de cocción se completa, la pantalla mostrará "**End**" y sonará un tono cada dos minutos hasta que se presione un botón o se abra la puerta.

Configuración del reloj

El horno tiene un modo de reloj de 24 horas.

1. Pulse la tecla **SET CLOCK** una vez y en la pantalla parpadeará "00:00".

2. Pulse las teclas de tiempo e introduzca la hora actual. Introduzca las horas pulsando la tecla **10 min** e introduzca los minutos pulsando las teclas **1 min** y **10 s**.
3. Pulse el botón **SET CLOCK** para finalizar la configuración del reloj.

NOTAS:

- Si se ha ajustado el reloj, al terminar la cocción, aparecerá la hora correcta del día en la pantalla. Si el reloj no se ha configurado, la pantalla solo mostrará "0:00" cuando la cocción esté completa.
- Para comprobar la hora del día durante un proceso de cocción, pulse el botón **SET CLOCK** y el LED mostrará la hora del día durante 2-3 segundos. Esto no afecta al proceso de cocción.
- Mientras se encuentra en el modo de configuración del reloj, si se presiona el botón **STOP** o si no hay ninguna operación en un minuto, el horno volverá a la configuración anterior.
- Si se interrumpe el flujo de electricidad del horno de MICROONDAS, aparecerá "0:00" en la pantalla de forma intermitente una vez que se haya restablecido la corriente. Si esto sucede durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará.

Microondas

Nivel de potencia	Pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS**	PANTALLA (Porcentaje)
ALTO	x1	100P
	x2	90P
MEDIO ALTO	x3	80P
	x4	70P
MED	x5	60P
	x6	50P
MEDIO BAJO (DESCONGELADO)	x7	40P
	x8	30P
BAJO	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Su horno tiene 11 niveles de potencia, como se muestra.
- Para cambiar el nivel de potencia para cocinar, pulse el botón **MICROWAVE POWER** hasta que la pantalla indique el nivel deseado. Configure el tiempo de cocción deseado pulsando las teclas de tiempo. Pulse el botón **START** para iniciar el horno.
- Para comprobar el nivel de potencia durante la cocción, pulse el botón **MICROWAVE POWER**.
- Mientras su dedo esté presionando el botón **MICROWAVE POWER**, se mostrará el nivel de potencia. El horno continúa contando hacia atrás aunque la pantalla muestre el nivel de potencia.
- Si se selecciona "0P", el horno funcionará con el ventilador cuando no esté encendido. Puede utilizar este nivel para eliminar olores.

En términos generales se aplican las recomendaciones siguientes:
100P/90P - (ALTO) utilizado para cocinar rápido o recalentar, por ejemplo, para guisos, bebidas calientes, verduras, etc.
80P\/70P - (MEDIO ALTO) usado para la cocción más prolongada de alimentos densos como asados, pasteles de carne y platos emplatados, también para platos delicados como bizcochos. En esta configuración reducida, la comida se prepara uniformemente, sin hacerse en exceso por los lados.
60P/50P - (MEDIO) para alimentos densos que requieren un largo tiempo de cocción cuando se cocinan de manera convencional, por ejemplo, estofado de ternera, es recomendable usar esta configuración de potencia para asegurar que la carne estará tierna.

40P\/30P - (MEDIO BAJO) para descongelar, selecciona esta configuración de potencia para asegurar que el plato se descongele de manera uniforme. Esta configuración también es ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, dumplings y preparar natillas de huevo.
20P/10P - (BAJO) Para descongelar suavemente, por ejemplo, crema, pasteles o repostería.

Operación manual

Abrir la puerta:

Para abrir la puerta del horno, presione el botón de apertura de la puerta.

Poner el horno en funcionamiento:

Prepare y coloque la comida en un recipiente adecuado sobre el plato giratorio o colóquela directamente sobre el plato giratorio. Cierre la puerta y pulse el botón **START/+30s** después de seleccionar el modo de cocción deseado. Puede extender el tiempo de cocción deseado durante la cocción manual pulsando los botones **TIME** o el botón **START/+30s**.
Una vez que se ha establecido el programa de cocción y no se ha pulsado el botón **START/+30s** en 1 minuto, la configuración se cancelará.
El botón **START/+30s** debe ser pulsado para continuar la cocción si la puerta se abre durante la misma. La señal audible sonará una vez cuando el botón se presione de la manera correcta.

Utilice el botón **STOP** para:

1. Borrar un error durante la programación.
2. Detener el horno temporalmente durante la cocción.
3. Para cancelar un programa durante la cocción, presione el botón **STOP** dos veces.
4. Establecer y cancelar el bloqueo para niños.

NOTA

- Si el MICROONDAS no se utiliza durante un período de 1 minuto (y la puerta está cerrada), el bloqueo de seguridad se activará automáticamente. El teclado ya no funcionará. Para desactivar el bloqueo de seguridad, simplemente abra la puerta del MICROONDAS y el teclado volverá a estar activo.

Cocción con microondas

Su horno se puede programar hasta 99 minutos y 50 segundos (99:50).

COCCIÓN MANUAL/DESCONGELADO MANUAL

- Introduzca el tiempo de cocción y utilice los niveles de potencia 100P a 10P para cocer o descongelar.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos, siempre que sea posible, de 2 a 3 veces durante la cocción.
- Después de cocer, cubra los alimentos y déjelos reposar, cuando se recomiende.
- Después de descongelar, cubra los alimentos con papel de aluminio y deje reposar hasta que estén totalmente descongelados.

Ejemplo:
Para cocer durante 2 minutos y 30 segundos a una potencia de microondas del 70 %.

Introduzca el nivel de potencia pulsando la tecla **NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS** cuatro veces para llegar al nivel 70 P. x4	Introduzca el tiempo de cocción pulsando dos veces la tecla **1 min** y luego pulse la tecla **10 s** tres veces.	Pulse la tecla **START/+30s** para iniciar el temporizador. (La pantalla contará hacia atrás a través del tiempo establecido de cocción/descongelación.)

ADVERTENCIA:

- Cuando el horno se pone en funcionamiento, se encenderá su lámpara y el plato giratorio girará hacia la izquierda o hacia la derecha
- Si la puerta se abre durante la cocción/descongelación para remover o dar la vuelta a la comida, el tiempo de cocción en la pantalla se detiene automáticamente. El tiempo de cocción/descongelado comienza a contar de nuevo cuando se cierra la puerta y se presiona el botón **INICIO**.
- Una vez completado el proceso de cocción o descongelado, abra la puerta o presione el botón **STOP**, y aparecerá la hora del día en la pantalla, si el reloj ha sido configurado.
- Si desea conocer el nivel de potencia durante la cocción, pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS**. Mientras su dedo esté presionando la tecla **NIVEL DE POTENCIA DE MICROONDAS**, se mostrará el nivel de potencia.

IMPORTANTE:

- Cierre la puerta después de la cocción o el descongelado. Tenga en cuenta que la luz permanecerá encendida al abrir la puerta por razones de seguridad para recordarle que debe cerrarla.
- Si prepara alimentos durante más tiempo del indicado (véase la siguiente tabla) utilizando el mismo modo de cocción, el mecanismo de seguridad del horno se activará automáticamente y el nivel de potencia de microondas se reducirá o los elementos de calentamiento de la parrilla se encenderán y apagarán. El nivel de potencia del microondas se reducirá o el elemento calefactor del grill se encenderá y apagará.

Modo de cocción	**Tiempo normal**
Microondas 10P a 100P	30 minutos
Preparación de alimentos en modo grill	Funcionamiento intermitente, temperatura controlada
Preparación de alimentos en modo mix grill	99 min 50 seg

Inicio rápido

Si necesita cocinar con el 100% de nivel de potencia, simplemente pulse el botón **START/+30s** mientras esté en modo de espera. Cada vez que se presiona el botón **START/+30s**, se añadirán 30 segundos al tiempo de cocción.

Cocción con AIR FRY

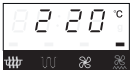
Con precalentamiento

1. Pulse el botón AIR FRY, la pantalla mostrará **220°C**.
2. Pulse el botón AIR FRY para seleccionar la temperatura. Cada vez que se pulsa, la pantalla cambiará a 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, y luego volverá a 220.
3. Pulse el botón **START/+30s** para confirmar la configuración de la temperatura.
4. Pulse el botón **START/+30s** y el horno precalentará.
5. Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento, la temperatura parpadeará en la pantalla. Abra la puerta, coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta.
6. Pulse los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción.
7. Pulse el botón **START/+30s** para empezar a cocinar.

Sin precalentamiento

1. Pulse el botón **AIR FRY**, la pantalla mostrará **140°C**.
2. Pulse el botón **AIR FRY** para seleccionar la temperatura. Cada vez que se pulsa, la pantalla cambiará a 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, y luego volverá a 220.
3. Pulse el botón **START/+30s** para confirmar la configuración de la temperatura.
4. Pulse los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción.
5. Pulse el botón **START/+30s** para empezar a cocinar.

Ejemplo:
Para cocer en modo AIR FRY durante 10 minutos a 220°C con convección sin precalentamiento.

Pulse el botón AIR FRY una vez. AIR FRY x1	Pulse el botón AIR FRY 4 veces para que la pantalla muestre 160°C.	Pulse el botón **START / +30s** una vez. START/+30s x1	Pulse el botón 10min una vez. 10min x1	Pulsa el **START/+30s**. START/+30s x1
				

Preparación de alimentos en modo grill

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

Ejemplo:
Para hacer grill durante 20 minutos, utilizando la tecla **GRILL**.

Pulse la tecla **GRILL** una vez. x1	Introduzca el tiempo de calentamiento requerido presionando la tecla **10 min** dos veces.	Pulse la tecla **START / +30s** para iniciar el asado. (La pantalla contará hacia atrás a través del tiempo de asado establecido.)

Microondas + grill

GRILL + MICROONDAS combina la potencia del microondas con la función de convección. En este modo, la potencia del microondas y la potencia de convección se usan alternadamente. Microondas a máxima potencia durante 14 segundos, luego grill durante 15 segundos. Este ciclo se repite hasta que finalice el tiempo de cocción.
La combinación de la potencia de las microondas con el grill reduce el tiempo de cocción y proporciona resultados crujientes y dorados.

Ejemplo:
Para cocinar durante 15 minutos, siga el ejemplo a continuación.

Pulse la tecla **GRILL + CONVECTION** una vez. MICROWAVE +GRILL x1	Introduzca el tiempo de calentamiento requerido presionando el botón **10 min** una vez y el botón 1 minuto 5 veces.	Pulse la tecla **START / +30s** para iniciar la cocción. (La pantalla contará hacia atrás a través del tiempo de cocción establecido.)

NOTAS para PREPARAR ALIMENTOS EN EL MODO GRILL y EN EL MODO GRILL+MICROONDAS:

- No es necesario precalentar el grill antes de preparar los alimentos.

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

IMPORTANTE: Durante el funcionamiento, para permitir que el humo o los olores se dispersen, abra una ventana o encienda la ventilación de la cocina.
NOTA: Al utilizar la función de grill, el grill se activará y se desactivará a intervalos regulares para evitar el sobrecalentamiento.

⚠ ADVERTENCIA: La puerta, la carcasa exterior, la cavidad del horno y los accesorios se calentarán mucho durante el funcionamiento.
Para prevenir quemaduras, siempre use guantes de horno gruesos.

Convección

Durante la cocción por convección, el aire caliente circula por la cavidad del horno para dorar y crujir los alimentos de manera rápida y uniforme. Este horno se puede programar para trece temperaturas de cocción diferentes (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar en el modo de convección. Para precalentar y cocinar usando la función de convección, siga las instrucciones dadas a continuación:

Con Precalentar

1. Pulse el botón **CONVECTION**, la pantalla mostrará **180°C**.
2. Pulse el botón **CONVECTION** para seleccionar la temperatura. Cada vez que se pulse, la pantalla cambiará, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 y luego volverá a 180.
3. Pulse el botón **START/+30s** para confirmar la configuración de temperatura.
4. Pulse el botón **START/+30s** y el horno comenzará a precalentarse.
5. Cuando se alcance la temperatura de precalentamiento, la temperatura parpadeará en la pantalla. Abra la puerta, coloque la comida a cocinar dentro del horno y cierre la puerta.
6. Pulse los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción.
7. Pulse el botón **START/+30s** para empezar a cocinar.

Sin Precalentar

1. Pulse el botón **CONVECTION**, la pantalla mostrará **180°C**.
2. Pulse el botón **CONVECTION** para seleccionar la temperatura. Cada vez que se pulse, la pantalla cambiará, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 y luego volverá a 180.
3. Pulse el botón **START/+30s** para confirmar la configuración de temperatura.
4. Pulse los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción.
5. Pulse el botón **START/+30s** para empezar a cocinar.

Ejemplo:
Para cocinar durante 12 minutos a 210°C en convección sin precalentar.

Pulse el botón de convección una vez. CONVECTION x1	Pulse el botón de convección 3 veces para que la pantalla muestre 210°C. CONVECTION x3	Pulse el botón **START / +30s** una vez. START/+30s x1	Pulse el botón **10min** una vez y el botón **1min** dos veces.	Pulsa el **START/+30s**. START/+30s x1

Microondas + Convección

El modo Microondas + Convección facilita y acelera la cocción, ya que usa la rápida cocción del microondas y la convección para dorar los alimentos.
MICROWAVE + CONVECTION combina la potencia del microondas con la función de convección. En este modo, la potencia del microondas y la de la convección se usan alternadamente. Microondas a máxima potencia durante 14 segundos, luego convección configurada a 170°C durante 15 segundos. Este ciclo se repite hasta que finalice el tiempo de cocción. La combinación de la potencia del microondas con la función de convección reduce el tiempo de cocción y proporciona un acabado crujiente y dorado.

Ejemplo:
Para cocinar durante 10 minutos, utilizando MICROONDAS + CONVECCIÓN.

Pulse la tecla **MICROWAVE + CONVECTION** una vez. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Introduzca el tiempo de calentamiento requerido presionando la tecla **10 min** una vez. 10 min x1	Pulse la tecla **START/ +30s** para iniciar la cocción. (La pantalla contará hacia atrás a través del tiempo de cocción establecido.)

NOTAS para la cocción con CONVECTION + MICROONDAS:

- No hay función de precalentamiento.
- Cuando dore alimentos en un contenedor profundo, colóquelo en el plato giratorio.
- Se puede detectar humo o percibir un olor a quemado cuando se utiliza el grill por primera vez. Esto es normal y no es una señal de que el horno esté estropeado. Para evitar este problema, cuando use el horno por primera vez, caliente el horno sin comida durante 20 minutos en la función de convección.

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

⚠ ADVERTENCIA: La puerta, la carcasa exterior, la cavidad del horno y los accesorios se calentarán mucho durante el funcionamiento.
Para prevenir quemaduras, siempre use guantes de horno gruesos.

AUTO MENU

Para su conveniencia, los programas de cocción automática permiten cocinar los alimentos rápida y uniformemente con solo unos pocos pulsos de botón. No es necesario programar la duración ni la potencia de cocción; solo se requiere seleccionar la función de cocción automática e ingresar el peso/piezas si es necesario.

Menú Automático de Microondas y Convección

Para seleccionar los menús automáticos de cocción de microondas y convección, pulse el botón **AUTO MENU** una vez, luego pulse los botones "**+**" o "**–**" para elegir los programas, la pantalla mostrará "**A01**" a "**A09**".

Por ejemplo, para cocinar dos patatas asadas.

1. Abre la puerta y coloca la comida dentro del horno usando un recipiente adecuado para el ciclo de cocción que estás usando.
2. Cierre la puerta.
3. Pulse el botón **AUTO MENU** una vez. Aparecerá en la pantalla: **A01**.
4. Pulse el botón "+" una vez, la pantalla mostrará **A02**.
5. Pulse el botón **START/+30s** para confirmar el menú de cocción automática seleccionado.
6. Pulse el botón "**+**" o "**–**" para ajustar la cantidad (o el peso para otros menús).
7. Pulse el botón **START/+30s** para comenzar a cocinar.
8. Cuando termine la cocción, la pantalla volverá al modo de espera y se escucharán 5 pitidos.

Menú automático A01 a A09

PANTALLA	Menú	PANTALLA	Peso (g)	Tiempo de cocción	Modo de cocción	Consejos para cocinar
A01	Recalentar automáticamente	150g	150g	1 minuto 30 segundos	Microondas P100	Coloque los alimentos en un recipiente apto para MICROONDAS y colóquelo en el centro del plato giratorio.
		250g	250g	2 minutos 30 segundos		
		350g	350g	3 minutos 30 segundos		
		450g	450g	4 minutos 30 segundos		
		600g	600g	6 minutos		
A02	Patatas	1		5 minutos 20 segundos	Microondas P100	Cada patata debe pesar aproximadamente 230g. Retire todos los ojos (brotes) y lave antes de cocinar.
		2		8 minutos 30 segundos		
		3		11 minutos 30 segundos		
A03	Carne	150g	150g	3 minutos	Microondas P80 Dé la vuelta hacia la mitad del proceso de cocción	Coloque su comida en un recipiente apto para microondas y colóquelo en el centro del plato giratorio.
		300g	300g	4 minutos 40 segundos		
		450g	450g	6 minutos 30 segundos		
		600g	600g	8 minutos 30 segundos		
A04	Verduras	150g	150g	3 minutos	Microondas P100	Coloque su comida en un recipiente apto para microondas y colóquelo en el centro del plato giratorio.
		350g	350g	4 minutos 30 segundos		
		500g	500g	6 minutos		
A05	Pasta	50g	50g (agua 450g)	18 minutos	Microondas P80	Coloque la pasta cruda en un recipiente apto para microondas y añada el agua especificada para el peso. Coloque el recipiente en el centro del plato giratorio antes de iniciar el horno.
		100 g	100 g (agua 800g)	20 minutos		
		150g	150g (agua 1200g)	22 minutos		
A06	Pescado	150g	150g	3 minutos 10 segundos	Microondas P80	Coloque el pescado en un plato o rejilla apto para microondas y colóquelo en el centro del plato giratorio.
		250g	250g	4 minutos 40 segundos		
		350g	350g	5 minutes 40 seconds		
		450g	450g	7 minutos		
		650g	650g	9 minutes 40 seconds		
A07	Soup	200	200ml	2 minutes 10 seconds	P100	Place the soup in a microwave safe container and place in the centre of the turntable.
		400	400ml	4 minutos		
		600	600ml	5 minutes 40 seconds		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 minutos	Convection 190°C	Place the pizza directly onto the baking tray and use on the lower level.
		300g	300g	12 minutes 30 seconds		
		400g	400g	14 minutes 30 seconds		
A09	Pollo	500g	500g	40 minutos	Convection 200°C Turn over at 2/3 of the way through cooking	Place your food on the baking tray and use on the lower level.
		750g	750g	45 minutos		
		1000g	1000g	50 minutos		
		1200g	1200g	55 minutos		

Menú automático AIR FRY

Para seleccionar los menús automáticos de cocción por MICROONDAS y convección, pulse el botón **AUTO MENU** dos veces, luego pulse los botones "**+**" o "**–**" para elegir los programas, la pantalla mostrará "**AF01**" a "**AF14**"

Por ejemplo, para cocinar nuggets de pollo congelados.

1. Abre la puerta y coloca la comida dentro del horno usando un recipiente adecuado para el ciclo de cocción que estás usando.
2. Cierre la puerta.
3. Pulse el botón **AUTO MENU** dos veces. Aparecerá en la pantalla: **AF01**.
4. Pulse el botón "**+**" cinco veces, la pantalla mostrará **AF06**.
5. Pulse el botón **START/+30s** para comenzar a cocinar.
6. Cuando el ciclo de cocción haya terminado, el horno emitirá 5 pitidos.

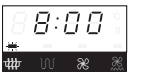
Menú automático AF01 a AF14

PANTALLA	Menú	PAN-TALLA	Weight (g)	Cooking time	Cooking mode	Cooking advice
AF01	Frozen French Fries	AF01	500g	21 minutos	Air fry 220°C	Do not overload the frying basket with too many fries. Ensure that the fries are evenly spaced.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minutos 00	AIR FRY 220°C Dé la vuelta cuando queden 3 minutos del tiempo de cocción.	
AF03	Croquetas congeladas	AF03	400g	14 minutos	AIR FRY 210°C	Distribuya uniformemente las croquetas en la cesta de freír.
AF04	Calamares congelados	AF04	400g	14 minutos	AIR FRY 210°C	Distribuya uniformemente los calamares en la cesta de freír.
AF05	Aros de cebolla congelados	AF05	350g	13 minutos	AIR FRY 210°C	Distribuya uniformemente los aros de cebolla en la cesta de freír.
AF06	Nuggets de pollo congelados	AF06	500g	20 minutos	AIR FRY 210°C Dé la vuelta cuando queden 4 minutos del tiempo de cocción.	No sobrellene. Asegúrese de que haya un pequeño espacio entre los nuggets.
AF07	Escalope	AF07	400g	20 minutos	AIR FRY 200°C Dé la vuelta cuando queden 4 minutos del tiempo de cocción.	
AF08	Gambas	AF08	200 g	11 minutos	AIR FRY 210°C	
AF09	Verduras	AF09	300g	10 minutos	AIR FRY 220°C	Corte las verduras en trozos de 2 x 3cm para asegurar una cocción uniforme.
AF10	Rollitos de primavera	AF10	400g	14 minutos	AIR FRY 220°C Dé la vuelta cuando queden 4 minutos del tiempo de cocción.	
AF11	Langostinos empanizados congelados	AF11	220g	12 minutos	AIR FRY 210°C Dé la vuelta cuando queden 4 minutos de tiempo de cocción.	Tenga cuidado de no llenar en exceso la cesta de freír.
AF12	Patatas gajo congeladas	AF12	400g	20 minutos	AIR FRY 220°C	No sobrellene. Rocíe con aceite de cocina para una piel más crujiente.
AF13	Alitas de pollo estilo búfalo	AF13	550g	15 minutos	AIR FRY 210°C	Coloque uniformemente en la cesta de freír.
AF14	Filetes de pescado fresco a la parrilla	AF14	500g	11 minutos	AIR FRY 230°C	

- El resultado de la cocción automática depende de factores como la forma y el tamaño de la comida, tu preferencia personal en cuanto al punto de cocción de ciertos alimentos y cómo se coloca la comida en el horno. Si el resultado de la cocción no es satisfactorio, por favor ajusta el tiempo de cocción para adaptarlo.
- Para algunos de los programas de cocina automática, se te puede pedir que gires la comida. Abre la puerta, gira la comida, cierra la puerta y luego pulsa el botón **START/+30s** para reanudar la cocción.
- Usa guantes de horno (o similares) cuando gires la comida.
- No es posible cambiar el tiempo o la temperatura de las opciones del menú automático AIR FRY.

Descongelando por peso

El horno microondas viene preprogramado con un temporizador y un nivel de potencia para que alimentos como la carne o el marisco se puedan descongelar fácilmente. El rango de peso para esto es de 0.1kg – 2.0kg.
Siga el ejemplo a continuación para dedetalles sobre cómo operar estas funciones.
Ejemplo: Para descongelar una articulación de pesaje de carne de 1,2 kg.
Coloque la comida en un plato plano o alternativamente en una rejilla de descongelación de horno microondas sobre el plato giratorio.

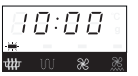
Seleccione la función de descongelado por peso presionando el botón DEFROST (descongelar) una vez. DEFROST x1	Pulse el botón de arriba 4 veces.	Pulse el botón **START/+30s** una vez. START/+30s x1	Pulse el botón de inicio y comenzará el descongelado. START/+30s x1
			

Notas para el descongelado por peso:

- Antes de congelar los alimentos, asegúrese de que son frescos y están en buenas condiciones.
- El peso de los alimentos se debe redondear a los 0,1 kg más cercanos, por ejemplo, de 0,65 kg a 0,7 kg.
- Si es necesario, cubre áreas pequeñas de carne o ave con trozos pequeños de papel de aluminio. Esto evitará que las áreas se calienten durante el descongelado. Asegúrese de que el papel no toca las paredes del horno.

Descongelación por tiempo

Esta función descongela rápidamente los alimentos y le permite elegir un periodo de descongelado adecuado, dependiendo del
tipo de alimento. Siga el ejemplo a continuación para obtener detalles sobre cómo operar esta función. El rango de tiempo es de 0:01 – 99:50.
Ejemplo: Para descongelar la comida durante 10 minutos.

Seleccione el menú requerido presionando el botón **TIME DEFROST** dos veces. DEFROST x2	Introduzca el tiempo de cocción presionando los botones de tiempo. 10min 1min 10s	Pulse el botón **START/+30s** para iniciar el descongelado. (La pantalla contará hacia atrás a través del tiempo de descongelación)
		

Notas para la descongelación por tiempo:

- Después de cocinar, la señal audible sonará cinco veces y el LED mostrará la hora del día, si se ha configurado el reloj. Si el reloj no se ha configurado, la pantalla solo mostrará "0:00" cuando la cocción esté completa.
- El nivel de potencia preestablecido del MICROONDAS es P30 y no puede ser cambiado.

Cocción en secuencia

Esta función le permite preparar alimentos utilizando un máximo de 2 etapas diferentes que incluyen el tiempo de cocción manual y el modo o el tiempo de descongelado, así como una función de descongelado por peso. Una vez programado no hay necesidad de interferir con la operación de cocción, ya que el horno pasará automáticamente a la siguiente fase. La señal audible sonará una vez después de la primera etapa.

Nota: El menú auto no puede establecerse como una de las secuencias múltiples.
Ejemplo: Si quieres descongelar la comida durante 5 minutos a 30P, entonces cocinar con energía de microonda P80 durante 7 minutos.

Los pasos son los siguientes:
1. Pulse el botón del MICROONDAS para ajustar la potencia a 30P.
2. Introduzca el tiempo de cocción de 5 minutos.
3. Pulse el botón del MICROONDAS para ajustar la potencia a 80P.
4. Introduzca el tiempo de cocción de 7 minutos,
5. Pulse el botón **START/+30s** para comenzar a cocinar.

Bloqueo de seguridad

Esta es una función automática para evitar el uso no supervisado del horno por parte de los niños. Mientras esté en modo de espera, si no hay operación dentro de un minuto, el horno entrará automáticamente en el modo de Bloqueo de seguridad y todos los botones quedarán deshabilitados.
Para desactivar el bloqueo de seguridad, simplemente abra y cierre la puerta del microondas y el teclado volverá a estar activo y la luz indicadora de bloqueo se apagará.

Seguridad infantil

Para activar el BLOQUEO PARA NIÑOS, mantenga presionado el botón **STOP** durante 3 segundos, se escuchará un pitido largo y la pantalla mostrará el ícono de bloqueo. El horno está ahora en el modo de BLOQUEO PARA NIÑOS.
Para cancelar el BLOQUEO PARA NIÑOS, mantenga presionado el botón **STOP** durante 3 segundos hasta que se escuche un pitido largo.

Limpieza y mantenimiento

- Apague el horno y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente cuando lo limpie.
- Mantenga el interior del horno limpio. Cuando los alimentos salpican o se derraman líquidos y se adhieren a los laterales, la base superior o el plato giratorio del horno, límpielos con un paño húmedo. Se pueden usar detergentes suaves si el horno se ensucia mucho. Evite el uso de limpiadores en aerosol o demasiado fuertes. Pueden manchar, rayar o opacar la superficie de la puerta.
- El exterior del horno debe limpiarse con un paño húmedo. Para evitar daños a las partes operativas dentro del horno, no se debe permitir que el agua se filtre en las aberturas de ventilación.
- Limpie la puerta y la ventana por ambos lados, los sellos de la puerta y las partes adyacentes frecuentemente con un paño húmedo para eliminar cualquier derrame o salpicadura.
- No utilice limpiadores abrasivos.
- No utilice limpiadores a vapor.
- No permita que el panel de control se moje. Limpie con un paño suave y húmedo. Cuando limpie el panel de control, deje la puerta del horno abierta para evitar que el horno se encienda accidentalmente.
- Si se acumula vapor dentro o alrededor del exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas se utiliza en condiciones de alta humedad. Esto no es un fallo.
- El plato giratorio debe limpiarse regularmente para evitar la contaminación y posibles arcos eléctricos/daños. Simplemente limpie la superficie inferior del horno con un detergente suave.
- Elimine los olores de su horno combinando una taza de agua con el jugo y la cáscara de un limón en un recipiente apto para microondas. Microondas durante 5 minutos. Limpie a fondo y seque con un paño suave.
- Si la bombilla falla, comuníquese con el servicio de atención al cliente para obtener asesoramiento.
- El horno debe limpiarse regularmente y deben eliminarse los restos de comida. No mantener el horno en un estado limpio podría llevar a una deterioración de la superficie que podría afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico y posiblemente resultar en una situación peligrosa.
- Por favor, no deseche este electrodoméstico en el cubo de basura doméstico; consulte las recomendaciones de su país sobre la eliminación de este tipo de producto.

Utensilios de horno adecuados

1. El material ideal para un utensilio de microondas es transparente a las microondas, permite que la energía pase a través del contenedor y caliente la comida.
2. Las microondas no pueden penetrar el metal, por lo tanto, no se deben usar utensilios metálicos o platos con adornos metálicos.
3. No utilice productos de papel reciclado cuando cocine con microondas, ya que pueden contener pequeños fragmentos metálicos que pueden causar chispas y/o incendios.
4. Los moldes redondos u ovalados son preferibles a los cuadrados o rectangulares, ya que los alimentos en las esquinas pueden cocerse demasiado.
5. Se pueden usar tiras estrechas de papel aluminio para evitar la sobrecocción de las áreas expuestas. Pero tenga cuidado de no usar demasiadas y mantenga una distancia de 2.54 cm entre el papel aluminio y la cavidad.

La siguiente lista es una guía general para ayudarle a seleccionar los utensilios correctos.

Utensilios de cocina	Microondas Seguro	Grill/Convection/AIR FRY	Comentario
Platos para dorar	✔ / ✘	✘	Siga siempre las instrucciones del fabricante. No exceda los tiempos de calentamiento que se indican. Tenga mucho cuidado, ya que estos platos se calientan a alta temperatura.
Porcelana y cerámica	✔ / ✘	✘	Los utensilios de porcelana, cerámica, loza de barro esmaltada y porcelana fina son generalmente adecuados, a excepción de aquellas con decoración metálica.
Vidrio resistente al calor	✔	✔	Debe tener cuidado de asegurarse de que cualquier producto de vidrio utilizado sea adecuado para ser utilizado en un horno de microondas.
Vidrio no resistente al calor	✘	✘	
Cerámica resistente al calor	✔	✔	Asegúrese de que el material cerámico no sea demasiado grueso o alto en contenido mineral.
Recipiente plástico apto para microondas	✔	✘	Siempre verifique que el producto de plástico sea adecuado para ser utilizado en un horno de microondas.
Papel de cocina	✔ / ✘	✘	Utilice solo papel de cocina recomendado para microondas.
Cristalería, por ejemplo, Pyrex®	✔ / ✘	✔	Se debe tener cuidado si se utiliza cristalería fina, ya que puede romperse o agrietarse si se calienta bruscamente.
Bandeja de Metal	✘	✔	No se recomienda usar utensilios de metal, ya que crearían un arco eléctrico y provocar un incendio.
Rejilla de Metal	✘	✔	No se recomienda usar utensilios de metal, ya que crearían un arco eléctrico y provocar un incendio.
Papel de aluminio Recipientes de aluminio	✔ / ✘	✔	Se pueden utilizar trozos pequeños de papel de aluminio para proteger los alimentos contra el sobrecalentamiento. Mantenga el papel al menos a 2.54 cm de distancia de las paredes del horno, ya que puede producirse arco eléctrico. Los recipientes de aluminio no son recomendables a menos que los especifique el fabricante, por ejemplo, Microfoil®. Siga las instrucciones atentamente.
Film transparente	✔	✘	No se deben tocar los alimentos y deben perforarse para permitir dejar salir el vapor.
Plástico/poliestireno, por ejemplo, recipientes de comida rápida	✔	✘	Se debe tener cuidado con algunos recipientes, ya que pueden deformarse, derretirse o descolorarse con las altas temperaturas.
Bolsas para congelar/asar	✔	✘	Debe ser perforado para permitir la salida del vapor. Asegúrese de que las bolsas sean aptas para su uso en el microondas.
Platos de papel, tazas y papel de cocina	✔	✘	No utilice lazos de plástico o metal, ya que pueden derretirse o incendiarse debido al 'arqueo' del metal.
Recipientes de madera y paja	✔	✘	Utilizar únicamente para calentar o para absorber la humedad. Se debe tener cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede provocar un incendio.
Papel reciclado y periódicos	✘	✘	Vigile siempre el horno cuando se utilizan estos materiales, ya que el sobrecalentamiento puede ocasionar un incendio. Puede contener extractos de metal que pueden causar "arco eléctrico" y puede provocar un incendio.

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

NOTA: No deje su horno sin supervisión mientras está en uso.

Consejos para cocinar en microondas

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

⚠ ADVERTENCIA: Los líquidos y alimentos no deben calentarse en recipientes sellados o tarros/recipientes con tapas, ya que se acumulará presión en el interior y puede provocar que el tarro/recipiente explote.

NOTAS SOBRE LOS CONSEJOS PARA COCINAR:

- Vigile siempre el horno mientras lo utiliza.
- Asegúrese de que los utensilios sean adecuados para hornos microondas.
- Utilice exclusivamente palomitas para microondas en el envase recomendado (siga las instrucciones del fabricante). Nunca debe utilizar aceite, a menos que el fabricante así lo indique, y nunca debe preparar las palomitas durante más tiempo del recomendado.

⚠ ADVERTENCIA: Si excede los tiempos de cocción recomendados y utiliza niveles de potencia demasiado altos, los alimentos pueden sobrecalentarse, quemarse y, en circunstancias extremas, prenderse fuego y dañar el horno.

Colocar

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

Cubrir

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

Perforar

Los alimentos con cáscara, piel o membrana se deben perforar en varios puntos antes de cocerse o recalentarlos, ya que, de lo contrario, se acumularía vapor y podrían explotar. Por ejemplo, de las patatas, el pescado, el pollo y las salchichas.
NOTA: Los huevos no deben calentarse usando la potencia del microondas ya que pueden explotar, incluso después de que la cocción haya terminado. Por ejemplo: escalfados, fritos, hervidos.

Remover, girar y volver a colocar

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

Reposo

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

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

⚠ **ADVERTENCIA: Cara y manos: Siempre utilice guantes de horno para retirar alimentos o utensilios de cocina del horno. Aléjese al abrir la puerta del horno para permitir que el calor o el vapor se disperse. Al retirar las tapas (como el film transparente), abrir bolsas para asar o envases de palomitas, dirija el vapor lejos de la cara y las manos.**

⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe la temperatura de la comida y la bebida, revuelva antes de servir. Tenga especial cuidado al servir a bebés, niños o ancianos. El contenido de los biberones y los tarros de comida para bebés debe ser agitado o revuelto y se debe comprobar la temperatura antes de consumir, para evitar quemaduras.**

Consejos para descongelar

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

- Retire todos los envases y envoltorios antes de descongelar.
- Para descongelar alimentos, use los niveles de potencia del MICROONDAS de P-20 a P-40.
- Consulte a continuación para obtener más información.

Recolocar

Los alimentos colocados hacia el exterior del plato se descongelan más rápidamente que los alimentos dispuestos en el centro. Por lo tanto, es muy importante recolocar los alimentos hasta cuatro veces durante el descongelado. Mueva los trozos que estén muy encajados desde el exterior hacia el centro, y recoloque las partes que se solapen. De esta manera, todas las partes de los alimentos se descongelarán de manera uniforme.

Separar

Los alimentos pueden quedarse pegados al sacarlos del congelador. Es importante separar los alimentos lo antes posible durante el descongelado,
p. ej., tiras de beicon o filetes de pollo.

Cubrir

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

Reposo

Es necesario un tiempo de reposo para garantizar que los alimentos se descongelen bien.
La descongelación no finaliza una vez que se retiran los alimentos del horno microondas. Los alimentos deben permanecer, tapados, durante un tiempo para garantizar que el centro se descongele completamente.

Girar

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

Consejos para recalentar

Para el recalentamiento de alimentos, siga los consejos y pautas a continuación para asegurAsegúrese de que la comida esté completamente recalentada antes de servir.

Platos de comida

Retire cualquier pieza de ave o carne roja, y caliente esas piezas por separado (véase más abajo).
Coloque los trozos más pequeños en el centro del plato y los trozos más grandes y gruesos en el borde. Cubra los alimentos con film transparente ventilado para MICROONDAS y recaliéntelos al nivel de potencia P-50, remueva/reorganice a mitad del recalentamiento.
NOTA: Asegúrese de que la comida esté completamente recalentada antes de servirla.

Carne en lonchas

Cubra los alimentos con film transparente ventilado para MICROONDAS y recaliéntelos al nivel de potencia P-60.
Recoloque la carne al menos una vez para garantizar que se caliente de manera uniforme.
NOTA: Asegúrese de que la carne esté completamente recalentada antes de servir.

Porciones de ave

Coloque las partes más gruesas de las porciones en el exterior del plato, cúbralas con film transparente ventilado para MICROONDAS y caliente al nivel de potencia P-70.
Dé la vuelta hacia la mitad del proceso de calentamiento.
NOTA: Asegúrese de que el pollo esté completamente recalentado antes de servir.

Guisos

Cubra con film transparente ventilado para MICROONDAS o con una tapa adecuada y caliente al nivel de potencia P-50.
Remueva con frecuencia para garantizar que los alimentos se calienten de manera uniforme.
NOTA: Asegúrese de que la comida esté completamente recalentada antes de servirla.
Para conseguir los mejores resultados al recalentar, seleccione un nivel de potencia de microondas adecuado para el tipo de alimento. Por ejemplo, un plato de verduras se puede calentar al nivel de potencia P-100 de MICROONDAS, mientras que una lasaña, que contiene ingredientes que no se pueden remover, se debe calentar al nivel de potencia P-40.

NOTAS:

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

⚠ ADVERTENCIA:Nunca caliente líquidos en recipientes de cuello estrecho, ya que esto podría resultar en que el contenido erupcione del recipiente y pueda causar quemaduras.

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

⚠ ADVERTENCIA:El contenido de los biberones y los tarros de comida para bebés debe ser agitado o revuelto y se debe comprobar la temperatura antes de consumir, para evitar quemaduras.

Resolución de problemas

Si cree que el horno no funciona correctamente, puede llevar a cabo unas sencillas comprobaciones antes de llamar a un técnico. De esta forma, puede evitar llamadas innecesarias al servicio, en caso de que el fallo se deba a algo sencillo.
Siga estas sencillas comprobaciones:
Coloque media taza de agua en el plato giratorio y cierre la puerta. Ajuste el temporizador para cocinar durante 1 minuto utilizando el nivel de potencia del MICROONDAS P-100.

1. ¿Se enciende la lámpara del horno cuando el agua cuece?
2. ¿Funciona el ventilador de refrigeración? (Compruébelo colocando la mano sobre las salidas de ventilación).
3. Transcurrido un minuto, ¿suena la señal acústica?
4. ¿Está caliente el agua en la taza?
   Si responde "NO" a cualquier pregunta, primero asegúrese de que el horno está correctamente enchufado y que el fusible no ha saltado. Si no hay fallo en ninguno de los dos, consulte la tabla de solución de problemas a continuación.

⚠ ADVERTENCIA:Nunca ajuste, repare o modifique el horno usted mismo. Es peligroso que alguien que no sea un ingeniero capacitado por SHARP realice el mantenimiento o las reparaciones. Esto es importante ya que puede implicar la eliminación de cubiertas que proporcionan protección contra la energía de microondas.

- La junta de la puerta evita que se filtren líquidos del microondas durante el funcionamiento del horno, pero no ofrece un sellado hermético. Es normal observar gotas de agua, luz o sentir aire caliente alrededor de la puerta del horno. Los alimentos con un alto contenido de humedad despedirán vapor o generarán condensación dentro de la puerta, lo que puede formar gotas fuera del horno.
- Reparaciones y Modificaciones: no intente reparar, modificar o utilizar el horno si no funciona correctamente.
- Acceso a la carcasa exterior y la lámpara: nunca retire la carcasa exterior. Esto es muy peligroso debido a las partes de alto voltaje en el interior que nunca deben tocarse, ya que podría ser fatal.

  Su horno no está equipado con una cubierta de acceso a la lámpara. Si la lámpara falla, no intente reemplazarla usted mismo, llame a un centro de servicio aprobado por SHARP.

TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	**Explicación**
Corrientes de aire alrededor de la puerta.	Cuando el horno está en funcionamiento, el aire circula alrededor de la cavidad La puerta no está sellada herméticamente, por lo que el aire puede escaparse.
En el horno se forma condensación y puede dar lugar a la formación de gotas en la puerta.	Por lo general, la cavidad del horno estará más fría que los alimentos cocinados; por lo tanto, el vapor generado al preparar alimentos se condensará en la superficie más fría. La cantidad de vapor generado depende del contenido en agua del alimento preparado. Algunos alimentos, como las patatas, tienen un gran contenido en humedad. La condensación atrapada en el cristal de la puerta se disipará en unas horas.
Se observan destellos y arcos voltaicos en la cavidad al preparar los alimentos.	Se producen arcos voltaicos cuando un objeto metálico se sitúa cerca de la cavidad del horno durante la cocción. Esto puede causar abrasión de la superficie de la cavidad, pero no producirá ningún daño al horno.
Asar patatas.	Retire todas las raíces de las patatas, píchelas y colóquelas directamente sobre la bandeja giratoria en un molde para flan resistente al calor o similar.
El horno no funciona cuando se pulsa el botón **START/+30s**.	Asegúrese de que la puerta está correctamente cerrada.
El horno prepara los alimentos demasiado despacio.	Asegúrese de que corregir el nivel de potencia seleccionado.
El horno hace ruido.	Los impulsos de la energía de microondas se activan y desactivan durante los procesos de cocción y descongelación.
La carcasa exterior está caliente.	La carcasa exterior puede calentarse al tacto. Mantenga a los niños a los niños lejos.
Cuando se utiliza el horno en el modo de solo grill, se puede observar que la resistencia no parece estar encendida todo el tiempo.	Mientras cocina en modo Grill, la temperatura del horno se controla para garantizar que la cavidad no se caliente demasiado. El elemento del grill puede encenderse y apagarse durante el ciclo de cocción.
Cuando se utiliza el grill en el modo combinado, no parece estar encendido.	Durante el modo de cocción combinada (microondas y grill), el horno alternará entre las dos funciones. Las funciones de microondas y grill no se encenderán al mismo tiempo.
El horno de convección no parece calentarse lo suficiente.	La temperatura en la cavidad del horno se mantendrá en +/- 10% del nivel establecido. La temperatura se mide en el centro exacto del horno con un dispositivo de medición de temperatura calibrado utilizando un termopar tipo K.
Después de la cocción, el horno hace ruido o parece que sigue funcionando.	Al final del ciclo de cocción, el ventilador puede permanecer encendido durante varios minutos para enfriar el horno. Esto es normal.
"COOL" se muestra en la pantalla.	Cuando se usa en modos AIR FRY, grill o convección, la cavidad del horno se calentará. Después de que la cocción esté completa, "COOL" se mostrará hasta que la temperatura de la cavidad baje de 140°C.

Antes de solicitar asistencia

Antes de solicitar asistencia, consulte los siguientes elementos:

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

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

Tähelepanu:
Teie toode on tähistatud selle sümboliga. See tähendab, et kasutatud elektri- ja elektronseadmeid ei tohiks ära visata koos tavaliste olmejäätmetega. Nende toodete jaoks on eraldi kogumissüsteem.

A. Kasutajainfo seadmete utiliseerimise kohta (eramajapidamistele)

1. Euroopa Liidus
Tähelepanu! Kui soovite seadmest vabaneda, ärge visake seda tavalisse prügikasti!
Kasutatud elektri- ja elektronseadmeid tuleb käidelda eraldi ja vastavalt õigusaktidele, mis nõuavad elektri- ja elektronseadmete õiget käitlust, taaskasutust ja ringlussevõttu.
EL riikides asuvad majapidamised viia oma kasutatud elektrilised ja elektroonilised seadmed tasuta selleks ette nähtud kogumispunktidesse*. Osades riikides* võib ka kohalik edasimüüja teie vana toote tasuta vastu võtta juhul, kui te ostate temalt uue samasuguse seadme.
*) Palun võtke täpsustamiseks ühendust oma kohaliku asutusega.
Kui teie kasutatud elektri- või elektronseadmel on patareid või akud, palun vabanege neist eelnevalt vastavalt kohalikele nõuetele. Selle toote korrektse kõrvaldamisega aitate tagada jäätmete nõuetekohase käitluse, taaskasutuse ja ringlussevõtu ning seega vältida võimalikke kahjulikke mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mida jäätmete vale käitlus vastasel juhul kaasa võiks tuua.

2. Muudes riikides väljaspool ELi
Kui soovite sellest tootest vabaneda, võtke palun ühendust kohalike asutustega ja selgitage välja õige kõrvaldamisviis.
Šveits: kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete romud saab tagastada müüjale tasuta isegi juhul, kui te uut ei osta.
Täiendavate jäätmekogumispunktide andmed on ära toodud järgmistel kodulehekülgedel: www.swico.ch või www.sens.ch.

B. Info seadmete utiliseerimise kohta äriklientidele.

1. Euroopa Liidus
Kui toodet kasutatakse ärilistel 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. Väikesemõõdulisi tooteid (ja väikeses koguses) võidakse vastu võtta ka teie kohalikus kogumispunktis.
Hispaania puhul: võtke palun oma kasutatud toodete tagasi võtmiseks ühendust oma olemasoleva kogumissüsteemi või kohaliku omavalitsusega.

2. Muudes riikides väljaspool ELi
Kui soovite sellest tootest vabaneda, võtke palun ühendust kohalike asutustega ja selgitage välja õige kõrvaldamisviis.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Teeninduse osas vt **www.sharpconsumer.com/contact/**, garantiiga seotud õiguste osas vt **www.sharpconsumer.com/support/** või võtke ühendust kauplusega, kus te toote ostsite.
Vastavusdeklaratsiooni on saadaval aadressil **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

ETTEVAATUSABINÕUD MIKROLAINEENERGIAGA VÕIMALIKU KOKKUPUUTUMISE VÄLTIMISEKS

1. Ärge üritage käitada ahju, kui seadme uks on avatud, kuna see võib tuua kaasa kahjuliku kokkupuutumise mikrolaineenergiaga. Oluline on mitte muuta ega rikkuda turvalukustuse süsteeme.
2. Ärge sisestage midagi ahju esipinna ja ukse vahele ega laske prahil või puhastusvahendijääkidel tihendipindadele koguneda.
3. Ärge käitage ahju, kui see on kahjustatud. Väga oluline on, et ahju uks sulguks korralikult ja uks, hinged, lukustus, tihendid ja tihenduspinnad ei oleks kahjustatud.
4. Ärge proovige ahju ise remontida või reguleerida.

Sisu

OLULISED OHUTUSJUHISED 3
PAIGALDAMINE 12
Raadiosageduslik segamine 13
Maaühenduse juhised 13
Tehnilised andmed 13
Ahi ja tarvikud 14
Juhtpaneel 15
Enne ahju kasutamist 15
Kella seadistamine 15
Mikrolainetega 16
Käsitsi käitamine 17
Mikrolaineahju küpsetamine 17
Kiirstart 18
AIR FRY küpsetus 18
Grilliga valmistamine 19
Microwave + grill 19
Konvektsioon 20
Microwave + konvektsioon 21
Automaatmenüü 21
Sulatamine kaalu alusel 24
Aja järgi sulatamine 24
Järjestiku küpsetamine 24
Turvalukk 25
Laste ohutus 25
Puhastamine ja hooldamine 25
Sobiv ahjunõu 26
Mikrolaineahju kasutamise nõuanded 27
Sulatamisnõuanded 29
Kuumutamise nõuanded 30
Tõrgete kõrvaldamine 31
Enne abi kutsumist 33

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE TULEVASEKS UUESTI LÄBIVAATAMISEKS ALLES

Süttimisohu vältimine. Mikrolaineahju ei tohi jätta selle töötamise ajaks järelvalveta. Liiga kõrged võimsustasemed või liiga pikad valmistamisajad võivad toidu üle kuumutada, mis oma korda võib viia süttimiseni.

Antud ahi on mõeldud kasutamiseks ainult köögi tööpinna peal. Seade ei ole mõeldud köögimööblisse sisse integreerimiseks. Ärge asetage seadet kapi sisse. Pistikupesa peab alati olema kergesti kättesaadav, et seadet oleks hädaolukorras võimalik lihtsalt vooluvõrgust lahti ühendada.

Vahelduvvooluvarustus peab olema 230–240 V, 50 Hz, vähemalt 10 A vooluringi kaitsme või vähemalt 10 A vooluringi 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 paigaldage ahju õue.

Suitsu täheldamisel lülitage ahi välja või eraldage vooluvõrgust ning hoidke ahju uks leekide summutamiseks suletud.

Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid anumaid ja nõusid. Nõud tuleb üle kontrollida veendumaks nende sobilikkuses mikrolaineahjus kasutamiseks. Toidu kuumutamisel plastik- või paberpakendis tuleb nende võimaliku süttimisohu tõttu ahjul valmistamise käigus silm peal hoida.

Puhastage lainejuhi kate ja ahju õõnsus. Need peavad olema kuivad ja rasvast puhtad. Kogunenud rasv võib üle

kuumeneda ning hakata suitsema või süttida põlema.

Ärge pange kergesti süttivaid materjale ahju või ventilatsiooniavade lähedusse. Ärge katke ventilatsiooniavasid kinni.

Eemaldage toidult ja toidupakenditelt kõik metallist ja traadist kinnitused jms. Metallpindadel tekkiv kaarlekk võib põhjustada süttimise.

Ärge kasutage mikrolaineahju fritüürimise jaoks õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei ole võimalik kontrollida ning õli võib süttida põlema.

Kasutage popkorni valmistamiseks ainult spetsiaalseid mikrolaine popkornivalmistajaid.

Ärge kasutage ahju sisemust toidu või muude esemete hoidmiseks.

Kontrollige ahju käivitamise järel üle selle seadistused ja veenduge, et ahi töötab nii nagu soovitud.

Ärge jätke töötavat ahju järelvalveta.

Ülekuumenemise ja süttimise vältimiseks tuleb suure suhkru- ja rasvasisaldusega toitude, näiteks vorstide või kookide, valmistamisel või taaskuumutamisel olla äärmiselt tähelepanelik. Tutvuge kasutusjuhendis vastavate näpunäidetega.

Vigastumisohu vältimine. HOIATUS!

Ärge kasutage ahju, kui see on kahjustatud või selle töös on tõrkeid. Kontrollige enne kasutamist järgmisi punkte:

a) veenduge, et uks sulgub korralikult ning ei ole kaardus või kõveriti;

b) kontrollige ja veenduge, et hinged ja ukse turvalukud pole purunenud ega lahti;

c) veenduge, et uksetihendid ega 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 mitte kunagi ahju ise reguleerige, parandage ega muutke. Kõikidele teistele, peale asjatundjatest isikute, on igasugused hooldus- ja remonditööd, millised hõlmavad mikrolainete eest kaitset pakkuva katte eemaldamist, ohtlikud.

Ärge kasutage ahju, kui selle uks on avatud ega muutke ahjuukse turvalukke mingilgi moel. Ärge kasutage ahju, kui uksetihendi ja 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 vältimine

- Mitte mingil juhul ei tohi te eemaldada seadme välisümbrist.
- Ärge valage ega sisestage mingeid esemeid ukseluku avadesse või ventilatsiooniavadesse. Kui sinna peaks midagi sattuma, lülitage ahi koheselt välja, tõmmake toitepistik pistikupesast ning võtke ühendust volitatud SHARP-i teeninduse agendiga.
- 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 toitejuhe on kahjustatud, peab selle välja vahetama ametlik SHARP-i teenindusesindaja.

HOIATUS! Vedelikke ning teisi toiduaineid ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad plahvatada. Jookide kuumutamine mikrolainetega võib viia hilisema ootamatu keema puhkemiseni, mistõttu tuleb anumaga ettevaatlikult ümber käia. Plahvatamise ja ootamatu keemaminemise vältimine:

Ärge kasutage suletud nõusid. Eemaldage enne kasutamist kaaned ja sulgurid. Suletud nõud võivad tänu rõhu tõusule plahvatada isegi pärast ahju väljalülitamist. Olge vedelike mikrolainetega töötlemisel ettevaatlikud. Kasutage laia avaga nõusid, et tekkivad mullid takistusteta välja pääseksid.

Ärge kuumutage vedelikke kitsakaelalistes nõudes nagu näiteks lutipudelites, kuna see võib tipneda kuumutamisel sisu anumast välja purskamise ning põletuste tekkimisega.

Keeva vedeliku ootamatu purskamise ning võimaliku põletuse vältimiseks:

1. ärge kuumutage liiga pika aja jooksul;
2. segage vedelikku enne kuumutamist/taaskuumutamist;
3. soovitatav on panna kuumutamise ajal vedeliku klaasist pulk vms (mitte metallist);
4. laske vedelikult kuumutamise järel vähemalt 20 sekundit

ahju seista, et vältida viivitusega keema paiskumist.

Ärge valmistage koorega mune ega kuumutage kõvaks keedetud mune mikrolaineahjus, kuna nad võivad plahvatada isegi peale mikrolaineahju välja lülitamist. Purustamata või segamata munade valmistamiseks või taaskuumutamiseks läbistage munakollased ja -valged. Koorige ja viilutage kõvaks keedetud munad enne nende taaskuumutamist mikrolaineahjus.

Torgake enne valmistamist läbi selliste toiduainete nagu kartulite, vorstide ja puuviljade koored ja nahad või vastasel juhul nad võivad plahvatada.

HOIATUS! Põletuste vältimiseks tuleb lutipudelite ja lastetoidupurkide sisu enne tarbimist segada või loksutada ning temperatuur üle kontrollida. Põletuste vältimiseks kasutage toidu ahjust väljavõtmisel pajalappe või ahjukindaid. Põletuste vältimiseks:

- Avage pakendid, popkornivalmistajad, ahju küpsetuskotid jms. aurupõletuste ja ootamatute keemapuhkemiste vältimiseks oma näost ja kätest eemale suunatult. Põletuste vältimiseks kontrollige alati toidu temperatuuri, segage toitu enne serveerimist ning pöörake erilist tähelepanu just imikutele, lastele ja vanuritele antava toitude ja jookide temperatuurile. Ligipääsetavad detailid võivad kasutamise käigus muutuda kuumaks. Hoidke väikesed lapsed seadmest eemal.
- Anuma temperatuur ei peegelda õigesti toidu või joogi temperatuuri; kontrollige toidu temperatuur alati üle.
- Astuge ahju ukse avamisel alati veidi tagasi vältimaks väljuvast aurust ja kuumusest tekkida võivaid põletusi.
- Põletuste vältimiseks lõigake täidisega küpsetised peale kuumutamist auru välja laskmiseks lahti.
- Hoidke lapsed seadme uksest eemal, et nad põletada ei saaks.

HOIATUS! lubage lastel ilma järelevalveta ahju kasutada ainult juhul, kui neid on vastavalt juhendatud nii, et laps suudab ahju ohutult kasutada ning mõistab vale kasutamisega seotud ohte.

Kui seadet kasutatakse režiimis GRILL, MIX GRILL, CONVECTION, MIX CONVECTION ja AUTO MENU, võivad lapsed seoses tekkiva kuumusega kasutada ahju ainult täiskasvanute järelvalve all.

See seade pole mõeldud kasutamiseks pärsitud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega ega kogemuste ja teadmisteta isikute poolt (sh lapsed), välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik jälgib nende tegevust või on õpetanud seadet kasutama.

Laste tegevust on vaja jälgida tagamaks, et nad seadmega ei mängiks. Kui lapsed puhastavad seadet, tuleb laste tegevust jälgida.

Elektroonilise puutepaneeliga mudelid on varustatud lapselukurežiimiga.

Ärge toetuge ega nõjatuge ahju uksele. Ärge mängige ahjuga ega kasutage seda mänguasjana.

Lastele tuleb õpetada kõiki olulisi ohutusnõudeid: pajalappide kasutamist, toidu katete ettevaatlikku äravõtmist, erilise tähelepanu pööramist toitu krõbedaks muutvatele pakenditele (näiteks ise kuumenevad materjalid), kuna need võivad muutuda eriti kuumaks.

Teised hoiatused

Ärge mitte mingil moel ahju muutke.

Ärge liigutage töötavat ahju.

See seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks. Ahi on ettenähtud ainult kodus toidu valmistamiseks ning seda võib kasutada ainult toidu ja jookide valmistamiseks.

Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduskottide, susside, švammide, niiske kanga vms kuumutamine võib tuua kaasa vigastus-, süttimis- või põlemisohu. Seade pole sobiv äriliseks ega laboratoorseks kasutamiseks.

Ahju tõrgeteta kasutamine ning kahjustuste vältimine.

Ärge laske ahjul tühjalt töötada. Pruunistusnõud või isekuumenevaid materjale kasutades pange selle alla alati kuumuskindlast materjalist alus, näiteks portselantaldrik, hoidmaks ära ahju põhja kuumusest tingitud kahjustumine. Valmistamisjuhistes toodud eelkuumutamise aeg ei tohi ületada.

Ärge kasutage ahjunõusid, millised peegeldavad mikrolaineid ning võivad tekitada elektrilist kaarleeki. Ärge pange ahju metallist purke.

Pöördaluse või ahju põhja purunemise vältimiseks:

a) Enne veega puhastamist tuleb lasta seadmel jahtuda.

b) Ärge asetage kuumi ega külmi toite või kuumi nõusid külmale pöördalusele / ahju põhjale.

c) Ärge pange ahju töötamise ajal ahju väliskestale mingeid esemeid.

MÄRKUS

Ärge kasutage mikrolainetega valmistamisel plastiknõusid, kui ahi on veel kombineeritud režiimist (sõltub ahju mudelist) kuum, kuna sellised nõud võivad hakata sulama.

Ülalmainitud režiimide ajal ei tohi plastnõusid kasutada, välja arvatud juhul, kui nõu tootja on öelnud, et need on kasutamiseks sobivad.

Kui te ei ole kindlad, kuidas oma ahju ühendada, pidage palun nõu ametliku kvalifitseeritud elektrikuga.

Seadme tootja ega edasimüüja ei aktsepteeri vastutust elektriühenduste tegemise nõuetest kinni mitte pidamisest tingitud ahju kahjustuste või kehavigastuste eest.

Ahju seintele ning ukse tihenditele ja tihenduspindadele võib aegajalt tekkida veeauru või veetilkasid. Tegemist on normaalse nähtusega ning ei anna tunnistust mikrolainete lekkimisest või seadme rikkest.

Antud seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes rakendustes, näiteks asutuste kööginurkades, kontorites ja teistes töökeskkondades, talumajades ja hotellide, motellide ja teiste eluruumide tüüpi keskkondades; hommikusöögi ja öömaja tüüpi keskkondades; toitlustusettevõtetes.

Ettevaatusabinõud kuumaõhufunktsioonide (Air Fry, grill ja konvektsioon) kasutamisel.

- Puhastage kuumaõhufritüüri alus ja sisenõu seebiveega niisutatud lapiga. Kasutage kindlasti vaid mahedatoimelist seebivett.
- ÄRGE puhastage metallist hõõrumispatjadega. Hõõrumispadja tükid võivad murduda ja puudutada elektriosi, luues elektrilöögi ohu. Pinnakahjustused võivad samuti tekkida.
- Kuivatage masina ja kõik selle agregaadid enne hoiustamist või kasutamist pehme lapiga.
- Kui küpsetusplaadil või fritüürimiskorvil on plekke, mida on raske eemaldada, leotage neid enne puhastamist umbes 10 minutit soojas vees.
- ÄRGE nõud valmistamise ajal ülemääraselt täitke. Liigne täitmine võib põhjustada kehavigastusi, kahjustada vara või mõjutada seadme ohutut kasutamist.
- ÄRGE KASUTAGE küpsetusplaadis õli ega muid vedelikke.
- ÄRGE kasutage seadet õlis fritüürimiseks.
- Tervise ohutuse huvides veenduge, et toit on korralikult valminud ja läbi küpsenud.
- Jälgige, et toit ei saaks puutuda vastu kuumutuselemente.
- VEENDUGE ALATI, et seade on enne kasutamist korralikult kokku pandud.

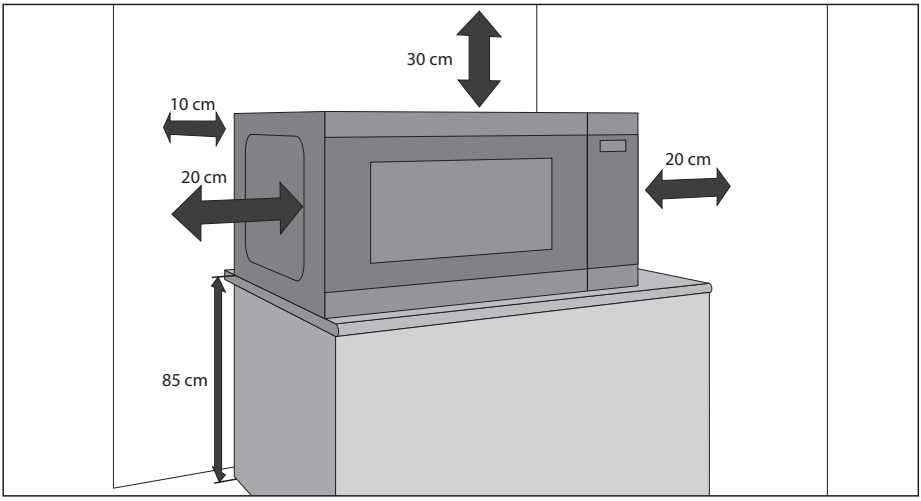
- ÄRGE hoidke kuumaõhufritüüris, kui seda ei kasutata, muid kui seadme komplekti kuuluvaid tarvikuid.
- ÄRGE kasutage seadet muuks, kui selleks ettenähtud otstarbeks.
- Mittesoovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada ohtu või vigastusi.
- ÄRGE katke õhu sissevõtu- ega õhu väljalaskeava seadme töötamise ajal. See takistab ühtlast kokkamist ja võib kahjustada seadet või põhjustada selle ülekuumenemise.
- ÄRGE puudutage tarvikuid valmistamise ajal või vahetult pärast valmistamist.
- Kui seade sisaldab kuuma toitu, tuleb olla äärmiselt ettevaatlik. Vale kasutamine võib põhjustada kehavigastusi.
- Laske seadmel pärast kasutamist piisavalt kaua maha jahtuda.
- Laske jahtuda enne puhastamist.
- HOIATUS: Selle õhufritüüri kasutamine kuumutab seda ja mõned pinnad võivad kasutamise ajal muutuda väga kuumaks. Kuna inimesed tajuvad temperatuure, tuleb seda seadet kasutada ettevaatlikult.
- Kandke kuumaõhufritüüri kuumade pindade või kööginõude ja toidu katsumisel kuumakindlaid kaitsekindaid.

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 esilehel toodud pilti. Seadme tagapind tuleb paigutada vastu seina.

- Minimaalne paigalduskõrgus on 85 cm.
- Mikrolaineahju külgede ja kõrval asuvate seinte või esemete vahele peab jääma vähemalt 20 cm vaba ruumi.
- Jätke ahju kohale vähemalt 30 cm vaba ruumi.
- Ärge eemaldage ahju all asuvaid jalgu.
- Sisse- ja/või 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.

Raadiosageduslik segamine

Mikrolaineahju kasutamine võib põhjustada segamist teie raadio-, TV- või sarnaste seadmete jaoks. Kui tekib segamine, võib see väheneda või kaduda, kui järgite järgmisi juhiseid:

1. Puhastage ukse ja ukseava koht, kus nad kokku puutuvad.
2. Muutke raadio või televiisori vastuvõtuantenni suunda.
3. Paigaldage mikrolaineahi vastuvõtjaga sobivalt ümber.
4. Ühendage mikrolaineahi teise pistikupessa, nii et mikrolaineahi ja vastuvõtja ei oleks samal elektritoitel.

Maaühenduse juhised

See seade tuleb maandada. See ahi on varustatud maandusjuhtme ja maanduspistikuga. See tuleb ühendada korralikult paigaldatud ja maandatud seinapistikupessa. Elektrilühise korral vähendab maandus elektrilöögi ohtu, pakkudes elektrivoolule põgenemisteed. Soovitatav on pakkuda eraldi vooluahelat, mis teenindaks ainult ahju.

⚠ **HOIATUS: Ebaõige maanduspistiku kasutamine võib põhjustada elektrilöögi ohu.**

HOIATUS!

1. Kui teil on maanduse või elektrijuhiste kohta küsimusi, pöörduge kvalifitseeritud elektrikute või teenindusmeeskonna poole.
2. Seadme tootja ega edasimüüja ei aktsepteeri vastutust elektriühenduste tegemise nõuetest kinni mitte pidamisest tingitud ahju kahjustuste või kehavigastuste eest.

Teie mikrolaineahjus kasutatav voolujuhe kasutab järgmisi värvikoodiga juhtmeid:
Roheline ja Kollane = MAA | Sinine = NEUTRAAL | Pruun = FAS

Tehnilised andmed

Mudeli nimetus		**YC-MA262A**
Vahelduvvooluvõrgu pinge		230~240 V, 50 Hz üks faas
Vooluringi kaitse/ahelakatkestaja		10 A
Toiteallikas	Võimsustarve	1500 W
	Mikrolainete väljundvõimsus	900 W
	Grilli väljundvõimsus	1500 W
	Konvektsioonivõimsus	1500 W
	Jõudeoleku võimsus	<0.5 W
Mikrolainete sagedus		2450 MHz*
Välismõõtmed (L x K x S, mm)		523 x 300 x 415
Ahju sisemuse mõõtmed (L x K x S, mm)		335 x 218 x 362
Klaasist pöördaluse suurus (ø mm)		315
Ahju mahutavus		26 liitrit**
Küpsetusplaadi suurus (L x K x S, mm)		329 x 35 x 306
AIR FRY resti suurus (L x K x S, mm)		298 x 47 x 275
Kaaluvahemik		17.7 kg
Ahju lamp (LED-tüüpi)		1 W

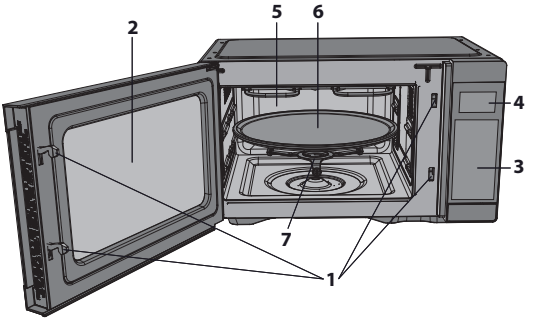
**** - See toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõuetele. Vastavalt sellele standardile on käesolev toode klassifitseeritud kui 2 grupi, B klassi seade.***
Grupp 2 tähendab, et seade tekitab toidu kuumtöötlemise eesmärgil sihilikult elektromagnetilise kiirguse vormis raadiosageduslikku energiat.
Klass B seade tähendab, et seade on sobiv kodumajapidamistes kasutamiseks.

***** - Sisemahutavus on arvestatud suurima laiuse, sügavuse ja kõrguse alusel. Tegelik toidu tarbeks kasutatav mahutavus on sellest väiksem.***

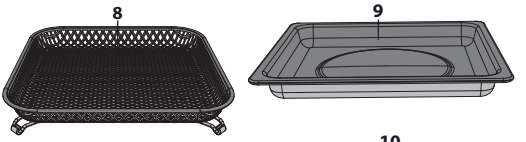
PIDEVA PARENDUSPOLIITIKA OSANA JÄTAME ME ENDALE ÕIGUSE MUUTA TOOTE TEHNILIST LAHENDUST JA SPETSIFIKATSIOONI ILMA SELLET ETTE TEATAMATA.

Ahi ja tarvikud

1. Ukse ohutuslukusüsteem
2. Ahi aken
3. Juhtpaneel
4. Ekraan:
5. Ahjuõõs
6. Klaasist alus
7. Rullikalus
8. Fritüürimiskorv
9. Küpsetusplaat
10. Ventilatsiooniavad
11. Väliskorpus
12. Toitejuhe

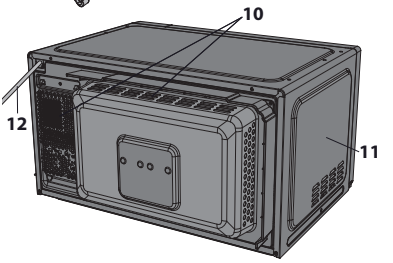


- Grillrest ja küpsetusalus on ettenähtud kasutamiseks vaid grill- ja konvektsioonahjudes. ÄRGE kasutage mikrolainefunktsiooni kasutamisel metalltarvikuid.
- Grillresti kasutamise kohta vt lähemalt kesoleva juhendi grillimispeatükkidest.



Ärge puudutage grilli ajal, kui see on kuum

MÄRKUS Tarvikute tellimisel palun mainige kahte asja: osa nime ja mudeli nime.

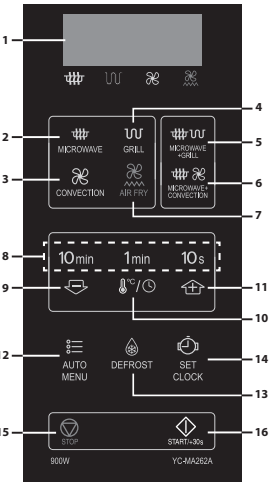


MÄRKUSED

- Pärast rasvaste toitude küpsetamistingimus katmata, puhastage alati ahjuõõs ja kõik küpsetustarvikud põhjalikult. Need peavad olema kuivad ja rasvavabad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ja hakata suitsu eritama või isegi süttida.
- Mikrolainetega küpsetades asetage alati kööginõud pöördalusele.
- ÄRGE kasutage Grillresti ega küpsetusplaati, kui kasutate mikrolaine funktsiooni.

⚠ HOIATUS: ♨ See sümbol näitab, et pinnad võivad kasutamise käigus muutuda kuumaks. Uks, väliskorpus, ahjuõõnsus, tarvikud ja nõud muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks. Põletuste vältimiseks kasutage alati pakse ahjukindaid.

Juhtpaneel



1. **DIGITAALNE EKRAAN –** näitab valmistamisaega, võimsust, näidikuid ja kellaaega.
2. **MICROWAVE POWER –**Vajutage mikrolainete võimsustaseme valimiseks.
3. **KONVEKTSIOON –** Vajutage konvektsioonitemperatuuri valimiseks.
4. **GRILL –** Vajutage grillkavaste seadistamiseks.<\g> (Lehekülg 19).
5. **MIKROLAINE+GRILL –** Vajutage mikrolaingrilli kombineeritud küpsetusprogrammi seadmiseks. (Lehekülg 19).
6. **MICROWAVE+KONVEKTSIOON –** Vajutage konvektsioonikombinatsiooni toiduvalmistamise valimiseks.
7. **AIR FRY –** Vajutage, et kasutada Air Fry funktsiooni.
8. **10 SEKUNDIT, 1 MINUT, 10 MINUTIT –** Kasutage küpsetusaja või kellaaja seadistamiseks.
9. **ALLA ﹀ –** Vajutage toidu kaalu või portsjoni määramiseks.
10. **TEMPERATUUR/AEG –** Vajutage temperatuuri ja aja seadistamise vahel lülitumiseks.
11. **ÜLES ﹀ –** Vajutage toidu kaalu või portsjoni määramiseks.
12. **AUTO MENU võti –** Vajutage automaatse toiduvalmistamise menüüde valimiseks.
13. **DEFROST –** Vajutage DEFROST funktsiooni valimiseks.
14. **KELLA SEADISTAMINE –** Kasutage kellaaja seadistamiseks. Kasutage taimeri seadmiseks.
15. **STOPP –** Vajutage korraks, et ajutiselt peatada küpsetus, või kaks korda, et küpsetamine täielikult peatada.
16. **START/+30s –** Vajutage ahju käivitamiseks ja küpsetusaja pikendamiseks 30 sekundi võrra.

Sümbol					°C	
Kirjeldus	Mikrolaine-tega	Märkused	AIR FRY	Konvektsioon	Temperatuur	Time (Kellaaeg)

Enne ahju kasutamist

Kui ahi esmakordselt ühendatakse, kostub piiks ja ekraanil kuvatakse "**0:00**". Pange tähele, et kella ei pea seadistama, et ahi töötaks korrektselt. Kella seadistamiseks järgige kasutusjuhendi jaotist "**Kella seadistamine**".
Uuena, kui grill ja/või konvektsioon esimest korda kasutusele võetakse, eraldub suitsu ja lõhnu. Et seda vältida toidu küpsetamise ajal, kasutage grilli ja konvektsioonifunktsiooni ilma toiduta umbes 20 minutit.

- Pärast ukse avamist ja sulgemist läheb ahi ooteolekusse. Kui ühtegi nuppu ei vajutata 1 minuti jooksul, jääb ekraan põlema ning nupud ei toimi. Ooteolekusse naasmiseks avage ja sulgege uuesti uks.
- Küpsetamise ajal peatatakse küpsetusprotsess, kui vajutatakse üks kord **STOP** nuppu. Küpsetamise taaskäivitamiseks vajutage **START\/+30s** nuppu. Kui vajutatakse **STOP** nuppu kaks korda, küpsetamine tühistatakse.
- Kui ahju programmeeritakse kindlaks funktsiooniks ja nuppude vajutamise vahel on paus üle 30 sekundi, läheb ahi tagasi ooteolekusse.
- Kui küpsetusprotsess on lõppenud, kuvatakse ekraanil "**Lõpp**" ja iga kahe minuti järel kostub signaal kuni nupu vajutamise või ukse avamiseni.

Kella seadistamine

Teie ahjul on 24-tunni kellarežiim.

1. Vajutage üks kord nuppu **SET CLOCK** ja displeil hakkab vilkuma "00:00".
2. Vajutage ajanuppe ja sisestage hetke kellaaeg. Sisestage tunnid, vajutades nuppu **10 min**, ja sisestage minutid, vajutades nuppe **1 min** ja **10 s**.
3. Kella seadistamise lõpetamiseks vajutage nuppu **SET CLOCK** .

MÄRKUSED

- Kui kell on seadistatud, kuvatakse küpsetamise lõppedes ekraanil õige kellaaeg. Kui kell pole seadistatud, siis näitab displei ainult "0:00" pärast küpsetamise lõppu.
- Toidu valmistamise ajal kella kontrollimiseks vajutage nuppu **SET CLOCK** ja LED-ekraan kuvab kellaaja 2-3 sekundiks. See ei mõjuta küpsetamisprotsessi.
- Kella seadistusrežiimis olles, kui vajutatakse nuppu **STOP** või ei toimu ühtegi toimingut 1 minuti jooksul, naaseb ahi eelmiste seadistuste juurde.
- Kui mikrolaineahju elektritoide katkeb, hakkab ekraan pärast voolu taastamist vilkuma "0:00". Kui see juhtub küpsetamise ajal, kustutatakse programm. Päeva kellaaeg kustutatakse samuti.

Mikrolainetega

Võimsustase	Vajutage nuppu MIKROLAINETE VÕIMSUSTASE	Ekraan: (Protsent)
KÕRGE	x1	100P
	x2	90P
KESKMINE KÕRGE	x3	80P
	x4	70P
KESKMINE	x5	60P
	x6	50P
KESKMINE MADAL (SULATAMINE)	x7	40P
	x8	30P
MADAL	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Teie ahjul on 11 näidatud võimsustaset.
- Küpsetamiseks võimsustaseme muutmiseks vajutage **MIKROLAINETE VÕIMSUSTASE** nuppu, kuni ekraan näitab soovitud taset. Seadistage soovitud küpsetusaeg, vajutades ajalisi nuppe. Vajutage nuppu **START**, et alustada ahju tööd.
- Küpsetamise ajal võimsustaseme kontrollimiseks vajutage nuppu **MICROWAVE POWER LEVEL**.
- Kuni teie sõrm vajutab **MICROWAVE POWER LEVEL** nuppu, kuvatakse võimsustase. Ahi jätkab loendamist, kuigi display kuvab võimsustaset.
- Kui valitakse "0P", töötab ahi ventilaatoriga ilma võimsuseta. Seda taset saab kasutada ebameeldivate lõhnade eemaldamiseks.

Üldjuhul kehtivad järgmised soovitused.
100P/90P - (KÕRGE) kasutatakse kiireks toiduvalmistamiseks või ülessoojendamiseks, näiteks pajaroogade, kuumade jookide, köögiviljade jne puhul.
80P\/70P - (KESKMINE KÕRGE) kasutatakse tihedamate toiduainete pikemaajalise valmistamise korral, nagu näiteks koodid, lihalõigud aga ka õrnemate toitude, näiteks keekside korral. Selle vähendatud seadistuse puhul küpseb toit ühtlaselt ilma külgedelt üleküpsemata.
60P/50P - (KESKMINE) tihedate toitude (näiteks loomalihahautise) puhul, mis nõuavad tavalise valmistamise juures pikemat valmistamisaega, on liha õrna struktuuri säilitamiseks soovitatav kasutada just seda võimsustaset.
40P/30P - (KESKMINE MADAL) sulatamise jaoks valige see võimsustase, et tagada roa ühtlane sulamine. See seadistus sobib ka riisi, pasta, klimpide ja munakoogi valmistamiseks.
20P/10P - (MADAL) õrnaks sulatamiseks, näiteks koor, koogid või saiakesed.

Käsitsi käitamine

Ukse avamine

Ahju ukse avamiseks vajutage ukse avamise nuppu.

Ahju käivitamine:

Valmistage toidud ette ja asetage need sobivasse nõusse pöördalusele või otse pöördalusele. Sulgege uks ja vajutage nuppu **START/+30s**, kui olete valinud soovitud valmistamisrežiimi. Käsitsi valmistamise ajal saate soovitud valmistamisaega pikendada, vajutades nuppu **TIME** või nuppu **START/+30s**.

Kui toiduvalmistamise programm on seadistatud ja **START/+30s** nuppu ei vajutata 1 minuti jooksul, tühistatakse seade.

Kui valmistamise ajal uks avatakse, tuleb valmistamise jätkamiseks vajutada nuppu **START/+30s**. Kuuldav signaal kõlab üks kord, kui nuppu vajutatakse õigesti.

Kasutage nuppu **STOP** järgmisteks toiminguteks:

1. kustutada programmeerimisel tehtud viga;
2. peatada valmistamise ajal ajutiselt ahju töö;
3. Tühistage toiduvalmistamise ajal programm, vajutades kaks korda nuppu **STOP**.
4. aktiveerida ja tühistada lapselukku.

MÄRKUS

- Kui mikrolaineahju ei kasutata 1 minuti jooksul (ja uks on suletud), aktiveerub automaatselt ohutuslukk. Klaviatuur enam ei tööta. Ohutusluku väljalülitamiseks avage lihtsalt mikrolaineahju uks ja klaviatuur muutub taas aktiivseks.

Mikrolaineahju küpsetamine

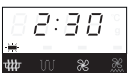
Teie ahju on võimalik programmeerida kuni 99 minutiks ja 50 sekundiks (99,50).

KÄSITSI TOIDUVALMISTAMINE / KÄSITSI SULATAMINE

- Sisestage valmistamisaeg ning kasutage valmistamiseks või sulatamiseks mikrolainete võimsustasemeid 100P kuni 10P.
- Segage või pöörake toitu vastavalt võimalusele 2 - 3 korda toiduvalmistamise jooksul.
- Peale valmistamist katke toit kinni ning jätke seisma, kui sedasi on retseptis soovitatud.
- Sulatamise järel katke toit fooliumiga ning jätke kuni sulamise lõpuni seisma.

Näide

Valmistamine 2 minuti ja 30 sekundi jooksul 70% mikrolainevõimsusega.

Sisestage võimsustase, vajutades 70 P jaoks nuppu MIKROLAINETE VÕIMSUSTASE 4 korda. x4	Sisestage küpsetusaeg, vajutades kaks korda nuppu 1 min ning seejärel 3 korda nuppu 10 s.	Taimeri käivitamiseks vajutage nuppu START/ +30s . (Kuva loeb maha seatud toiduvalmistamise/sulatamise aja.)
		

HOIATUS!

- Ahju käivitumisel süttib ahju lamp põlema ning pöördalus hakkab pöörlema päri- või vastupäeva suunas.
- Kui küpsetus-/sulatamistoimingute ajal avatakse uks, et toitu segada või ümber pöörata, peatub ekraanil kuvatud valmistamise aeg automaatselt. Kui uks suletakse ja vajutatakse nuppu **START**, hakkab valmistamise/sulatamise aeg uuesti loendama.
- Kui küpsetamine/sulatamine on lõpule jõudnud, avage uks või vajutage nuppu **STOP** ja kui kell on seadistatud, ilmub ekraanile jälle kellaaeg.
- Küpsetamise ajal võimsustaseme kontrollimiseks vajutage nuppu **MICROWAVE POWER LEVEL**. Kuni teie sõrm vajutab **MICROWAVE POWER LEVEL** nuppu, kuvatakse võimsustase.

TÄHELEPANU:

- Sulgege uks pärast küpsetamist/sulatamist. Pange tähele, et uks peab jääma avatuks, et valgustus püsiks - see tuletab ohutuse huvides meelde ukse sulgemist.
- Kui te valmistate toitu sama valmistamisrežiimiga standardajast pikema aja vältel (vaadake all asuvat tabelit), siis lülituvad ahju kaitsemehhanismid automaatselt sisse. Mikrolainete võimsustase väheneb või lülitub grillkütteelement sisse ja välja.

Valmistamisrežiim	**Standardaeg**
Microwave 10P to 100P	30 minutit
Grilliga valmistamine	Vahelduv töötamine, temperatuuri juhtimisega
Kombineeritud grilliga küpsetamine	99 min 50 s

Kiirstart

Kui teil on vaja küpsetada 100% võimsusega, vajutage ooterežiimis nuppu **START/+30s**. Iga kord, kui vajutate nuppu **START/+30s**, lisatakse küpsetusajale 30 sekundit.

AIR FRY küpsetus

Eelkuumutamisega

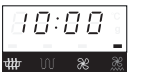
1. Vajutage nuppu AIR FRY, displeile ilmub **220°C**.
2. Temperatuuri valimiseks vajutage nuppu AIR FRY. Iga kord, kui vajutate nuppu, muutub displeil temperatuur 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210 ja seejärel tagasi 220 peale.
3. Temperatuuri seadistuse kinnitamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.
4. Eelkuumutamise alustamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.
5. Kui eelkuumutamise temperatuur on saavutatud, hakkab temperatuur displeil vilkuma. Avage uks, asetage toit ahju ja sulgege uks.
6. Küpsetusaja sisestamiseks vajutage numbrinuppe.
7. Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.

Ilma eelkuumutamiseta

1. Vajutage nuppu **AIR FRY**, displeile ilmub **140°C**.
2. Temperatuuri valimiseks vajutage nuppu **AIR FRY**. Iga kord, kui vajutate nuppu, muutub displeil temperatuur 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210 ja seejärel tagasi 220 peale.
3. Temperatuuri seadistuse kinnitamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.
4. Küpsetusaja sisestamiseks vajutage numbrinuppe.
5. Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.

Näide

AIR FRYga küpsetamiseks 10 minutit 220°C juures ilma eelkuumutamiseta.

Vajutage nuppu AIR FRY üks kord. x1	Vajutage nuppu AIR FRY neli korda, kuni ekraanil kuvatakse 160°C.	Vajutage nuppu **START/+30s** üks kord. x1	Vajutage üks kord nuppu 10min. 10min x1	Vajuta nuppu **START/+30s**. x1
				

Grilliga valmistamine

AINULT GRILLIGA TOIDUVALMISTAMINE
Ahju süvendis asuval grillil on ainult üks võimsustase. Grillimist aitab pöördalus, mis pöörleb samaaegselt, et tagada ühtlane pruunistumine. Kasutage resti väikeste toiduainete, näiteks peekoni, sinki ja teekoogide grillimiseks. Toitu võib asetada otse restile või flanivormi/kuumuskindlale taldrikule, mis asub restil.

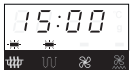
Näide
GRILL-nuppu kasutades 20 minuti vältel grillimine.

Vajutage üks kord nuppu GRILL. x1	Sisestage vajalik kütteaeg, vajutades kaks korda nuppu **10 min**.	Vajutage nuppu **START/+30s**, et alustada grillimist. (Kuva loeb maha seatud grillimisaja.)

Microwave + grill

GRILL + MICROWAVE kombineerib mikrolainete võimsuse ja konvektsiooni funktsiooni. Selles režiimis kasutatakse vaheldumisi mikrolainevõimsust ja konvektsioonijõudu. Täisvõimsusel mikrolaidete 14 sekundit ja seejärel 15 sekundi grillimine. See tsükkel kordub kuni küpsetusaja lõpuni.
Mikrolainete kasutamine koos grilliga lühendab valmistamisaega ning annab krõbeda ja pruuni välispinna.

Näide
Kuuste 15 minuti jooksul valmistamiseks järgige alltoodud näidet.

Vajutage üks kord nuppu GRILL + CONVECTION. MICROWAVE +GRILL x1	Sisestage vajalik kuumutamisaeg, vajutades üks kord nuppu 10 min ja seejärel viis korda nuppu 1 min.	Vajutage nuppu **START/+30s**, et alustada toiduvalmistamist. (Kuva loeb maha seatud toiduvalmistamise aja.)
		

MÄRKUSED GRILLI ja GRILL + MICROWAVE KOOKIMISE KOHTA:

- Grilli ei ole vaja eelkuumutada.
- Toitu sügavas nõus pruunistades asetage see pöördalusele.
- Grilli esmakordsel kasutamisel võite avastada suitsu või põlemise lõhna. See on normaalne ega tähenda, et ahi on vigane. Selle probleemi vältimiseks kuumutage ahju esimest kasutuskorda ilma toiduta 20 minutit grillirežiimis.

TÄHELEPANU: Töötamise ajal, et suitsu või lõhnu hajutada, avage aken või lülitage köögi ventilatsioon sisse.
MÄRKUSGrilli kasutamisel lülitub grill ülekuumenemise vältimiseks regulaarsete ajavahemike järel sisse ja välja.

⚠ HOIATUS: Uks, väliskorpus, ahjuõõs ja tarvikud muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks. Põletuste vältimiseks kasutage alati pakse ahjukindaid.

Konvektsioon

Konvektsiooniküpsetuse ajal ringleb kuum õhk ahjus, et muuta toit kiiresti ja ühtlaselt pruuniks ja krõbedaks. Selle ahju saab programmeerida kolmteist erinevat küpsetustemperatuuri (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

On soovitatav eelkuumutada ahi enne konvektsioonrežiimis küpsetamist. Eelkuumutamiseks ja küpsetamiseks konvektsiooni funktsiooni abil järgige alltoodud juhiseid:

Eelkuumutamine

1. Vajutage nuppu **CONVECTION**, displeil kuvatakse **180°C**.
2. Vajutage nuppu **CONVECTION**, et valida temperatuur. Iga vajutamisega muutub displeil, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 ja siis tagasi 180.
3. Vajutage nuppu **START/+30s**, et kinnitada temperatuuri seadistus.
4. Vajutage nuppu **START/+30s** ja ahi alustab eelkuumutamist.
5. Kui eelkuumutamise temperatuur on saavutatud, hakkab temperatuur displeil vilkuma. Avage uks, asetage ahju küpsetamiseks mõeldud toit ja sulgege uks.
6. Sisestage küpsetusaeg numbriklahvide abil.
7. Vajutage nuppu **START/+30s**, et alustada küpsetamist.

Ilma eelkuumutamiseta

1. Vajutage nuppu **CONVECTION**, displeil kuvatakse **180°C**.
2. Vajutage nuppu **CONVECTION**, et valida temperatuur. Iga vajutamisega muutub displeil, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 ja siis tagasi 180.
3. Vajutage nuppu **START/+30s**, et kinnitada temperatuuri seadistus.
4. Sisestage küpsetusaeg numbriklahvide abil.
5. Vajutage nuppu **START/+30s**, et alustada küpsetamist.

Näide

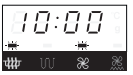
Küpsetamiseks konvektsioonrežiimis 12 minutit temperatuuril 210°C ilma eelkuumutamiseta.

Vajuta nuppu konvektsioon üks kord. CONVECTION x1	Vajutage nuppu konvektsioon kolm korda, kuni ekraanil kuvatakse 210°C. CONVECTION x3	Vajutage nuppu **START/+30s** üks kord. START/+30s x1	Vajutage üks kord nuppu **10min** ja kaks korda nuppu **1min**.	Vajuta nuppu **START/+30s**. START/+30s x1

Microwave + konvektsioon

Režiim Microwave+Convection muudab toiduvalmistamise lihtsamaks ja kiiremaks, kasutades kiiret mikrolaineküpsetamist ja konvektsiooni toidu krõbedaks tegemiseks.
MICROWAVE + CONVECTION ühendab mikrolainevõimsuse konvektsiooni funktsiooniga. Selles režiimis kasutatakse vahelduvalt mikrolaine- ja konvektsioonivõimsust. Täisvõimsusel mikrolaine 14 sekundit, seejärel 15 sekundit konvektsioon temperatuuril 170°C. See tsükkel kordub kuni küpsetusaja lõpuni. Mikrolainevõimsuse kombinatsioon konvektsioonifunktsiooniga vähendab küpsetusaega ja annab toidule krõbeda, pruuni välispinna.

Näide
Küpsetamiseks 10 minutit, kasutades MICROWAVE + CONVECTION.

Vajutage üks kord nuppu MICROWAVE + CONVECTION. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Sisestage vajalik kütteaeg, vajutades üks kord nuppu 10 min. 10 min x1	Vajutage nuppu **START/+30s**, et alustada toiduvalmistamist. (Kuva loeb maha seatud toiduvalmistamise aja.)
		

MÄRKUSED KONVEKTSIOONI ja MICROWAVE+CONVECTION küpsetamise kohta:

- Eelkuumutamise funktsiooni ei ole.
- Toitu sügavas nõus pruunistades asetage see pöördalusele.
- Grilli esmakordsel kasutamisel võite märgata suitsu või põletuslõhna. See on normaalne ega näita, et ahi oleks defektne. Selle probleemi vältimiseks kuumutage ahju esmakordsel kasutamisel ilma toiduta 20 minutit konvektsioonifunktsioonil.

TÄHELEPANU: Töötamise ajal, et suitsu või lõhnu hajutada, avage aken või lülitage köögi ventilatsioon sisse.

⚠ HOIATUS: Uks, väliskorpus, ahjuõõs ja tarvikud muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks. Põletuste vältimiseks kasutage alati pakse ahjukindaid.

Automaatmenüü

Lihtsuse huvides võimaldavad automaatsed küpsetusprogrammid toitu kiiresti ja ühtlaselt küpsetada vaid mõne nupuvajutusega. Küpsetusaja ja küpsetusvõimsuse programmeerimine ei ole vajalik, tuleb ainult valida sobiv automaatne küpsetusfunktsioon ja vajadusel sisestada kaal/tükid.

MICROWAVE ja konvektsiooni automaatmenüü

MICROWAVE ja konvektsiooniga küpsetuse automaatmenüüde valimiseks vajutage üks kord nuppu **AUTO MENU**, seejärel vajutage programme valimiseks nuppu „**+**" või „**–**", ekraanil kuvatakse "**A01**" kuni "**A09**"

Näiteks kahe koorega kartuli küpsetamiseks.

1. Avage uks ja asetage toit sobivasse ahjuvormi kasutades ahju sisse.
2. Sulgege uks.
3. Vajutage üks kord nuppu **AUTO MENU**. Ekraanil kuvatakse **A01**.
4. Vajutage üks kord nuppu "+", ekraanil kuvatakse **A02**.
5. Valitud automaatse küpsetusmenüü kinnitamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.
6. Vajutage nuppu "**+**" või "**–**" koguse (või teiste menüüde puhul kaalu) kohandamiseks.
7. Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.
8. Kui küpsetamine on lõppenud, naaseb ekraan ooterežiimi ja kuulete 5 piiksu.

Automaatmenüü A01 kuni A09

Ekraan:	Menüü	Ekraan:	Mass (g)	Valmistamisaeg	Valmistamis-režiim	Toiduvalmistamise nõuanded
A01	Automaatne taaskuumutamine	150g	150g	1 minut 30 sekundit	Mikrolained P100	Asetage toit mikrolaineahju ohutusse konteinerisse ja paigutage see pöördaluse keskele.
		250g	250g	2 minutit 30 sekundit		
		350g	350g	3 minutit 30 sekundit		
		450g	450g	4 minutit 30 sekundit		
		600g	600g	6 minutit		
A02	Kartul	1		5 minutit 20 sekundit	Microwave P100	Iga kartul peaks kaaluma umbes 230 g. Enne keetmist eemaldage silmad (pungad) ja peske.
		2		8 minutit 30 sekundit		
		3		11 minutit 30 sekundit		
A03	Liha	150g	150g	3 minutit	Microwave P80 Keetmise keskel keerake ümber	Asetage oma toit mikrolaineahju ohutusse nõusse ja paigutage see pöördaluse keskele.
		300g	300g	4 minutit 40 sekundit		
		450g	450g	6 minutit 30 sekundit		
		600g	600g	8 minutit 30 sekundit		
A04	Vegetable (köögivili)	150g	150g	3 minutit	Microwave P100	Asetage oma toit mikrolaineahju ohutusse nõusse ja paigutage see pöördaluse keskele.
		350g	350g	4 minutit 30 sekundit		
		500g	500g	6 minutit		
A05	Pasta	50g	50g (vesi 450 g)	18 minutit	Microwave P80	Asetage toores pasta mikrolaineahju ohutusse kaussi ja lisage ettenähtud kogus vett, mis vastab kaalule. Asetage kauss pöördaluse keskele enne ahju käivitamist.
		100 g	100 g (vesi 800 g)	20 minutit		
		150g	150g (vesi 1200 g)	22 minutit		
A06	Kala	150g	150g	3 minutit 10 sekundit	Microwave P80	Aseta kala mikrolaineahju ohutule nõule või restile ja aseta pöördaluse keskele.
		250g	250g	4 minutit 40 sekundit		
		350g	350g	5 minutit 40 sekundit		
		450g	450g	7 minutit		
		650g	650g	9 minutit 40 sekundit		
A07	Supp	200	200ml	2 minutit 10 sekundit	P100	Aseta supp mikrolaineahju ohutusse nõusse ja aseta pöördaluse keskele.
		400	400ml	4 minutit		
		600	600ml	5 minutit 40 sekundit		
A08	Pizza (Pitsa)	200 g	200 g	11 minutit	Konvektsioon 190 °C	Aseta pitsa otse küpsetusplaadile ja kasuta alumisel restil.
		300g	300g	12 minutit 30 sekundit		
		400g	400g	14 minutit 30 sekundit		
A09	Kana	500g	500g	40 minutit	Konvektsioon 200 °C Pööra toiduvalmistamise lõpus õigeaegselt ümber.	Aseta oma toit küpsetusplaadile ja kasuta alumisel restil.
		750g	750g	45 minutit		
		1000g	1000g	50 minutit		
		1200g	1200g	55 minutit		

AIR FRY automaatmenüü

MICROWAVE ja konvektsiooniga küpsetuse automaatmenüüde valimiseks vajutage kaks korda nuppu **AUTO MENU**, seejärel vajutage programme valimiseks nuppu „**+**" või „**–**", ekraanil kuvatakse "**AF01**" kuni "**AF14**"

Näiteks külmutatud kana tükikeste küpsetamiseks.

1. Avage uks ja asetage toit sobivasse ahjuvormi kasutades ahju sisse.
2. Sulgege uks.
3. Vajutage kaks korda nuppu **AUTO MENU**. Ekraanil kuvatakse **AF01**.
4. Vajutage "**+**" nuppu viis korda, ekraanil kuvatakse **AF06**.
5. Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.
6. Kui küpsetustsükkel on lõppenud, piiksub ahi viis korda.

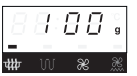
Automaatmenüü AF01 kuni AF14

Ekraan:	Menüü	Ekraan:	Mass (g)	Valmistamisaeg	Valmistamisrežiim	Valmistamisnõuanded
AF01	Külmutatud prantsuse friikartulid	AF01	500g	21 minutit	AIR FRY 220 °C	Ärge täitke fritüürimiskorvi liiga paljude friikartulitega. Veenduge, et friikartulid oleksid ühtlaselt paigutatud.
AF02	Kalas ja kartulikrõpsud	AF02	400g	18 minutit 00	AIR FRY 220°C Pöörake ümber, kui toiduvalmistamisajast jääb järgi 3 minutit.	
AF03	Külmutatud kroketid	AF03	400g	14 minutit	AIR FRY 210°C	Asetage kroketid ühtlaselt fritüürimiskorvi.
AF04	Külmutatud kalmaar	AF04	400g	14 minutit	AIR FRY 210°C	Asetage kalmaar ühtlaselt fritüürimiskorvi.
AF05	Külmutatud sibularõngad	AF05	350g	13 minutit	AIR FRY 210°C	Asetage sibularõngad ühtlaselt fritüürimiskorvi.
AF06	Külmutatud nuggetid	AF06	500g	20 minutit	AIR FRY 210°C Pöörake ümber, kui toiduvalmistamisajast jääb järgi 4 minutit.	Ärge ülemääraselt täitke. Veenduge, et nuggetite vahel on väike vahemaa.
AF07	Eskaloop	AF07	400g	20 minutit	AIR FRY 200°C Pöörake ümber, kui toiduvalmistamisajast jääb järgi 4 minutit.	
AF08	Krevetid	AF08	200 g	11 minutit	AIR FRY 210°C	
AF09	Vegetable (köögivili)	AF09	300g	10 minutit	AIR FRY 220°C	Tükeldage köögiviljad 2 x 3 cm suurusteks tükkideks.
AF10	Kevadrullid	AF10	400g	14 minutit	AIR FRY 220°C Pöörake ümber, kui toiduvalmistamisajast jääb järgi 4 minutit.	
AF11	Külmutatud paneeritud krevetid	AF11	220g	12 minutit	Air fry 210°C Keera ümber, kui küpsetusajast on jäänud 4 minutit.	Ärge fritüürimiskorvi ülemääraselt täitke.
AF12	Külmutatud kartuliviilud	AF12	400g	20 minutit	Air fry 220°C	Ärge ületäitke. Pihustage toiduõliga, et saada krõbedam nahk.
AF13	Bufalo kanatiivad	AF13	550g	15 minutit	Air fry 210°C	Asetage tasakaalustatult fritüürikorvi.
AF14	Grillitud värske kala fileed	AF14	500g	11 minutit	Air fry 230°C	

- Automaatse küpsetuse tulemus sõltub sellistest teguritest nagu toidu kuju ja suurus, teie isiklik eelistus toidu valmimise kraadi osas ja toidu paigutamine ahjus. Kui küpsetuse tulemus ei ole rahuldav, kohandage küpsetusaega.
- Mõnes automaates küpsetusprogrammis võidakse teil paluda toitu ümber pöörata. Avage uks, pöörake toit ümber, sulgege uks ja seejärel jätkamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.
- Toidu ümberpööramisel kasutage ahjukindaid (või samalaadseid).
- AIR FRY automaatmenüü valikute küpsetusaja või temperatuuri muutmine ei ole võimalik.

Sulatamine kaalu alusel

Mikrolaineahi on eelseadistatud taimeri ja võimsustasemega, nii et toiduained nagu liha või mereannid saab kergesti sulatada. Kaalu vahemik on 0,1kg – 2,0kg.
Järgige allpool toodud näidetüksikasjad, kuidas neid funktsioone kasutada.
Näide: Sulatage 1,2 kg lihatükki.
Asetage toit lameda nõusse või alternatiivina mikrolaineahju sulatusrestile pöördalusel.

Valige kaalu DEFROST funktsioon, vajutades sulatusnuppu üks kord. DEFROST x1	Vajutage ülespoole nuppu 4 korda °C/	Vajutage **START/+30s** nuppu üks kord. START/+30s x1	Vajutage nuppu alustamiseks ja sulatamine algab. START/+30s x1
			

Märkused kaalu alusel sulatamise kohta:

- Enne toidu külmutamist veenduge, et toit oleks värske ja hea kvaliteediga.
- Toidu kaal tuleb ümardada üles lähima 0,1 kg-ni, näiteks 0,65 kg 0,7 kg-ni.
- Kui vaja, katke väiksemaid lihasektsioone või linnuliha väikeste fooliumitükkidega. See hoiab alad soojenemise eest sulatamise ajal. Veenduge, et foolium ei puudutaks ahju seinu.

Aja järgi sulatamine

See funktsioon sulatab kiirelt toidu võimaldades teil samal ajal valida sobiva sulatusperioodi sõltuvalt toidu tüüp. Järgige allpool toodud näidet, et mõista, kuidas seda funktsiooni kasutada. Ajavahemik on 0:01 – 99:50.
Näide: Sulatage toit 10 minutit.

Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda nuppu **TIME DEFROST**. DEFROST x2	Sisestage küpsetusaeg, vajutades ajanuppu. 10min 1min 10s	DEFROSTi alustamiseks vajutage nuppu **START/+30s**. (Kuva loeb alla sulatamise aega)

Märkused ajapõhise sulatamise kohta:

- Pärast toiduvalmistamist kostab kuuldav signaal viis korda ja LED kuvab kellaaja, kui kell on seatud. Kui kell ei ole seatud, kuvab ekraan toiduvalmistamise lõpus ainult „0:00".
- Eelseadistatud mikrolainevõimsuse tase on P30 ja seda ei saa muuta.

Järjestiku küpsetamine

Selle funktsiooniga saab toiduvalmistamisel kasutada kuni 2 erinevat etappi, mis võivad hõlmata manuaalset

valmistusaega ja režiimi ning/või aega sulatamisfunktsiooni või kaalu järgi sulatamisfunktsiooni. Kui eelseadistamine on tehtud, pole toiduvalmistamisoperatsioonis vaja sekkuda, sest ahi liigub automaatselt järgmisele etapile. Kuuldav signaal kostab üks kord pärast esimest etappi.
Märkus Automenüüd ei saa seada üheks mitmest järjestusest.
Näide: Kui soovite toitu sulatada 5 minutit 30P juures, seejärel küpsetada 7 minutit P80 mikrolainevõimsusega.

Järgige järgmisi samme:
1. Vajutage mikrolaineahju nuppu, et seada võimsus 30P.
2. Sisestage valmistamisaeg 5 minutit.
3. Vajutage mikrolaineahju nuppu, et seada võimsus P80.
4. Sisestage valmistamisaeg 7 minutit,
5. Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu **START/+30s**.

Turvalukk

See on automaatne funktsioon, mis hoiab ära ahju järelevalveta kasutamise laste poolt. Kui ooterežiimis ei toimu ühe minuti jooksul mingit tegevust, lülitub ahi automaatselt turvalukku ja kõik nupud on blokeeritud.
Turvaluku väljalülitamiseks avage ja sulgege mikrolaineahju uks ning klaviatuur muutub taas aktiivseks ning lukustusindikaator kustub.

Laste ohutus

LAPSELUKU määramiseks vajutage ja hoidke nuppu **STOP** 3 sekundit, kõlab pikk piiks ja kuvaril ilmub lukustatud ikoon. Ahi on nüüd LAPSELUKU režiimis.
LAPSELUKU tühistamiseks vajutage ja hoidke nuppu STOPP 3 sekundit, kuni kõlab pikk piiks.

Puhastamine ja hooldamine

- Puhastamise ajal lülitage ahi välja ja eemaldage toitejuhe vooluvõrgust.
- Hoidke ahju sisemus puhtana. Kui toidupritsmed või valgunud vedelikud kinnituvad ahju külgedele, ülemisele pinnale või pöördalusele, pühkige niiske lapiga. Võib kasutada leebeid puhastusvahendeid, kui ahi läheb väga mustaks. Vältige pihustatavate või muude tugevate puhastusvahendite kasutamist. Need võivad määrida, jätta triipe või muuta ukse pinda tuhmiks.
- Ahju välispind tuleb puhastada niiske lapiga. Et vältida ahju sees olevate töös olevate osade kahjustamist, ei tohi vesi sattuda ventilatsiooniavadesse.
- Pühkige ukse ja akna mõlemad pooled, uksetihendid ja külgnevad osad sageli niiske lapiga, et eemaldada lekkeid või pritsmeid.
- Ärge kasutage karedaid puhastusvahendeid.
- Ärge kasutage aurupuhasteid.
- Ärge laske juhtpaneelil märjaks saada. Puhastage pehme ja niiske lapiga. Juhtpaneeli puhastamisel jätke ahju uks avatuks, et vältida ahju juhuslikku sisselülitamist.
- Kui ahju ukse sisemisele või välisele osale koguneb aur, pühkige pehme lapiga. See võib juhtuda, kui mikrolaineahi töötab kõrge õhuniiskusega tingimustes. See ei ole viga.
- Pöördplaat tuleb regulaarselt puhastada, et vältida saastumist ja võimalikke sädemete/mikrolaineahju kahjustusi. Puhastage ahju põhja pinda kerge pesuvahendiga.
- Eemaldage ahjust lõhnad, ühendades ühe tassi vee sidrunimahla ja -koorega mikrolaineahjukindlas kausis. Mikrolaineahjata seda 5 minutit. Pühkige põhjalikult ja kuivatage pehme lapiga.
- Kui valguslamp rikki läheb, võtke nõu saamiseks ühendust klienditeenindusega.
- Ahi tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäägid eemaldada. Ahju puhtana hoidmata jätmine võib põhjustada pinna halvenemist, mis võib negatiivselt mõjutada seadme eluiga ja võib-olla põhjustada ohtlikku olukorda.
- Palun ärge visake seda seadet olmeprügikasti; järgige oma riigi juhiseid selle tootetüübi kõrvaldamise kohta.

Sobiv ahjunõu

1. Mikrolaineahju nõude jaoks ideaalne materjal on mikrolainetele läbipaistev, see võimaldab energial läbida konteinerit ja kuumutada toitu.
2. Mikrolained ei suuda metallist läbi tungida, seega ei tohiks kasutada metallesemeid või metalsete ääristega nõusid.
3. Ärge kasutage ringlussevõetud paberitooted mikrolaineahjus küpsetamiseks, kuna need võivad sisaldada väikseid metallijääke, mis võivad põhjustada sädemete ja/või tulekahjude tekkimist.
4. Ümmargusi/ovaalseid nõusid soovitatakse rohkem kui ruudu/pikerguid, kuna nurkades olev toit kipub üle küpsema.
5. Kitsaid alumiiniumfooliumiribad võib kasutada väljapoole ulatuvate alade ülekuumutamise vältimiseks. Kuid olge ettevaatlik, ärge kasutage liiga palju ja hoidke fooliumi ja ahjuõõne vahel 2,54 cm kaugust.

Allpool toodud nimekiri aitab teil valida sobivad nõud.

Toidunõu	**Mikro-lainetega ohutu**	**Grill/AIR FRY**	**Märkus**
Pruunistamisnõud	✔ / ✘	✘	Pidage alati kinni tootjate juhistest. Ärge ületage antud kütteaegu. Olge ettevaatlik, kuna need nõud muutuvad väga kuumaks.
Portselan ja keraamika	✔ / ✘	✘	Portselan, savist nõud ja glasuuritud savinõud on tavaliselt kasutamiseks sobivad, välja arvatud metallist kaunistustega nõud.
Kuumakindel klaas	✔	✔	Veenduge, et kõik klaasnõud on sobivad kasutamiseks mikrolaineahjus.
Mitte kuumakindel klaas	✘	✘	
Kuumakindel keraamika	✔	✔	Veenduge, et keraamilised materjalid ei oleks liiga paksud ega kõrge mineraalisisaldusega.
Mikrolaineahjus kasutatav plastnõu	✔	✘	Veenduge, et plastnõud sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks.
Köögipaber	✔ / ✘	✘	Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks soovitatavat köögipaberit.
Klaasnõud, näiteks Pyrex®	✔ / ✘	✔	Ettevaatlik tasub olla õhukeste klaasnõude kasutamisel, kuna need võivad järsu kuumutamise korral puruneda või mõraneda.
Metallalus	✘	✔	Mikrolainetega valmistamisel ei ole soovitatav kasutada metallist nõusid, kuna see võib tuua kaasa süttimise.
Metallrest	✘	✔	Mikrolainetega valmistamisel ei ole soovitatav kasutada metallist nõusid, kuna see võib tuua kaasa süttimise.
Alumiiniumfoolium Fooliumnõud	✔ / ✘	✔	Väikesi alumiiniumfooli tükke saab kasutada toidu ülekuumenemise vältimiseks. Hoiata fooliumi vähemalt 2,54 cm kaugusel ahju seintest, kuna võib tekkida kaarlemine. Fooliumnõusid ei soovitata, kui nende kasutamist ei näe just tootja ette (näiteks Microfoil®); järgige tähelepanelikult toodud juhiseid.
Toidukile	✔	✘	Ei tohiks puutuda vastu toitu ning auru välja laskmiseks tuleb kile läbistada.
Plastik/polüstüreen, näiteks kiirtoidu pakendid	✔	✘	Tasub olla ettevaatlik, kuna mõned nõud koolduvad, sulavad või muudavad värvi kõrgetel temperatuuridel.
Külmutus-/küpsetuskotid	✔	✘	Auru pääsemiseks tuleb läbi torgata. Veenduge, et kotid sobiksid mikrolaineahjus kasutamiseks.
Pabertaldrikud/tassid ja köögipaber	✔	✘	Ärge kasutage plast- või metallkinnitusi, kuna need võivad sulada või metalli kaarleegi tõttu süttida.
Õlgedest ja puidust nõud	✔	✘	Kasutage ainult soojendamiseks või niiskuse imamiseks. Tähelepanelik tasub olla ülekuumenemise suhtes, kuna nõud võivad süttida.
Ümbertöödeldud paber ja ajalehepaber	✘	✘	Ärge jätke ahju nende materjalide kasutamisel järelevalveta, kuna ülekuumenemine võib tuua kaasa süttimise. Võib sisaldada metalliosi, mis võivad põhjustada kaarleeki ning viia süttimiseni.

⚠ HOIATUS: Kui soojendate toitu plastik- või paberanumates, jälgige ahju, kuna on olemas süttimisoht.

MÄRKUS: Ärge jätke oma ahju kasutamise ajal järelevalveta.

Mikrolaineahju kasutamise nõuanded

Mikrolained küpsetavad toitu kiiremini kui tavaline küpsetamine. Seega on oluline järgida teatud tehnikaid heade tulemuste saavutamiseks. Paljud järgnevad tehnikad on sarnased tavalise küpsetamise tehnikatega.

⚠ HOIATUS: Vedelikke ja toite ei tohi kuumutada suletud anumates või purkides/anumates, millel on kaaned peal, kuna rõhk hakkab sees kasvama ja võib põhjustada purgi/anuma plahvatamise.

NÕUANDED TOIDUVALMISTAMISEKS

- Ärge jätke töötavat ahju järelevalveta.
- Veenduge, et kööginõud sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Kasutage ainult tootja juhiste järgi soovitatavaid mikrolainetekõlblikku popkorni pakendeid. Ärge kunagi kasutage õli, kui tootja seda ei määranud, ning ärge küpsetage kauem kui juhistes näidatud aeg.

⚠ HOIATUS: Kui ületate soovitatud küpsetusaegu ja kasutate liiga kõrgeid võimsustasemeid, võib toit ülekuumeneda, põleda ja äärmuslikel juhtudel süttida ning ahju kahjustada.

Paigutus

Asetage toidu kõige paksemad osad nõu äärtesse. nt Kanakoivad.
Nõude välispidisel äärel asuvad toidud saavad keskel asuvate toitudega võrreldes rohkem energiat, seega küpsevad kiiremini.

Kate

Mikrolainetega valmistamise ajal on teatud toite kasulik kaanega katta.
Kasutage mikrolaineahjule sobivat õhuavadega kilet või kaant.

Läbistamine

Kesta, naha või koorega toidud tuleb enne valmistamist või taaskuumutamist mitmest kohast läbi torgata, kuna toidu sisse kogunev aur võib põhjustada toidu plahvatamise. nt Kartulid, Kala, Kana, Vorstid.
MÄRKUS: mune ei tasu MICROWAVE kuumutada, kuna need võivad isegi pärast valmistamist, st pärast keetmist, praadimist jms, plahvatada. nt pošeeritud, praetud, kõvaks keedetud.

Segamine, ümber pööramine ja ringi paigutamine

Ühtlaseks küpsemiseks on oluline toitu küpsetamise ajal segada, pöörata ja ümber korraldada. Alati segage ja korrastage väljaspoolt keskme poole.

Laske seista

Seisuaeg on valmistamise järel oluline, kuna see võimaldab kuumusel ühtlaselt üle toidu levida.

Toidu omadused	
Koostis	Suure rasva- või suhkrusisaldusega toidud (näiteks jõulupuding, vormiroad) vajavad lühemat kuumutusaega. Olge ettevaatlik, kuna ülekuumutamine võib põhjustada süttimise. Toidus olevad luud juhivad soojust, mistõttu toit küpseb kiiremini. Veenduge, et toit oleks ühtlaselt küps.
Tihedus	Toidu tihedus mõjutab valmistamiseks vajaminevat aega. Kerged ja poorsed toiduained, nagu leib ja koogid, valmivad kiiremini, kui rasked ja tihedad toidud, näiteks praed ja hautised.
Kogus	Mikrolainete arv teie ahjus jääb samaks, olenemata sellest, kui palju toitu küpsetakse. Küpsetusaega tuleb suurendada, kui ahju pannakse rohkem toitu. (näiteks valmivad neli kartulit kauem, kui kaks).
Suurus	Väikesed toidud ja väikesed toidutükid valmivad kiiremini kui suured, kuna mikrolained saavad läbistada toitu kõikidest suundadest kuni toidu keskmeni. Ühtlaseks valmimiseks tehke kõik toidutükid ühesuuruseks.
Kuju	Ebakorrapärase kujuga toidud, nagu kana rinnatükid või kintsud, võtavad paksemates osades kauem küpsemiseks aega. Ühtlaseks küpsemiseks asetage paksemad osad nõu äärtesse, kus nad saavad rohkem energiat. Ümara kujuga toidud valmivad mikrolainetega valmistamisel ühtlasemalt, kui kandilise kujuga toidud.
Toidu temperatuur	Toidu algne temperatuur mõjutab valmistamiseks kuluvat aega. Jahutatud toitude valmistamine võtab rohkem aega, kui toatemperatuuril olevate toitude valmistamine. Nõu temperatuur ei kajasta toidu või joogi tegelikku temperatuuri. Lõigake täidisega toidud, näiteks moosi-sõõrikud, kuumuse või auru vabastamiseks läbi.

⚠ HOIATUS: Nägu ja käed: Alati kasutage ahjukindaid toidu või kööginõude ahjust eemaldamisel. Astuge sammu tagasi, kui ahju uks avatakse, et kuumus või aur hajuks. Kilet, praekotte või popkorni pakendeid avades suunake aur näost ja kätest eemale.

⚠ HOIATUS: Kontrollige toidu ja joogi temperatuuri, segage enne serveerimist. Olge eriti ettevaatlik, serveerides lapsele, lapsele või eakatele. Pudelites ja beebitoitude purkides olev sisu tuleb enne tarbimist segada või loksutada ja kontrollida temperatuuri, et vältida põletusi.

Sulatamisnõuanded

MICROWAVE kasutamine on kiireim sulatamismeetod. See on lihtne protsess, kuid järgnevate juhiste järgimine on oluline, et toit oleks korralikult sulatatud.

- Eemaldage enne sulatamist kõik pakendid ja ümbrised.
- Toidu sulatamiseks kasutage MICROWAVE võimsustasemeid P-20 kuni P-40.
- Järgnevalt on jagatud täpsemat teavet.

Paigutage ümber

Toidud, mis asetatakse nõu ääre poole, sulavad kiiremini kui toidud keskosas. Seetõttu on oluline, et toitu korrastatakse sulatamise ajal kuni 4 korda.
Liigutage tihedalt kokku surutud tükid väljastpoolt sissepoole ja paigutage kattuvad osad ümber.
See tagab, et kõik toiduosad sulavad ühtlaselt.

Eraldage

Toidud võivad sügavkülmast eemaldamisel olla kokku jäänud. Oluline on toidud sulatamise ajal niipea kui võimalik eraldada.
(näiteks peekoniviilud, kanafileed).

Katke kinni

Mõned sulatatavad osad võivad muutuda soojaks. Selleks, et need ei muutuks veel soojemaks ega hakkaks küpsema, saab need katta väikeste fooliumitükkidega, mis peegeldavad mikrolained eemale, nt kanakoivad ja -tiivad.

Laske seista

Seismisaeg on vajalik toidu põhjaliku üles sulamise tagamiseks.
Sulatamine pole lõpule viidud, kui toit on MICROWAVE eemaldatud. Toit peab olema kaetud ja seisma teatud aja, et veenduda, et keskus on täielikult sulanud.

Pöörake ümber

Toitu tuleb sulatamise käigus umbes 4 korda ümber pöörata.
Põhjaliku sulatamise jaoks on see väga oluline.

Kuumutamise nõuanded

Toidu ülessoojendamiseks järgige allpool toodud nõuandeid ja juhiseidveenduge, et toit on enne serveerimist põhjalikult üles soojendatud.

Taldrikul olevad toidud

Eemaldage kõik linnuliha- või lihatükid ning kuumutage need eraldi.
Asetage väiksemad toidud taldriku keskele, suuremad ja paksemad toidud ääre poole. Katke ventilatsiooniga MICROWAVE kilega ja, kuumutage võimsustasemel P-50, segage/korrastage kuumutamise kestel.
MÄRKUSVeenduge, et toit on enne serveerimist põhjalikult üles soojendatud.

Viilutatud liha

Katke ventilatsiooniga MICROWAVE kilega ja kuumutage võimsustasemel P-60. Korrastage vähemalt üks kord, et tagada ühtlane kuumutamine.
MÄRKUSEnne serveerimist veenduge, et liha on põhjalikult üles soojendatud.

Linnulihatükid

Asetage portsjonite kõige paksemad osad nõu ääre poole, katke ventilatsiooniga MICROWAVE kilega ja kuumutage võimsustasemel P-70.
Poole kuumutamise järel pöörake toit ümber.
MÄRKUSVeenduge, et linnuliha on enne serveerimist põhjalikult üles soojendatud.

Pajaroad

Katke ventilatsiooniga MICROWAVE kilega või sobiva kaanega ja kuumutage võimsustasemel P-50.
Segage sageli ühtlase kuumutamise tagamiseks.
MÄRKUSVeenduge, et toit on enne serveerimist põhjalikult üles soojendatud.
Parimate tulemuste saavutamiseks taaskuumutamisel valige toidutüübile sobiv MICROWAVE võimsustase. nt Köögiviljakauss võib uuesti kuumutada võimsustasemel P-100, samas lasanje, mis sisaldab koostisaineid, mida ei saa segada, tuleb uuesti kuumutada võimsustasemel P-40.

MÄRKUSED

- Võtke toit enne taaskuumutamist foolium- või metallnõudest välja.
- Taaskuumutamise aega mõjutavad toidu kuju, sügavus, kogus ja temperatuur nagu ka nõu enda suurus, kuju ja materjal.

⚠ HOIATUS:Ärge kunagi kuumutage vedelikke kitsa kaelaga anumates, kuna see võib põhjustada sisu väljapaiskumist anumast ja põhjustada põletusi.

- Ülekuumenemise ja süttimise vältimiseks tuleb suure suhkru- ja rasvasisaldusega toitude taaskuumutamisel olla äärmiselt tähelepanelik.
- Ärge kuumutage õli või fritüürimisrasva, kuna see võib tuua kaasa ülekuumenemise ja süttimise.
- Konserveeritud kartuleid ei tohi mikrolaineahjus kuumutada; tegutsege vastavalt tootja poolsetele pakendil toodud juhistele.

⚠ HOIATUS:Pudelites ja beebitoitude purkides olev sisu tuleb enne tarbimist segada või loksutada ja kontrollida temperatuuri, et vältida põletusi.

Tõrgete kõrvaldamine

Kui arvate, et MICROWAVE ei tööta korralikult, saate enne tehniku kutsumist ise mõned lihtsad kontrollid läbi viia. See aitab vältida mittevajalikke teeninduskõnesid, kui rike on midagi lihtsat.
Tehke järgmine lihtne kontrollimine:
Asetage pool tassi vett pöördalusele ja sulgege uks. Seadke taimer 1 minutiks MICROWAVE võimsustasemel P-100.

1. Kas ahju valgusti süttib ahju töötamise ajal?
2. Kas jahutusventilaator töötab? (Kontrollige asetades käe õhu väljalaskeavade kohale).
3. Kas 1 minuti möödudes kostub helisignaal?
4. Kas tassi vesi on kuum?
   Kui vastate ükskõik millisele küsimusele "EI" kontrollige esiteks, kas MICROWAVE on korralikult ühendatud ja kaitse ei ole läbi põlenud. Kui nende puhul riket ei ole, vaadake allpool olevat veaotsingu lehte.

⚠ HOIATUS: Ärge kunagi reguleerige, parandage ega muutke ahju ise. On ohtlik, kui hooldust või remonti teostab keegi teine peale SHARPi koolitatud inseneri. See on oluline, kuna see võib hõlmata katuset teket, mis pakuvad kaitset mikrolainete eest.

- Uksetihend takistab mikrolainelekkeid ahju töötamise ajal, kuid ei moodusta õhukindlat tihendit. On normaalne, et ahju ukse ümbruses on näha veepiisku ja valgust või tunda sooja õhku. Kõrge niiskusesisaldusega toit vabastab auru ja tekitab ukse sees kondensatsiooni, mis võib ahjust tilkuda.
- Remondid ja muudmised: ärge proovige ahju parandada, muuta ega kasutada, kui see ei tööta korralikult.
- Väliskorpus ja lambi ligipääs: Ärge kunagi eemaldage väliskorpust. See on väga ohtlik kõrgepinge osade tõttu sees, mida ei tohi kunagi puudutada, kuna see võib olla surmav.

  Teie ahi ei ole varustatud lambipääsukattega. Kui lamp läheb katki, ärge proovige lampi ise vahetada, pöörduge SHARP-i heakskiidetud teeninduskeskuse poole.

TÕRGETE KÕRVALDAMISE TABEL

Probleem	**Selgitus**
Ukse ümber on tunda õhu liikumist.	Ahju töötamise ajal liigub õhk ahju sisemuses. Ahju ukse tihend ei ole õhutihe ja osa õhku võib ukse vahelt välja pääseda.
Ahjus tekkib kondensaat, mis võib uksest välja tilkuda.	Ahju õõnsus on tavaliselt jahedam kui valmistatav toit ja toiduvalmistamisel tekkiv aur kondenseerub jahedamale pinnale. Toidust sõltub, kui palju auru toodetakse. Mõned toidud, nagu kartulid, sisaldavad palju niiskust. Ukseklaasi vahele jäänud niiskus peaks mõne tunni möödudes hajuma.
Valmistamise ajal on ahju sisemuses näha sädemeid või kaarleeki.	Kaare teke toimub, kui metallist objekt satub küpsetamise ajal ahjuõõne lähedale. See võib ahjuõõne pinda karestada, kuid see ei kahjusta ahju.
Kaarduvad kartulid.	Veenduge, et kartulitelt on eemaldatud kõik „silmad" ja et kartulikoor oleks läbistatud. Asetage kartulid otse pöördalusele, kuumuskindlale vorminõule vms-le.
Nupu **START/+30s** vajutamisel ei hakka ahi tööle.	Kontrollige, kas uks on korralikult suletud.
Ahi küpsetab liiga aeglaselt.	Veenduge, et valmistamiseks on valitud õige võimustase.
Ahjust kostub müra.	Mikrolaineenergia lülitub küpsetamise/sulatamise ajal sisse ja välja.
Väliskorpus on kuum.	Korpus võib puudutamisel kuum olla – hoidke lapsed seadmest eemal.
Ahju ainult grillrežiimis kasutamisel võib märgata, et kuumutuselement ei tööta kogu aeg.	Küpsetamise ajal grillrežiimis jälgitakse ahju temperatuuri, et tagada ahjuõõne mitte liiga kuumenemine. Grillielement võib küpsetamistsükli ajal sisse ja välja lülituda.
Kombineeritud režiimis grilli kasutamisel tundub,et grill pole sisse lülitatud.	Kombineeritud küpsetamise režiimis (MICROWAVE ja grill) vahetab ahi kahe funktsiooni vahel. MICROWAVE ja grill ei tööta samal ajal.
Konvektsioonahi ei tundu minevat piisavalt kuumaks.	Ahjuõõne temperatuuri hoitakse +/- 10% määratud tasemest. Temperatuuri mõõdetakse ahju keskel kalibreeritud temperatuuri mõõteseadmega, kasutades K-tüüpi termopaari.
Pärast toiduvalmistamise lõppu kostub ahjust müra või siis tundub, et ahi töötab jätkuvalt edasi.	Pärast toiduvalmistamise lõppu võib ventilaator jääda ahju jahutamiseks veel mitmeks minutiks tööle. Tegemist on normaalse protsessiga.
Ekraanil kuvatakse „COOL".	Kasutamisel AIR FRY, grillrežiimis või konvektsioonirežiimis, ahjuõõs kuumeneb. Pärast küpsetamist kuvatakse „COOL", kuni ahjuõõne temperatuur langeb alla 140 °C.

Enne abi kutsumist

Anne teeninduse kutsumist kontrollige palun järgmisi punkte.

- Veenduge, et ahi on korralikult vooluvõrku ühendatud. Kui ei ole, eemaldage pistik pesast, oodake 10 sekundit ja ühendage pistik tagasi pesasse.
- Kontrollige, kas kaitsmed on läbi põlenud või peakaitselüliti välja lülitunud. Kui need toimivad õigesti, testige väljundit teise seadmega.
- Kontrollige, kas võimsuse ja taimeri juhtnupud on õigesti keeratud.
- Kontrollige, et uks on kindlalt suletud, lukustamissüsteem töötab. Vastasel juhul ei voola mikrolaineenergia ahju.

KUI ÜKSKI EELTOODUTEST OLUKORDA EI PARANDA, VÕTKE ÜHENDUST KVALIFITSEERITUD TEHNIKUGA. ÄRGE ÜRITAGE AHJU ISESEISVALT REGULEERIDA VÕI PARANDADA.

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

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Πληροφορίες απόρριψης για χρήστες (ιδιωτική οικιακή χρήση)

1. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση
Προσοχή: Αν θέλετε να απορρίψετε αυτή τη συσκευή παρακαλώ μη χρησιμοποιείτε κανονικούς κάδους απορριμμάτων!
Ο χρησιμοποιημένος ηλεκτρικός και ηλεκτρονικός εξοπλισμός πρέπει να μεταχειρίζεται μεμονωμένα και σύμφωνα με τη νομοθεσία που απαιτεί κατάλληλη μεταχείριση, αποκατάσταση και ανακύκλωση χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.
Σύμφωνα με την εφαρμογή από τα κράτη-μέλη, τα νοικοκυριά εντός των μελών της ΕΕ μπορούν να επιστρέφουν τον χρησιμοποιημένο ηλεκτρολογικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό σε προσδιορισμένες εγκαταστάσεις συλλογής χωρίς επιβάρυνση*.
Σε ορισμένες χώρες* ο τοπικός μεταπράτης μπορεί να παραλάβει το παλαιό σας προϊόν χωρίς επιβάρυνση αν αποκτήσετε ένα παρόμοιο καινούριο.
*) Παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τις τοπικές αρχές για περαιτέρω λεπτομέρειες.
Αν ο χρησιμοποιημένος ηλεκτρικός ή ηλεκτρονικός εξοπλισμός σας έχει μπαταρίες ή συσσωρευτές, παρακαλούμε να τα απορρίψετε νωρίτερα σύμφωνα με τις τοπικές απαιτήσεις. Με τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος θα βοηθήσετε στην επιβεβαίωση ότι τα απόβλητα υποβάλλονται την απαραίτητη επεξεργασία, αποκατάστασης και ανακύκλωσης και ότι έτσι αποφεύγονται εν δυνάμει αρνητικές επιδράσεις στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία που μπορούν αλλιώς να προκληθούν εξαιτίας της ανάρμοστης μεταχείρισης αποβλήτων.

2. Σε άλλες χώρες εκτός ΕΕ
Αν θέλετε να απορρίψετε αυτό το προϊόν, παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τις τοπικές αρχές και να ρωτήσετε για τη σωστή μέθοδο απόρριψης.
Για την Ελβετία: Οι χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές ή ηλεκτρονικές συσκευές μπορούν να επιστραφούν χωρίς χρέωση στο κατάστημα ακόμη και αν δεν θέλετε να αγοράσετε καινούργιο προϊόν.
Περισσότερα σημεία περισυλλογής αναγράφονται στις ιστοσελίδες των www.swico.ch και www.sens.ch.

Πληροφορίες απόρριψης για χρήστες (επαγγελματική χρήση)

1. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση
Αν το προϊόν χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς σκοπούς και θέλετε να το απορρίψετε:
Παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τον προμηθευτή σας που θα σας πληροφορήσει για την ανάληψη του προϊόντος. Μπορεί να χρεωθείτε για τα έξοδα που θα προκύψουν από την ανάληψη και την ανακύκλωση. Μικρά προϊόντα (και μικρά ποσά) μπορούν να αναληφθούν από τοπικές υπηρεσίες περισυλλογής.
Για την Ισπανία: Παρακαλούμε επικοινωνήστε με το καθιερωμένο σύστημα περισυλλογής ή τις τοπικές αρχές για την επιστροφή των χρησιμοποιημένων σας προϊόντων.

2. Σε άλλες χώρες εκτός ΕΕ
Αν θέλετε να απορρίψετε αυτό το προϊόν, παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τις τοπικές αρχές και να ρωτήσετε για τη σωστή μέθοδο απόρριψης.

Για σέρβις, ανατρέξτε στον ιστότοπο **www.sharpconsumer.com/contact/**, για τα δικαιώματα που απορρέουν από την εγγύηση μεταβείτε στον ιστότοπο **www.sharpconsumer.com/support/** ή επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε το προϊόν.
Οι δηλώσεις συμμόρφωσης είναι διαθέσιμες από τον ιστότοπο **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΧΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

1. Μην επιχειρείτε να λειτουργήσετε αυτό τον φούρνο με την πόρτα ανοιχτή, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων. Είναι σημαντικό να μην ακυρώνετε και να μην επεμβαίνετε στις μανταλώσεις ασφάλειας.
2. Μην τοποθετείτε τίποτε ανάμεσα στην πρόσοψη του φούρνου και την πόρτα και μην επιτρέπετε σε ρύπους ή υπολείμματα καθαρισμού να συγκεντρώνονται επάνω στις επιφάνειες σφράγισης.
3. Μη λειτουργείτε τον φούρνο αν έχει υποστεί βλάβη. Είναι πολύ σημαντικό να κλείνει καλά η πόρτα του φούρνου και να μην υπάρχει καμία βλάβη στην πόρτα, στους μεντεσέδες, στα μάνταλα ή στα σφραγίσματα πόρτας και τις επιφάνειες σφράγισης.
4. Μην επιχειρείτε να επισκευάσετε ή να προσαρμόσετε τον φούρνο.

Περιεχόμενα

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ 3
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ 14
Παρενόχληση ραδιοσυχνοτήτων 15
Οδηγίες γείωσης (γείωσης) 15
Τεχνικές προδιαγραφές 15
Φούρνος και αξεσουάρ 16
Πίνακας ελέγχου 17
Πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο 17
Ρύθμιση του ρολογιού 18
Ασφαλή για χρήση με 18
Χειροκίνητη λειτουργία 19
Μαγείρεμα με μικροκύματα 20
Γρήγορη εκκίνηση 21
Μαγείρεμα με AIR FRY 21
Μαγείρεμα στο Γκριλ 22
Μικροκύματα + γκριλ 22
Συβεκτική 23
Μικροκύματα + συνδυασμένη κυκλοφορία 24
Αυτόματο Μενού 24
Απόψυξη με βάρος 27
Απόψυξη με βάση τον χρόνο 27
Ακολουθία μαγειρέματος 28
Κλείδωμα ασφαλείας 28
Ασφάλεια παιδιών 28
Καθαρισμός και συντήρηση 28
Κατάλληλα σκεύη για φούρνο 29
Συμβουλές μαγειρέματος με μικροκύματα 31
Συμβουλές απόψυξης 33
Συμβουλές επαναθέρμανσης 34
Επίλυση προβλημάτων 35
Πριν καλέσετε για βοήθεια 37

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

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

Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο σε πάγκο. Δεν έχει σχεδιαστεί για ενσωμάτωση σε μονάδα κουζίνας. Μην τοποθετείτε το φούρνο σε ντουλάπι. Η ηλεκτρική παροχή πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη ώστε η μονάδα να μπορεί να αποσυνδεθεί εύκολα σε περίπτωση ανάγκης.

Η παροχή εναλλασσόμενου ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να είναι 230-240 V, 50 Hz, με ασφάλεια ελάχιστης έντασης 10 A, ή αυτόματο διακόπτη ελάχιστης έντασης 10 A. Πρέπει να παρέχεται ένα ξεχωριστό κύκλωμα που θα εξυπηρετεί μόνο αυτή τη συσκευή.

Μην τοποθετείτε το φούρνο σε περιοχές όπου παράγεται θερμότητα. Κοντά σε ένα συμβατικό φούρνο, για παράδειγμα. Μην εγκαθιστάτε το φούρνο σε περιοχή με υψηλή υγρασία ή σε σημείο όπου μπορεί να συγκεντρωθεί υγρασία. Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε το φούρνο σε εξωτερικούς χώρους.

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

Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία και 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.
Κατά τη θέρμανση φαγητού σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, παρατηρείτε το φούρνο καθώς υπάρχει πιθανότητα ανάφλεξης.

Μετά τη χρήση, καθαρίστε το κάλυμμα του κυματοδηγού και τον περιστρεφόμενο δίσκο. Αυτά πρέπει να είναι στεγνά και χωρίς λίπη. Το συσσωρευμένο λίπος μπορεί να υπερθερμανθεί και να ξεκινήσει να καπνίζει ή να πιάσει φωτιά.

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

Αφαιρέστε όλα τα μεταλλικά σφραγίσματα, τα σύρματα, κτλ., από το φαγητό και από τις συσκευασίες φαγητού. Τα ηλεκτρικά τόξα που μπορεί να δημιουργηθούν σε μεταλλικές επιφάνειες, μπορεί να προκαλέσουν πυρκαγιά.

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

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

Μην αποθηκεύετε φαγητό ή άλλα αντικείμενα μέσα στο φούρνο.

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

Να επιβλέπετε τον φούρνο κατά τη διάρκεια λειτουργίας του.

Για να αποφύγετε υπερθέρμανση και πυρκαγιά, πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή όταν μαγειρεύετε ή ξαναζεσταίνετε φαγητό με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης ή λίπους, για παράδειγμα, λουκάνικα, πίτες ή χριστουγεννιάτικη πουτίγκα. Ανατρέξτε στις αντίστοιχες υποδείξεις στο εγχειρίδιο χρήστη.

Για να αποφύγετε την πιθανότητα τραυματισμού. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο εάν έχει υποστεί βλάβη ή εάν δυσλειτουργεί. Ελέγξτε τα ακόλουθα πριν τη χρήση:

a) Σιγουρευτείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά και βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά ευθυγραμμισμένη και δεν είναι στραβωμένη.

b) Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε πως οι μεντεσέδες και τα μάνταλα ασφαλείας της πόρτας δεν έχουν σπάσει και δεν είναι χαλαρά.

c) Εξασφαλίστε πως τα σφραγίσματα τις πόρτας και οι επιφάνειες σφράγισης δεν έχουν υποστεί βλάβη.

d) Βεβαιωθείτε πως δεν υπάρχουν βαθουλώματα στο εσωτερικό του φούρνου ή πάνω στην πόρτα.

e) Εξασφαλίστε πως το καλώδιο παροχής ρεύματος και το βύσμα δεν έχουν υποστεί βλάβη.

Εάν η πόρτα ή τα σφραγίσματα της πόρτας έχουν υποστεί βλάβη, ο φούρνος δεν πρέπει να τεθεί σε λειτουργία μέχρι να επισκευαστεί από κάποιο αρμόδιο άτομο.

Ποτέ μην προσαρμόζετε, επισκευάζετε ή τροποποιείτε το φούρνο μόνοι σας. Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε άλλον εκτός από κάποιο αρμόδιο άτομο, να εκτελέσει οποιαδήποτε εργασία σέρβις ή επισκευής που περιλαμβάνει την αφαίρεση του καλύμματος το οποίο προστατεύει από την έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.

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

Μην επιτρέπετε τη συσσώρευση λίπους ή βρωμιάς πάνω στα σφραγίσματα της πόρτας και τα γειτνιάζοντα τμήματα.

Καθαρίζετε το φούρνο σε τακτά χρονικά διαστήματα και αφαιρείτε οποιεσδήποτε αποθέσεις τροφής.

Ακολουθείτε τις οδηγίες σχετικά με το θέμα "Καθαρισμός και Συντήρηση". Αποτυχία να διατηρήσετε το φούρνο σε καθαρή κατάσταση θα μπορούσε να οδηγήσει σε αλλοίωση της επιφάνειας η οποία θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς τη ζωή της συσκευής και πιθανώς να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.

Άτομα με ΒΗΜΑΤΟΔΟΤΕΣ πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους ή τον κατασκευαστή του βηματοδότη για προφυλάξεις σχετικά με τους φούρνους μικροκυμάτων.

Για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αφαιρέσετε το εξωτερικό κάλυμμα.
- Ποτέ μη χύνετε ή εισάγετε αντικείμενα στα ανοίγματα της ασφάλειας της πόρτας ή στα ανοίγματα εξαερισμού. Σε περίπτωση διαρροής υγρού, σβήστε και αποσυνδέστε το φούρνο αμέσως, και καλέστε ένα εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της SHARP.
- Μη βυθίζετε το καλώδιο ή το βύσμα παροχής ρεύματος σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο παροχής ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας.
- Κρατήστε το καλώδιο παροχής ρεύματος μακριά από θερμές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένου του πίσω μέρους του φούρνου.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην επιχειρείτε να αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου μόνοι σας, και μην επιτρέπετε σε κάποιον ο οποίος δεν είναι ηλεκτρολόγος εξουσιοδοτημένος από τη SHARP να κάνει κάτι τέτοιο. Εάν η λάμπα του φούρνου παρουσιάσει βλάβη, παρακαλούμε συμβουλευτείτε τον αντιπρόσωπό σας ή ένα

εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της SHARP.

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικαθίσταται από εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο σέρβις της SHARP.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Υγρά και άλλα φαγητά δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία εφόσον είναι πιθανό να εκραγούν. Η θέρμανση αναψυκτικών με μικροκύματα μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένη έκρηξη βρασμού, επομένως πρέπει να δίνεται προσοχή στο χειρισμό του δοχείου. Για να αποφύγετε την πιθανότητα έκρηξης και ξαφνικού βρασμού:

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σφραγισμένα δοχεία. Αφαιρέστε τα σφραγίσματα και τα καπάκια πριν τη χρήση. Τα σφραγισμένα δοχεία μπορεί να εκραγούν εξαιτίας της συσσώρευσης πίεσης ακόμα και όταν ο φούρνος έχει σβήσει. Προσέχετε όταν βάζετε στα μικροκύματα υγρά. Χρησιμοποιείτε δοχεία με φαρδύ στόμιο ώστε να επιτρέπεται η διαφυγή των φυσαλίδων.

Ποτέ μη ζεσταίνετε υγρά σε δοχεία με στενό στόμιο, όπως μπιμπερό, εφόσον αυτό μπορεί να οδηγήσει στην έκρηξη των περιεχομένων από το δοχείο όταν αυτό θερμανθεί, και στην πρόκληση εγκαυμάτων.

Για να αποφύγετε ξαφνική έκρηξη αναβράζοντος υγρού και πιθανό ζεμάτισμα:

1. Μην χρησιμοποιείτε για πολλή ώρα.
2. Ανακατέψτε το υγρό πριν το ζέσταμα/ξαναζέσταμα.
3. Προτείνεται να βάζετε μία γυάλινη ράβδο ή παρόμοια (όχι μεταλλικά) στο υγρό ενώ αναθερμαίνεται.
4. Αφήστε το υγρό να ηρεμήσει για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα στο φούρνο στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος για να αποφύγετε καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό.

Μη μαγειρεύετε αβγά με το τσόφλι τους. Τα βραστά

ολόκληρα αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στα μικροκύματα εφόσον μπορεί να εκραγούν ακόμα και αφού το μαγείρεμα έχει λήξει. Για να μαγειρέψετε ή να ξαναζεστάνετε αβγά που δεν έχουν ανακατευτεί και δεν έχουν γίνει ομελέτα, τρυπήστε τους κρόκους και τα ασπράδια. Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες τα βρασμένα αβγά προτού τα ξαναζεστάνετε στο φούρνο μικροκυμάτων.

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα περιεχόμενα των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακατεύονται ή να ανακινούνται και πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία πριν την κατανάλωση, ώστε να αποφευχθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια φούρνου όταν απομακρύνετε το φαγητό από το φούρνο για να αποφύγετε εγκαύματα. Για να αποφύγετε την πιθανότητα εγκαυμάτων:

- Πάντα να ανοίγετε τα δοχεία, τους παρασκευαστές ποπ-κορν, τις σακούλες μαγειρέματος για φούρνο, κτλ, μακριά από το πρόσωπο και τα χέρια για να αποφύγετε εγκαύματα από ατμούς και έκρηξη βρασμού. Για να αποφύγετε εγκαύ-ματα, 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 πά-ντα τη θερμοκρασία φαγητού.

- Να στέκεστε πάντα πίσω από την πόρτα του φούρνου όταν την ανοίγετε, για να αποφύγετε εγκαύματα από ατμούς και θερμότητα που διαφεύγουν.
- Κόβετε σε φέτες γεμιστά φαγητά φούρνου αφού τα ζεστάνετε για να απελευθερωθούν οι ατμοί και να αποφύγετε εγκαύματα.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την πόρτα για την προστασία τους από εγκαύματα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Επιτρέπετε σε παιδιά ηλικίας άνω των 8 χρόνων να χρησιμοποιούν το φούρνο χωρίς επίβλεψη μόνο εφόσον τους έχετε παράσχει επαρκείς οδηγίες έτσι ώστε να είναι ικανά να χρησιμοποιούν το φούρνο με ασφάλεια και εφόσον καταλαβαίνουν τους κινδύνους που ενυπάρχουν στην εσφαλμένη χρήση του.

Όταν η συσκευή εκτελεί τις λειτουργίες ΓΚΡΙΛ, ΜΙΞ ΓΚΡΙΛ, ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΥ, ΜΙΞ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΥ και ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΕΝΟΥ (λειτουργίες που ισχύουν στο μοντέλο), τα παιδιά πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκου λόγω της αναπτυσσόμενης θερμοκρασίας.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση, εκτός αν τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός από παιδιά θα πρέπει να παρακολουθείται.

Τα μοντέλα με ηλεκτρονικό πίνακα αφής έχουν δυνατότητα λειτουργίας παιδικού κλειδώματος.

Μη γέρνετε πάνω στην πόρτα του φούρνου και μην κάνετε

κούνια πάνω της. Μην παίζετε με το φούρνο, ούτε να τον χρησιμοποιείτε ως παιχνίδι.

Τα παιδιά πρέπει να μαθαίνουν όλες τις σημαντικές οδηγίες ασφάλειας: χρήση πιαστρών, προσεκτική αφαίρεση καλυμμάτων φαγητού· να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στις συσκευασίες (π.χ. αυτοθερμαινόμενα υλικά) που είναι σχεδιασμένες να κάνουν το φαγητό τραγανό, μιας και μπορεί να είναι υπερβολικά ζεστές.

Άλλες προειδοποιήσεις

Ποτέ μην τροποποιείτε το φούρνο με κανένα τρόπο.

Μη μετακινείτε το φούρνο ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε σπίτι. Αυτός ο φούρνος προορίζεται για οικιακή παρασκευή φαγητού και μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων. Η ξήρανση φαγητού ή το στέγνωμα ρούχων, όπως και η χρήση για να ζεσταίνονται θερμοκύστες, παντόφλες, σφουγγάρια, νωπά ρούχα και παρόμοια μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο τραυματισμού, ανάφλεξης ή φωτιάς. Δεν είναι κατάλληλος για εμπορική ή εργαστηριακή χρήση.

Για να συμβάλλετε στην ομαλή χρήση του φούρνου σας και να αποφύγετε βλάβη.

Ποτέ να μη λειτουργείτε το φούρνο ενώ είναι άδειος. Κατά τη χρήση σκεύους ψησίματος ή αυτοθερμαινόμενου υλικού, να τοποθετείτε πάντα ένα θερμομονωτικό στοιχείο από κάτω, όπως πιάτο πορσελάνης, για τη αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στη βάση του φούρνου λόγω θερμικής καταπόνησης. Δεν πρέπει να υπερβαίνεται ο χρόνος προθέρμανσης που προσδιορίζεται στις οδηγίες του σκεύους.

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

Για την αποφυγή της θραύσης του περιστρεφόμενου δίσκου ή

της βάσης του φούρνου:

a) Πριν καθαρίσετε με νερό, αφήστε χρόνο να κρυώσει.

b) Μη βάζετε θερμά ή κρύα φαγητά ή θερμά σκεύη πάνω στην κρύα βάση του φούρνου.

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Μη χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία για θέρμανση με μικροκύματα εάν ο φούρνος είναι ακόμη θερμός λόγω χρήσης συνδυαστικής λειτουργίας (ανάλογα με το μοντέλο φούρνου) διότι μπορεί να λιώσουν.

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε σπίτι και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: χώρους κουζίνας που απευθύνονται σε προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων / αγροκτήματα χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και χώρων διαμονής άλλου τύπου / χώρους τύπου ξενώνα.

Προφυλάξεις κατά τη χρήση των λειτουργιών ζεστού αέρα (AIR FRY, Grill και Συβεκτική)

- Καθαρίζετε τον δίσκο και το εσωτερικό δοχείο της φριτέζας αέρα με πανί νωπό με σαπουνάδα. Να βεβαιώνεστε πως χρησιμοποιείτε ήπιο σαπουνόνερο.
- ΜΗΝ καθαρίζετε με μεταλλικά σφουγγάρια. Κομμάτια μπορούν να σπάσουν από το σφουγγάρι και να αγγίξουν ηλεκτρικά μέρη, δημιουργώντας κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Επίσης θα προκληθεί ζημιά στην επιφάνεια.
- Στεγνώνετε τη μονάδα και όλα τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί πριν την αποθήκευση ή τη χρήση.
- Αν υπάρχουν λεκέδες στο ταψί ψησίματος ή στο καλάθι τηγανίσματος που είναι πολύ δύσκολοι στο καθάρισμα, αφήστε τα να μουλιάσουν σε ζεστό νερό για περίπου 10 λεπτά πριν τον καθαρισμό.
- ΜΗΝ παραγεμίζετε κατά το μαγείρεμα. Το υπερβολικό γέμισμα μπορεί να προκαλέσει ατομικό τραυματισμό ή υλική ζημιά ή να επηρεάσει την ασφαλή χρήση της συσκευής.
- ΜΗ χρησιμοποιείτε λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό στο ταψί ψησίματος.
- ΜΗ χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για βαθύ τηγάνισμα.
- Να βεβαιώνεστε ότι το φαγητό έχει προετοιμαστεί και μαγειρευτεί σωστά ώστε να αποφεύγετε οποιονδήποτε κίνδυνο για την υγεία.
- Αποφεύγετε την επαφή του φαγητού με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ΠΑΝΤΟΤΕ να διασφαλίζετε ότι η συσκευή έχει συναρμολογηθεί σωστά πριν από τη χρήση.
- ΜΗΝ αποθηκεύετε οποιαδήποτε υλικά, εκτός των παρεχόμενων εξαρτημάτων, στη φριτέζα αέρα όταν δεν την χρησιμοποιείτε.
- ΜΗ χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οτιδήποτε εκτός από τη χρήση για την οποία προορίζεται.

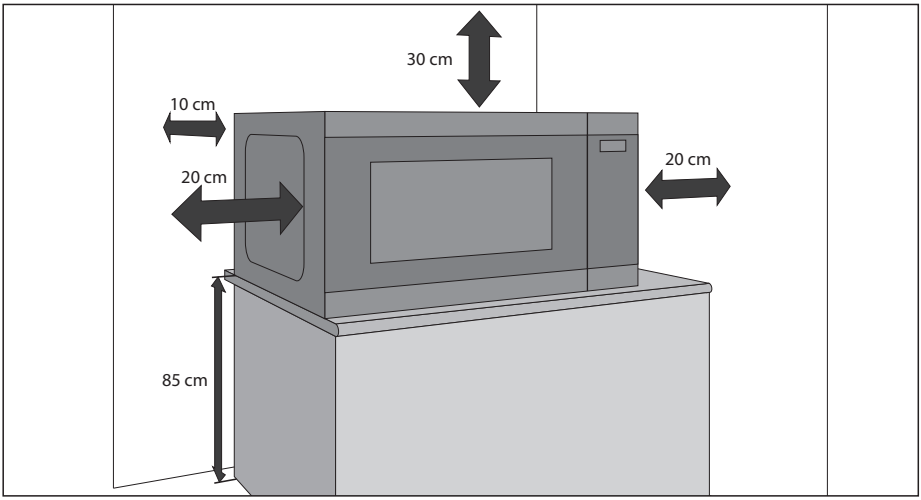
- Η χρήση πρόσθετων εξαρτημάτων δεν συστήνεται καθώς μπορεί να προκληθεί κίνδυνος ή τραυματισμός.
- ΜΗΝ καλύπτετε την εισαγωγή αέρα ή την εξαγωγή αέρα κατά τη λειτουργία της μονάδας. Κάνοντάς το, θα εμποδίσετε το ομοιόμορφο μαγείρεμα και μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στη μονάδα ή να την κάνετε να υπερθερμανθεί.
- ΜΗΝ αγγίζετε τα εξαρτήματα κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά από το μαγείρεμα.
- Πρέπει να δείχνετε πολλή προσοχή όταν η συσκευή περιέχει ζεστό φαγητό. Η εσφαλμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε ατομικό τραυματισμό.
- Αφήνετε επαρκή χρόνο μετά τη χρήση για να κρυώσει η μονάδα.
- Αφήστε να κρυώσει πριν τον καθαρισμό.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Καθώς η φριτέζα αέρα θερμαίνεται κατά τη χρήση, κάποιες επιφάνειες μπορούν να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες. Καθώς οι άνθρωποι αντιλαμβάνονται τις θερμοκρασίες, αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται με προσοχή.
- Φοράτε προστατευτικά θερμομονωτικά γάντια όταν ακουμπάτε θερμές επιφάνειες ή σκεύη και φαγητό.

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

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. Αφαιρέστε κάθε υλικό συσκευασίας από το εσωτερικό του φούρνου και αφαιρέστε οποιαδήποτε προστατευτική μεμβράνη βρίσκεται στην επιφάνεια του εξωτερικού καλύμματος του φούρνου μικροκυμάτων.
2. Ελέγξτε το φούρνο προσεκτικά για οποιαδήποτε σημάδια βλάβης.
3. Τοποθετήστε το φούρνο πάνω σε μια ασφαλή, επίπεδη επιφάνεια που αντέχει το βάρος του φούρνου και επιπλέον το βαρύτερο αντικείμενο που είναι πιθανό να θερμανθεί μέσα στο φούρνο. Μην τοποθετείτε το φούρνο μέσα σε ντουλάπι.
4. Επιλέξτε μια επίπεδη επιφάνεια με επαρκή ελεύθερο χώρο για τις οπές εισόδου και/ή εξόδου αέρα. Ανατρέξτε στην εικόνα της πρώτης σελίδας. Η πίσω επιφάνεια της συσκευής μπορεί να καλύπτεται από τοίχο.

- Ελεύθερο ύψος εγκατάστασης τουλάχιστον 85 εκ.
- Απαιτείται ελάχιστος χώρος τουλάχιστον 20 εκ. ανάμεσα στις πλευρές του φούρνου μικροκυμάτων και 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.



5. Συνδέστε με ασφάλεια το βύσμα τροφοδοσίας του φούρνου σε μια γειωμένη οικιακή ηλεκτρική πρίζα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Μην τοποθετείτε το φούρνο σε σημεία όπου παράγεται θερμότητα, υδρατμοί ή υψηλά επίπεδα υγρασίας (για παράδειγμα, κοντά σε ή πάνω από συμβατικό φούρνο) ή κοντά σε υλικά που αναφλέγονται (για παράδειγμα, κουρτίνες).

Μην φράσσετε ή εμποδίζετε τα ανοίγματα εξαερισμού..

Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω από το φούρνο.

Μην ακουμπάτε το εξωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά τη λειτουργία, καθώς θα είναι θερμό.

Παρενόχληση ραδιοσυχνοτήτων

Η λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων μπορεί να προκαλέσει παρενόχληση στη ραδιοφωνική σας συσκευή, τηλεόραση ή παρόμοιο εξοπλισμό. Αν υπάρχει παρενόχληση, μπορεί να μειωθεί ή να εξαλειφθεί με τις ακόλουθες ενέργειες:

1. Καθαρίστε την πόρτα και την κοιλότητα εκεί που συναντώνται.
2. Αλλάξτε την κατεύθυνση της λήψης της κεραίας του ραδιοφώνου ή της τηλεόρασης.
3. Μετακινήστε τον φούρνο μικροκυμάτων σε σχέση με τον δέκτη.
4. Συνδέστε τον φούρνο μικροκυμάτων σε διαφορετική πρίζα ώστε ο φούρνος μικροκυμάτων και ο δέκτης να μην είναι στην ίδια παροχή ρεύματος.

Οδηγίες γείωσης (γείωσης)

Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη. Αυτός ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με καλώδιο που έχει αγωγό γείωσης με βύσμα γείωσης. Πρέπει να συνδεθεί σε πρίζα τοίχου που έχει εγκατασταθεί σωστά και είναι γειωμένη. Σε περίπτωση ηλεκτρικού βραχυκυκλώματος, η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας παρέχοντας διαφυγή για το ηλεκτρικό ρεύμα. Συνιστάται να υπάρχει ξεχωριστός κύκλος που να εξυπηρετεί μόνο το φούρνο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ακατάλληλη χρήση του βύσματος γείωσης μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

1. Εάν έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις σχετικά με τις οδηγίες γείωσης ή ηλεκτρικής σύνδεσης, συμβουλευτείτε έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο ή τεχνικό σέρβις.
2. 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.

Το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου μικροκυμάτων σας χρησιμοποιεί τα ακόλουθα χρωματικά κωδικοποιημένα καλώδια:
Πράσινο και Κίτρινο = ΓΗ | Μπλε = ΟΥΔΕΤΕΡΟ | Καφέ = ΖΩΝΤΑΝΟ

Τεχνικές προδιαγραφές

Όνομα μοντέλου		**YC-MA262A**
Τάση Γραμμής Εναλλασσόμενου Ρεύματος		230~240 V, 50 Hz μονή φάση
Ασφάλεια γραμμής διανομής/αυτόματος διακόπτης:		10 A
Πηγή ρεύματος	Κατανάλωση ισχύος	1500 W
	Ισχύς Εξόδου MICROWAVE	900 W
	Ισχύς Εξόδου Grill	1500 W
	Ισχύς Συμπεκτική	1500 W
	Ισχύς Εκτός Λειτουργίας	0,5 W
Συχνότητα Μικροκυμάτων		2450 MHz*
Εξωτερικές διαστάσεις (Π x Υ x Β σε mm)		523 x 300 x 415
Εσωτερικές διαστάσεις (Π x Υ x Β σε mm)		335 x 218 x 362
Μέγεθος περιστροφόμενου γυάλινου δίσκου (ø mm)		315
Χωρητικότητα Φούρνου		26 λίτρα**
Μέγεθος ταψιού ψησίματος (Π x Υ x Β σε mm)		329 x 35 x 306
Μέγεθος σχάρας για AIR FRY (Π x Υ x Β σε mm)		298 x 47 x 275
Εύρος βάρους		17.7 κιλά
Λάμπα φούρνου (τύπου LED)		1 W

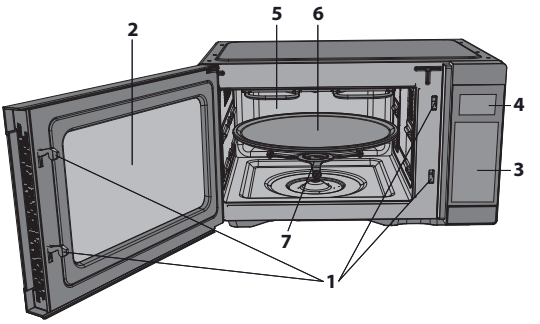
**** - Αυτό το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις του Ευρωπαϊκού προτύπου EN55011. Σε συμμόρφωση με το πρότυπο αυτό, το προϊόν αυτό ταξινομείται ως εξοπλισμός ομάδας 2 κλάσης Β.***
Η Ομάδα 2 σημαίνει πως ο εξοπλισμός αυτός παράγει σκόπιμα ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων υπό τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για τη θερμική κατεργασία φαγητών.
Η Κλάση Β σημαίνει πως ο εξοπλισμός είναι κατάλληλος για χρήση σε οικιακό περιβάλλον.

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

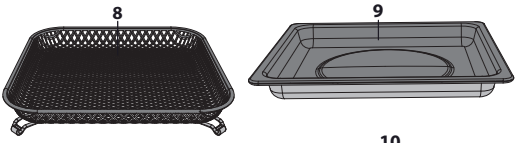
ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΜΑΣ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ, ΔΙΑΤΗΡΟΥΜΕ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΟΥΜΕ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΧΩΡΙΣ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.

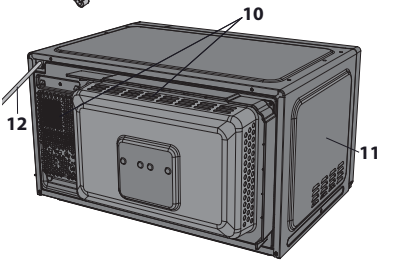
Φούρνος και αξεσουάρ

1. Σύστημα ασφάλειας κλειδώματος πόρτας
2. Παράθυρο φούρνου
3. Πίνακας ελέγχου
4. Οθόνη:
5. Κοιλότητα φούρνου
6. Γυάλινος δίσκος
7. Δακτύλιος κύλισης
8. Καλάθι τηγανίσματος
9. Ταψί Ψησίματος
10. Ανοίγματα εξαερισμού
11. Εξωτερικό κάλυμμα
12. Καλώδιο παροχής ρεύματος



- Η Σχάρα γκριλ και το Ταψί ψησίματος έχουν σχεδιαστεί για χρήση μόνο με τις λειτουργίες γκριλ και αερόθερμου. ΜΗ χρησιμοποιείτε μεταλλικά εξαρτήματα όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία φούρνου μικροκυμάτων.
- Για να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα γκριλ, ανατρέξτε στις ενότητες ΓΚΡΙΛ σε αυτό το εγχειρίδιο χρήστη.





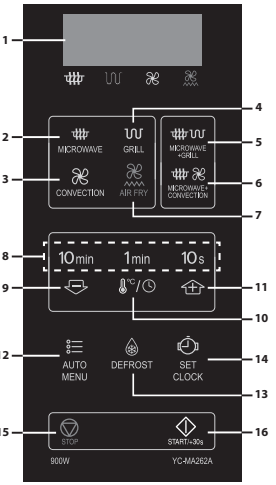
Μην ακουμπάτε ποτέ το γκριλ όταν είναι ζεστό.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:Όταν παραγγέλνετε αξεσουάρ, παρακαλούμε αναφέρετε δύο στοιχεία: το όνομα του εξαρτήματος και το όνομα του μοντέλου.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Μετά το μαγείρεμα λιπαρών φαγητών χωρίς κάλυμμα, καθαρίστε πάντα καλά την κοιλότητα και τα μαγειρικά σκεύη, πρέπει να είναι στεγνά και χωρίς λίπος. Η συσσωρευμένη λιπαρά μπορεί να υπερθερμανθεί και να αρχίσει να καπνίζει ή να αναφλέγεται.
- Όταν χρησιμοποιείτε το MICROWAWE, τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σκεύη στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- ΜΗ χρησιμοποιείτε τη σχάρα γκριλ ή το ταψί ψησίματος όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία φούρνου μικροκυμάτων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ♨ Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει ότι οι επιφάνειες είναι πιθανό να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Η πόρτα, το εξωτερικό περίβλημα, η κοιλότητα του φούρνου, τα αξεσουάρ και τα πιάτα θα γίνουν πολύ ζεστά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου.

Πίνακας ελέγχου



1. **ΨΗΦΙΑΚΗ ΟΘΟΝΗ –** Προβάλλονται χρόνος μαγειρέματος, ισχύς, ενδείξεις και τρέχουσα ώρα.
2. **MICROWAVE POWER –**Πιέστε το για να επιλέξετε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων.
3. **ΣΥΒΕΚΤΙΚΗ –**Πιέστε για να επιλέξετε τη θερμοκρασία της συνδυασμένης κυκλοφορίας.
4. **ΨΗΣΤΙΈΡΑ –**Πιέστε για να ορίσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος με γκριλ.< g> (Σελίδα 22).
5. **MICROWAVE+ΓΚΡΙΛ –**Πιέστε για να ορίσετε το συνδυασμένο πρόγραμμα μαγειρέματος MICROWAVE και γκριλ.< g> (Σελίδα 22).
6. **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ+ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΗ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ –**Πιέστε για να επιλέξετε τη συνδυασμένη λειτουργία μαγειρέματος.
7. **AIR FRY –**Πιέστε για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Air Fry.
8. **10 ΔΕΥΤΕΡΟΛΕΠΤΑ, 1 ΛΕΠΤΟ, 10 ΛΕΠΤΑ –**Χρησιμοποιήστε για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος ή το ρολόι.
9. **ΚΑΤΩ ∨ –**Πιέστε για να ρυθμίσετε το βάρος του φαγητού ή τις μερίδες.
10. **ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ/ΧΡΟΝΟΣ –**Πιέστε για να εναλλάξετε ανάμεσα σε ρύθμιση Θερμοκρασίας και Χρόνου.
11. **ΠΑΝΩ ∧ –**Πιέστε για να ρυθμίσετε το βάρος του φαγητού ή τις μερίδες.
12. **ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΜΕΝΟΥ -** Πατήστε για επιλογή αυτόματων μενού μαγειρέματος.
13. **DEFROST -** Πατήστε για να επιλέξετε τη λειτουργία απόψυξης.
14. **ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ –** Χρησιμοποιήστε για να ορίσετε την ώρα. Χρησιμοποιήστε το για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.
15. **ΣΤΟΠ –**Πιέστε μία φορά για προσωρινή διακοπή μαγειρέματος ή δύο φορές για ακύρωση του μαγειρέματος.
16. **START/+30s -** Πατήστε για να ξεκινήσετε τον φούρνο και να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα.

Σύμβολο					°C	
Περιγραφή	Ασφαλή για χρήση με	Γκριλ	AIR FRY	Συβεκτική	Θερμοκρασία	Ώρα

Πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο

Όταν συνδεθεί ο φούρνος για πρώτη φορά, θα ηχήσει και η οθόνη θα δείξει "**0:00**". Σημειώστε ότι δεν είναι απαραίτητο να ρυθμιστεί το ρολόι για τη σωστή λειτουργία του φούρνου. Για να ρυθμίσετε το ρολόι, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα "**Ρυθμίσεις Ρολογιού**" του Εγχειριδίου Χρήσης.
Όταν είναι καινούργιος, για πρώτη φορά που χρησιμοποιείται το γκριλ ή/και η συνδυασμένη κυκλοφορία, θα απελευθερωθούν καπνός και οσμές. Για να το αποφύγετε κατά το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία γκριλ και συνδυασμένης κυκλοφορίας χωρίς φαγητό για περίπου 20 λεπτά.

- Μετά το άνοιγμα και κλείσιμο της πόρτας, ο φούρνος θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής. Αν δεν πατηθεί κανένα κουμπί μέσα σε 1 λεπτό, η οθόνη θα μείνει αναμμένη και τα κουμπιά δεν θα λειτουργούν. Για να εισέλθετε ξανά σε λειτουργία αναμονής, ανοίξτε και κλείστε την πόρτα.
- Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, αν το κουμπί **STOP** πατηθεί μία φορά, ο κύκλος μαγειρέματος θα παύει προσωρινά. Για να επανεκκινήσετε το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί **START/+30s**. Αν το κουμπί **STOP** πατηθεί δύο φορές, το μαγείρεμα θα ακυρωθεί.
- Κατά τον προγραμματισμό της λειτουργίας του φούρνου, αν μεσολαβήσει διάστημα μεγαλύτερο των 30 δευτερολέπτων μεταξύ των πατημάτων των κουμπιών, ο φούρνος θα επιστρέψει σε λειτουργία αναμονής.
- Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος, η οθόνη θα δείξει "**End**" και θα ηχεί ένας ήχος κάθε δύο λεπτά έως ότου πατηθεί ένα κουμπί ή ανοίξει η πόρτα.

Ρύθμιση του ρολογιού

Ο φούρνος διαθέτει λειτουργία ρολογιού 24 ωρών.

1. Πατήστε το κουμπί **ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ** μία φορά και η ένδειξη "00:00" θα αναβοσβήνει.
2. Πατήστε τα πλήκτρα ώρας και εισάγετε την τρέχουσα ώρα. Εισάγετε τις ώρες πατώντας το κουμπί **10 min** και εισάγετε τα λεπτά πατώντας τα κουμπιά **1 min** και **10 s**.
3. Πατήστε το κουμπί **SET CLOCK** για να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση του ρολογιού.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Αν έχει ρυθμιστεί το ρολόι, όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η οθόνη θα δείξει την σωστή ώρα της ημέρας. Αν δεν ρυθμιστεί το ρολόι, η οθόνη θα δείξει μόνο "0:00" όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
- Για να ελέγξετε την ώρα της ημέρας κατά τη διάρκεια διαδικασίας μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί **SET CLOCK** και η ένδειξη θα δείξει την ώρα για 2-3 δευτερόλεπτα. Αυτό δεν επηρεάζει τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Ενώ βρίσκεστε στη λειτουργία ρύθμισης ρολογιού, εάν πατηθεί το κουμπί **STOP** ή εάν δεν γίνει καμία ενέργεια εντός 1 λεπτού, ο φούρνος θα επιστρέψει στην προηγούμενη ρύθμιση.
- Εάν η παροχή ρεύματος προς τον φούρνο μικροκυμάτων διακοπεί, η οθόνη θα αναβοσβήνει "0:00" μετά την επαναφορά της παροχής. Αν αυτό συμβεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, το πρόγραμμα θα ακυρωθεί. Η ώρα της ημέρας θα διαγραφεί επίσης.

Ασφαλή για χρήση με

Επίπεδο ενέργειας	Πατήστε το κουμπί **ΕΠΙΠΕΔΑ ΙΣΧΥΟΣ MICROWAVE**	Οθόνη: (Ποσοστό)
ΥΨΗΛΟ	x1	100P
	x2	90P
ΜΕΣΑΙΟ ΥΨΗΛΟ	x3	80P
	x4	70P
ΜΕΣΑΙΟ	x5	60P
	x6	50P
ΜΕΣΑΙΟ ΧΑΜΗΛΟ (ΑΠΟΨΥΞΗ)	x7	40P
	x8	30P
ΧΑΜΗΛΟ	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Ο φούρνος σας έχει 11 επίπεδα ισχύος, όπως φαίνεται.
- Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί **MICROWAVE POWER LEVEL** μέχρις ότου η ένδειξη δείξει το επιθυμητό επίπεδο. Ορίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα πλήκτρα χρόνου. Πατήστε το κουμπί **START** για να ξεκινήσει ο φούρνος.
- Για να ελέγξετε το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί **MICROWAVE POWER LEVEL**.
- Όσο το δάχτυλό σας πιέζει το κουμπί **MICROWAVE POWER LEVEL**, το επίπεδο ισχύος θα εμφανίζεται. Ο φούρνος συνεχίζει την αντίστροφη μέτρηση αν και η οθόνη θα εμφανίζει το επίπεδο ισχύος.
- Αν επιλεγεί "0P", ο φούρνος θα λειτουργεί με τον ανεμιστήρα χωρίς ισχύ. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το επίπεδο για να αφαιρέσετε οποιεσδήποτε οσμές.

Γενικά ισχύουν οι ακόλουθες συστάσεις:
100P/90P - (ΥΨΗΛΟ) χρησιμοποιείται για γρήγορο μαγείρεμα ή ξαναζέσταμα, π.χ. για λαδερά, ζεστά ροφήματα, λαχανικά κλπ.
80P/70P - (ΜΕΣΑΙΟ ΥΨΗΛΟ) χρησιμοποιείται για πιο παρατεταμένο μαγείρεμα τροφίμων με πυκνή σύνθεση όπως ψητά κομμάτια κρέατος, ρολό και γεύματα σερβιρισμένα σε πιάτο, όπως επίσης για ευαίσθητα φαγητά όπως μαλακά κέικ. Σε αυτή τη μειωμένη ρύθμιση, το φαγητό μαγειρεύεται ομοιόμορφα χωρίς να ψήνεται υπερβολικά στις πλευρές.
60P/50P - (ΜΕΣΑΙΟ) για πυκνά τρόφιμα που απαιτούν μακρόχρονο μαγείρεμα όταν μαγειρεύονται συμβατικά, π.χ. μοσχαρίσιο κατσαρόλα, συνιστάται να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη ρύθμιση ισχύος για να διασφαλίσετε ότι το κρέας θα είναι τρυφερό.
40P/30P - (ΜΕΣΑΙΟ ΧΑΜΗΛΟ) για απόψυξη, επιλέξτε αυτή τη ρύθμιση ισχύος, για να εξασφαλίσετε ότι το φαγητό αποψύχεται ομοιόμορφα. Αυτή η ρύθμιση είναι επίσης ιδανική για σιγοβράσιμο ρυζιού, ζυμαρικών, ζυμαρικών και μαγειρεύματος κρέμας αυγού.
20P/10P - (ΧΑΜΗΛΟ) Για απαλή απόψυξη, π.χ. κρέμα, τούρτες, ή ζύμη.

Χειροκίνητη λειτουργία

Άνοιγμα της πόρτας:

Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, πιέστε το κουμπί ανοίγματος της πόρτας.

Έναρξη λειτουργίας του φούρνου:

Προετοιμάστε και τοποθετήστε το φαγητό σε ένα κατάλληλο δοχείο πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο ή τοποθετήστε το απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα και πατήστε το κουμπί **START/+30s** μετά την επιλογή του επιθυμητού τρόπου μαγειρέματος. Μπορείτε να επεκτείνετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του χειροκίνητου μαγειρέματος πιέζοντας τα κουμπιά **TIME** ή το κουμπί **START/+30s**.
Αφού οριστεί το πρόγραμμα μαγειρέματος και εάν δεν πιεστεί το κουμπί **START/+30s** εντός 1 λεπτού, η ρύθμιση θα ακυρωθεί.
Το κουμπί **START/+30s** πρέπει να πιεστεί για να συνεχιστεί το μαγείρεμα αν ανοιχτεί η πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα μία φορά όταν το κουμπί πιεστεί με σωστό τρόπο.

Χρησιμοποιήστε το κουμπί **STOP** για να:
1. Διαγράψετε ένα λάθος κατά τον προγραμματισμό.
2. Σταματήσετε το φούρνο προσωρινά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
3. Ακυρώσετε ένα πρόγραμμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί **STOP** δύο φορές
4. Για να θέσετε και να ακυρώσετε το παιδικό κλείδωμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Αν ο φούρνος μικροκυμάτων δεν χρησιμοποιηθεί για 1 λεπτό (και η πόρτα είναι κλειστή), το κλείδωμα ασφαλείας θα ενεργοποιηθεί αυτόματα. Τα πλήκτρα δεν θα λειτουργούν πια. Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα ασφαλείας, απλώς ανοίξτε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων και τα πλήκτρα θα ενεργοποιηθούν ξανά.

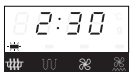
Μαγείρεμα με μικροκύματα

Ο φούρνος σας μικροκυμάτων μπορεί να προγραμματιστεί για διάρκεια έως 99 λεπτά και 50 δευτερόλεπτα (99,50).

ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ/ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ

- Εισαγάγετε το χρόνο μαγειρέματος και εφαρμόστε επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων 100P ως 10P για μαγείρεμα ή απόψυξη.
- Ανακατέψτε ή γυρίστε το φαγητό, αν είναι δυνατόν, 2 -3 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης.
- Μετά το μαγείρεμα, καλύψτε το φαγητό και αφήστε το να ηρεμήσει, εάν συστήνεται.
- Μετά την απόψυξη, καλύψτε το φαγητό με αλουμινόφυλλο και αφήστε το να ηρεμήσει μέχρι να αποψυχθεί πλήρως.

Παράδειγμα:
Για να μαγειρέψετε για 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα σε ενέργεια μικροκυμάτων 70%.

Εισαγάγετε το επίπεδο ισχύος πιέζοντας το κουμπί **ΕΠΙΠΕΔΑ ΙΣΧΥΟΣ MICROWAVE** 4 φορές για 70 P. x4	Εισαγάγετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας το κουμπί **1 min** δύο φορές και στη συνέχεια το κουμπί **10 s** τρεις φορές.	Πατήστε το κουμπί **START/+30s** για να ξεκινήσετε το χρονόμετρο. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον χρόνο μαγειρέματος/απόψυξης που έχει οριστεί.)
		

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Όταν ο φούρνος ξεκινήσει, η λάμπα του φούρνου θα ανάψει και ο περιστρεφόμενος δίσκος θα αρχίσει να στρέφεται δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα.
- Αν η πόρτα ανοιχτεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος/απόψυξης για να ανακατευτεί ή να γυρίσει το φαγητό, ο χρόνος μαγειρέματος που εμφανίζεται στην οθόνη σταματάει αυτόματα. Ο χρόνος μαγειρέματος/απόψυξης αρχίζει και πάλι να μετράει αντίστροφα όταν η πόρτα κλείσει και πατηθεί το κουμπί **START**.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα/απόψυξη, ανοίξτε την πόρτα ή πατήστε το κουμπί **STOP** και η ώρα θα ξαναεμφανιστεί στην οθόνη, εάν έχει ρυθμιστεί το ρολόι.
- Εάν θέλετε να μάθετε το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί **MICROWAVE POWER LEVEL**. Όσο το δάχτυλό σας πιέζει το κουμπί **MICROWAVE POWER LEVEL**, το επίπεδο ισχύος θα εμφανίζεται.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- Κλείστε την πόρτα μετά το μαγείρεμα/απόψυξη. Σημειώστε πως το φως θα παραμένει αναμμένο όσο η πόρτα είναι ανοικτή, ως μέσο προστασίας για να σας υπενθυμίσει να κλείσετε την πόρτα.
- Εάν μαγειρεύετε φαγητό για περισσότερο από τον κανονικό χρόνο (βλέπε παρακάτω πίνακα) χρησιμοποιώντας την ίδια λειτουργία μαγειρέματος, αυτόματα ενεργοποιούνται οι μηχανισμοί ασφάλειας του φούρνου. Το επίπεδο ισχύος του φούρνου μικροκυμάτων θα μειωθεί ή το στοιχείο θέρμανσης της σχάρας θα ανάβει και θα σβήνει.

Λειτουργία Μαγειρέματος	**Κανονικός χρόνος**
MICROWAVE 10P έως 100P	30 λεπτά
Μαγείρεμα στο Γκριλ	Διακοπτόμενη λειτουργία, ελεγχόμενη θερμοκρασία
Μαγείρεμα στο Μιξ Γκριλ	99 λεπ. 50 δευτ.

Γρήγορη εκκίνηση

Εάν χρειάζεται να μαγειρέψετε στο 100% επίπεδο ισχύος, απλά πατήστε το κουμπί **START/+30s** στη λειτουργία αναμονής. Κάθε φορά που πατάτε το κουμπί **START/+30s**, θα προσθέτει 30 δευτερόλεπτα στον χρόνο μαγειρέματος.

Μαγείρεμα με AIR FRY

Με Προθέρμανση

1. Πατήστε το κουμπί AIR FRY, η οθόνη θα δείξει **220°C**.
2. Πατήστε το κουμπί AIR FRY για να επιλέξετε τη θερμοκρασία. Κάθε φορά που το πατάτε, η οθόνη θα αλλάζει: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210 και μετά πάλι πίσω στο 220.
3. Πατήστε το κουμπί **START/+30s** για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.
4. Πατήστε το κουμπί **START/+30s** και ο φούρνος θα προθερμανθεί.
5. Όταν η θερμοκρασία προθέρμανσης φτάσει, η θερμοκρασία θα αναβοσβήνει στην οθόνη. Ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο και κλείστε την πόρτα.
6. Πατήστε τα κουμπιά αριθμών για να εισαγάγετε τον χρόνο μαγειρέματος.
7. Πατήστε το κουμπί **START/+30s** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Χωρίς Προθέρμανση

1. Πατήστε το κουμπί **AIR FRY**, η οθόνη θα δείξει **140°C**.
2. Πατήστε το κουμπί **AIR FRY** για να επιλέξετε τη θερμοκρασία. Κάθε φορά που το πατάτε, η οθόνη θα αλλάζει: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210 και μετά πάλι πίσω στο 220.
3. Πατήστε το κουμπί **START/+30s** για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.
4. Πατήστε τα κουμπιά αριθμών για να εισαγάγετε τον χρόνο μαγειρέματος.
5. Πατήστε το κουμπί **START/+30s** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Παράδειγμα:

Για μαγείρεμα με AIR FRY για 10 λεπτά στους 220°C χωρίς προθέρμανση.

Πιέστε το κουμπί AIR FRY μία φορά. AIR FRY x1	Πιέστε το κουμπί AIR FRY 4 φορές ώστε η οθόνη να δείχνει 160°C.	Πιέστε το κουμπί **START/+30s** μία φορά. START/+30s x1	Πιέστε το κουμπί 10min μία φορά. 10min x1	Πιέστε το **START/+30s**. START/+30s x1

Μαγείρεμα στο Γκριλ

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΟΝΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ
Η σχάρα στην κορυφή της κοιλότητας του φούρνου έχει μόνο μία ρύθμιση ισχύος. Η σχάρα βοηθάται από το περιστρεφόμενο δίσκο που περιστρέφεται ταυτόχρονα για να εξασφαλίσει ομοιόμορφο ψήσιμο. Χρησιμοποιήστε τη σχάρα για ψήσιμο μικρών τροφίμων όπως μπέικον, ζαμπόν και τσάι-κέικ. Το φαγητό μπορεί να τοποθετηθεί είτε απευθείας πάνω στη σχάρα, είτε σε μία ταρτερίτσα/ανθεκτικό στη θερμότητα πιάτο πάνω στη σχάρα.

Παράδειγμα:
Για ψήσιμο στο γκριλ για 20 λεπτά, χρησιμοποιώντας το πλήκτρο **GRILL**.

Πιέστε μια φορά το κουμπί **GRILL**. x1	Εισάγετε τον απαιτούμενο χρόνο θέρμανσης πατώντας το κουμπί **10 min** δύο φορές.	Πατήστε το κουμπί **START/+30s** για να ξεκινήσει το γκριλ. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον καθορισμένο χρόνο γκριλ.)

Μικροκύματα + γκριλ

Το **GRILL + MICROWAVE** συνδυάζει την ισχύ μικροκυμάτων με τη λειτουργία συνδυασμένης κυκλοφορίας. Σε αυτή τη λειτουργία, η ισχύς μικροκυμάτων και η ισχύς συνδυασμένης κυκλοφορίας χρησιμοποιούνται εναλλακτικά. Μικροκύματα πλήρους ισχύος για 14 δευτερόλεπτα, μετά γκριλ για 15 δευτερόλεπτα. Αυτή η ακολουθία επαναλαμβάνεται μέχρι το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.
Ο συνδυασμός της ενέργειας μικροκυμάτων με το γκριλ μειώνει το χρόνο μαγειρέματος και δίνει τραγανό, καλοψημένο τελείωμα.

Παράδειγμα:
Για να μαγειρέψετε για 15 λεπτά, ακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα.

Πιέστε μια φορά το κουμπί **GRILL + CONVECTION**. x1 MICROWAVE +GRILL	Εισάγετε τον απαιτούμενο χρόνο θέρμανσης πατώντας το κουμπί **10 min** μία φορά και το κουμπί 1 min 5 φορές.	Πατήστε το κουμπί **START/+30s** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον καθορισμένο χρόνο μαγειρέματος.)

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ για το ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΓΚΡΙΛ και ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ:

- Δεν είναι απαραίτητο να προθερμάνετε το γκριλ.
- Όταν ροδίζετε τροφή σε βαθιά δοχεία, τοποθετήστε τα στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Μπορεί να ανιχνεύσετε καπνό ή μυρωδιά καψίματος όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά το γκριλ. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ένδειξη ότι ο φούρνος είναι ελαττωματικός. Για να αποφύγετε αυτό το πρόβλημα, κατά την πρώτη χρήση του φούρνου, προθερμάνετε τον φούρνο χωρίς φαγητό για 20 λεπτά στη σχάρα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, για να επιτρέψετε στον καπνό ή τις μυρωδιές να διαχυθούν, ανοίξτε ένα παράθυρο ή ενεργοποιήστε την αεραγωγή της κουζίνας.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:Κατά τη χρήση της λειτουργίας γκριλ, το γκριλ θα ανάβει και θα σβήνει περιοδικά για να αποφεύγεται η υπερθέρμανση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η πόρτα, το εξωτερικό περίβλημα, η κοιλότητα του φούρνου και τα αξεσουάρ θα γίνουν πολύ θερμά κατά τη διάρκεια λειτουργίας.
Για την αποφυγή εγκαυμάτων, χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου.

Συβεκτική

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με συνδυασμένη κυκλοφορία, ο ζεστός αέρας κυκλοφορεί μέσα στην κοιλότητα του φούρνου για να ροδίσει και να ψήσει τα τρόφιμα γρήγορα και ομοιόμορφα. Ο φούρνος αυτός 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).

Συνιστάται να προθερμάνετε τον φούρνο πριν το μαγείρεμα σε λειτουργία συνδυασμού. Για να προθερμάνετε και να μαγειρεύετε χρησιμοποιώντας τη λειτουργία συνδυασμού, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

Με Προθέρμανση

1. Πατήστε το κουμπί **CONVECTION**, η οθόνη θα δείξει **180°C**.
2. Πατήστε το κουμπί **CONVECTION** για να επιλέξετε την θερμοκρασία. Κάθε φορά που πατιέται το κουμπί, η οθόνη θα αλλάξει ένδειξη: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 και μετά πάλι πίσω στο 180.
3. Πιέστε το κουμπί **START/+30s** για να επιβεβαιώσετε την ρύθμιση της θερμοκρασίας.
4. Πιέστε το κουμπί **START/+30s** και ο φούρνος θα προθερμανθεί.
5. Όταν η θερμοκρασία της προθέρμανσης επιτευχθεί, η θερμοκρασία θα αναβοσβήνει στην οθόνη. Ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε μέσα στον φούρνο και κλείστε την πόρτα.
6. Πιέστε τα αριθμητικά κουμπιά για να εισάγετε τον χρόνο μαγειρέματος.
7. Πιέστε το κουμπί **START/+30s** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Χωρίς Προθέρμανση

1. Πατήστε το κουμπί **CONVECTION**, η οθόνη θα δείξει **180°C**.
2. Πατήστε το κουμπί **CONVECTION** για να επιλέξετε την θερμοκρασία. Κάθε φορά που πατιέται το κουμπί, η οθόνη θα αλλάξει ένδειξη: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 και μετά πάλι πίσω στο 180.
3. Πιέστε το κουμπί **START/+30s** για να επιβεβαιώσετε την ρύθμιση της θερμοκρασίας.
4. Πιέστε τα αριθμητικά κουμπιά για να εισάγετε τον χρόνο μαγειρέματος.
5. Πιέστε το κουμπί **START/+30s** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Παράδειγμα:

Για να μαγειρέψετε για 12 λεπτά στους 210°C στη λειτουργία συνδυασμού χωρίς προθέρμανση.

Πιέστε το κουμπί convection μία φορά. CONVECTION x1	Πιέστε το κουμπί convection 3 φορές ώστε η οθόνη να δείχνει 210°C. CONVECTION x3	Πιέστε το κουμπί **START/+30s** μία φορά. START/+30s x1	Πιέστε το κουμπί **10min** μία φορά και το κουμπί **1min** δύο φορές.	Πιέστε το **START/+30s**. START/+30s x1

Μικροκύματα + συνδυασμένη κυκλοφορία

Η λειτουργία Μικροκυμάτων+Συνδυασμένης Κυκλοφορίας διευκολύνει και επισπεύδει το μαγείρεμα, καθώς συνδυάζει την γρήγορη μαγειρική με μικροκύματα και τη συνδυασμένη κυκλοφορία για να δώσει τραγανό αποτέλεσμα στο φαγητό.
MICROWAVE + CONVECTION συνδυάζει την ενέργεια μικροκυμάτων με τη λειτουργία συνδυασμένης κυκλοφορίας. Σε αυτή τη λειτουργία η ενέργεια μικροκυμάτων και η συνδυασμένη κυκλοφορία εναλλάσσονται. Πλήρης ισχύς μικροκυμάτων για 14 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια συνδυασμένη κυκλοφορία στους 170°C για 15 δευτερόλεπτα. Αυτός ο κύκλος επαναλαμβάνεται μέχρι το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Ο συνδυασμός της ενέργειας μικροκυμάτων με τη λειτουργία συνδυασμένης κυκλοφορίας μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος και παρέχει τραγανό, περικαλοψημένο τελείωμα.

Παράδειγμα:
Για να μαγειρέψετε για 10 λεπτά, χρησιμοποιώντας το σύστημα ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΗ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ.

Πιέστε μία φορά το κουμπί **MICROWAVE + CONVECTION**. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Εισάγετε τον απαιτούμενο χρόνο θέρμανσης πατώντας το κουμπί **10 min** μία φορά. 10 min x1	Πατήστε το κουμπί **START/+30s** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον καθορισμένο χρόνο μαγειρέματος.)

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ για το μαγείρεμα με ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΗ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ και ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ+ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΗ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ:

- Δεν υπάρχει λειτουργία προθέρμανσης.
- Όταν ροδίζετε τροφή σε βαθιά δοχεία, τοποθετήστε τα στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Μπορεί να εντοπίσετε καπνό ή καμμένη μυρωδιά κατά τη χρήση της σχάρας για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ένδειξη ότι ο φούρνος έχει βλάβη. Για να αποφύγετε αυτό το πρόβλημα, κατά την πρώτη χρήση του φούρνου, θερμάνετε τον φούρνο χωρίς φαγητό για 20 λεπτά στη λειτουργία συνδυασμού.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, για να επιτρέψετε στον καπνό ή τις μυρωδιές να διαχυθούν, ανοίξτε ένα παράθυρο ή ενεργοποιήστε την αεραγωγή της κουζίνας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η πόρτα, το εξωτερικό περίβλημα, η κοιλότητα του φούρνου και τα αξεσουάρ θα γίνουν πολύ θερμά κατά τη διάρκεια λειτουργίας.
Για την αποφυγή εγκαυμάτων, χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου.

Αυτόματο Μενού

Για ευκολία, τα αυτόματα προγράμματα μαγειρέματος επιτρέπουν το γρήγορο και ομοιόμορφο μαγείρεμα με λίγα μόνο πατήματα κουμπιών. Δεν είναι απαραίτητο να προγραμματίσετε τη διάρκεια και την ισχύ μαγειρέματος. Το μόνο που χρειάζεται είναι να επιλέξετε τη λειτουργία αυτόματου μαγειρέματος και να εισάγετε το βάρος/κομμάτια αν είναι απαραίτητο.

Αυτόματο Μενού Μικροκυμάτων και Συνδυασμού

Για να επιλέξετε τα αυτόματα μενού μαγειρέματος μικροκυμάτων και συνδυασμού, πατήστε το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΕΝΟΥ** μία φορά και στη συνέχεια πατήστε τα κουμπιά «**+**» ή «**–**» για να επιλέξετε τα προγράμματα. Η οθόνη θα δείξει «**A01**» έως «**A09**».

Για παράδειγμα, για να ψήσετε δύο πατάτες με φλούδα.

1. Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο χρησιμοποιώντας κατάλληλα σκεύη για τον κύκλο μαγειρέματος που χρησιμοποιείται.
2. Κλείστε την πόρτα.
3. Πατήστε το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΕΝΟΥ** μία φορά. Η οθόνη θα δείξει «**A01**».
4. Πατήστε το κουμπί «+» μία φορά. Η οθόνη θα δείξει «**A02**».
5. Πατήστε το κουμπί **START/+30s** για να επιβεβαιώσετε το επιλεγμένο αυτόματο μενού μαγειρέματος.

6. Πατήστε το κουμπί «+» ή «–» για να ρυθμίσετε την ποσότητα (ή το βάρος για άλλα μενού).
7. Πατήστε το κουμπί **START/+30s** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
8. Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, η οθόνη θα επιστρέψει στη λειτουργία αναμονής και θα ακούγονται 5 μπιπ.

Αυτόματο Μενού A01 έως A09

Οθόνη:	Μενού	Οθόνη:	Βάρος (g)	Χρόνος μαγειρέματος	Λειτουργία μαγειρέματος	Συμβουλές μαγειρέματος
A01	Αυτόματο ξαναζέσταμα	150g	150g	1 λεπτό 30 δευτερόλεπτα	MICROWAVE P100	Τοποθετήστε το φαγητό σας σε ένα δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και βάλτε το στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.
		250g	250g	2 λεπτά 30 δευτερόλεπτα		
		350g	350g	3 λεπτά 30 δευτερόλεπτα		
		450g	450g	4 λεπτά 30 δευτερόλεπτα		
		600g	600g	6 λεπτά		
A02	Πατάτα	1		5 λεπτά 20 δευτερόλεπτα	MICROWAVE P100	Κάθε πατάτα θα πρέπει να ζυγίζει περίπου 230g. Αφαιρέστε τα «μάτια» (μπουμπούκια) και πλύντε πριν το μαγείρεμα.
		2		8 λεπτά 30 δευτερόλεπτα		
		3		11 λεπτά 30 δευτερόλεπτα		
A03	Κρέας	150g	150g	3 λεπτά	MICROWAVE P80 Γυρίστε το φαγητό στα μισά του ξαναζεστάματος	Τοποθετήστε το φαγητό σας σε ένα ασφαλές για MICROWAVE δοχείο και τοποθετήστε το στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.
		300g	300g	4 λεπτά 40 δευτερόλεπτα		
		450g	450g	6 λεπτά 30 δευτερόλεπτα		
		600g	600g	8 λεπτά 30 δευτερόλεπτα		
A04	Λαχανικά	150g	150g	3 λεπτά	MICROWAVE P100	Τοποθετήστε το φαγητό σας σε ένα ασφαλές για MICROWAVE δοχείο και τοποθετήστε το στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.
		350g	350g	4 λεπτά 30 δευτερόλεπτα		
		500g	500g	6 λεπτά		
A05	Ζυμαρικά	50g	50g (νερό 450g)	18 λεπτά	MICROWAVE P80	Τοποθετήστε τα άψητα ζυμαρικά σε ένα ασφαλές για MICROWAVE μπολ και προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα νερού για το βάρος τους. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου του φούρνου μικροκυμάτων.
		100 g	100 g (νερό 800g)	20 λεπτά		
		150g	150g (νερό 1200g)	22 λεπτά		
A06	Ψάρι	150g	150g	3 λεπτά 10 δευτερόλεπτα	MICROWAVE P80	Τοποθετήστε το ψάρι σε ένα ασφαλές για MICROWAVE πιάτο ή ράφι και τοποθετήστε το στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.
		250g	250g	4 λεπτά 40 δευτερόλεπτα		
		350g	350g	5 λεπτά 40 δευτερόλεπτα		
		450g	450g	7 λεπτά		
		650g	650g	9 λεπτά 40 δευτερόλεπτα		
A07	Σούπα	200	200ml	2 λεπτά 10 δευτερόλεπτα	P100	Τοποθετήστε τη σούπα σε δοχείο κατάλληλο για MICROWAVE και τοποθετήστε στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.
		400	400ml	4 λεπτά		
		600	600ml	5 λεπτά 40 δευτερόλεπτα		
A08	Πίτσα	200 g	200 g	11 λεπτά	Συβεκτική 190°C	Τοποθετήστε την πίτσα απευθείας στο ταψί ψησίματος και χρησιμοποιήστε στο κατώτερο επίπεδο.
		300g	300g	12 λεπτά 30 δευτερόλεπτα		
		400g	400g	14 λεπτά 30 δευτερόλεπτα		
A09	Κοτόπουλο	500g	500g	40 λεπτά	Συβεκτική 200°C Γυρίστε ανάποδα στο 2/3 της διάρκεια μαγειρέματος.	Τοποθετήστε το φαγητό στο ταψί ψησίματος και χρησιμοποιήστε στο κατώτερο επίπεδο.
		750g	750g	45 λεπτά		
		1000g	1000g	50 λεπτά		
		1200g	1200g	55 λεπτά		

Αυτόματο Μενού AIR FRY

Για να επιλέξετε τα αυτόματα μενού μαγειρέματος μικροκυμάτων και συνδυασμού, πατήστε το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΕΝΟΥ** δύο φορές και στη συνέχεια πατήστε τα κουμπιά «+» ή «–» για να επιλέξετε τα προγράμματα. Η οθόνη θα δείξει «**AF01**» έως «**AF14**».

Για παράδειγμα, για να μαγειρέψετε κατεψυγμένα νάγκετς κοτόπουλου.

1. Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο χρησιμοποιώντας κατάλληλα σκεύη για τον κύκλο μαγειρέματος που χρησιμοποιείται.
2. Κλείστε την πόρτα.
3. Πατήστε το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΕΝΟΥ** δύο φορές. Η οθόνη θα δείξει «**AF01**».
4. Πατήστε το κουμπί «+» πέντε φορές. Η οθόνη θα δείξει «**AF06**».
5. Πατήστε το κουμπί **START/+30s** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
6. Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος, ο φούρνος θα εκπέμψει 5 ηχητικά σήματα.

Αυτόματο Μενού AF01 έως AF14

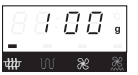
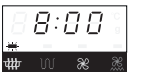
Οθόνη:	Μενού	Οθόνη:	Βάρος (g)	Χρόνος Μαγειρέματος	Λειτουργία Μαγειρέματος	Συμβουλές Μαγειρέματος
AF01	Κατεψυγμένες Πατάτες τηγανιτές	AF01	500g	21 λεπτά	AIR FRY 220°C	Μην παραγεμίζετε το καλάθι τηγανίσματος με πάρα πολλές πατάτες. Διασφαλίστε ότι οι πατάτες είναι ομοιόμορφα κατανεμημένες.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minutes 00	AIR FRY 220°C Turn over when 3 minutes of cooking time remains.	
AF03	Frozen Croquettes	AF03	400g	14 λεπτά	AIR FRY 210°C	Evenly space the croquettes in the frying basket.
AF04	Frozen Calamary	AF04	400g	14 λεπτά	AIR FRY 210°C	Evenly space the calamary in the frying basket.
AF05	Καταψυγμένα Κρεμμυδόκρινα	AF05	350g	13 λεπτά	AIR FRY 210°C	Evenly space the onion rings in the frying basket.
AF06	Frozen Nuggets	AF06	500g	20 λεπτά	AIR FRY 210°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	Do not over fill. Ensure that there is a small amount of space between the nuggets.
AF07	Escalope	AF07	400g	20 λεπτά	AIR FRY 200°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	
AF08	Shrimps	AF08	200 g	11 λεπτά	AIR FRY 210°C	
AF09	Λαχανικά	AF09	300g	10 λεπτά	AIR FRY 220°C	Cut up vegetables into pieces 2 x 3cm to ensure even cooking.
AF10	Ρολά λαχανικών	AF10	400g	14 λεπτά	AIR FRY 220°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	
AF11	Κατεψυγμένες γαρίδες με επικάλυψη	AF11	220g	12 λεπτά	AIR FRY 210°C Αναποδογυρίστε όταν απομένουν 4 λεπτά από το χρόνο μαγειρέματος.	Προσέξτε να μην παραγεμίσετε το καλάθι τηγανίσματος.
AF12	Κατεψυγμένες πατάτες wedges	AF12	400g	20 λεπτά	AIR FRY 220°C	Μην παραγεμίζετε. Ψεκάστε με μαγειρικό λάδι για πιο τραγανή κρούστα.
AF13	Φτερούγες κοτόπουλου Buffalo	AF13	550g	15 λεπτά	AIR FRY 210°C	Τοποθετήστε ομοιόμορφα στο καλάθι τηγανίσματος.
AF14	Ψητά φιλέτα φρέσκου ψαριού	AF14	500g	11 λεπτά	AIR FRY 230°C	

- Το αποτέλεσμα του αυτόματου μαγειρέματος εξαρτάται από παράγοντες όπως το σχήμα και το μέγεθος του φαγητού, τις προσωπικές σας προτιμήσεις ως προς τον βαθμό ψησίματος ορισμένων τροφίμων και το πώς τοποθετείται το φαγητό στον φούρνο. Αν το αποτέλεσμα του μαγειρέματος δεν είναι ικανοποιητικό, παρακαλώ προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα.
- Για ορισμένα προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος, μπορεί να σας ζητηθεί να γυρίσετε το φαγητό. Ανοίξτε την πόρτα, γυρίστε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί **START/+30s** για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

- Φορέστε γάντια κουζίνας (ή παρόμοια) κατά το γύρισμα του φαγητού.
- Δεν είναι δυνατόν να αλλάξετε τον χρόνο ή τη θερμοκρασία των επιλογών αυτόματου μενού AIR FRY.

Απόψυξη με βάρος

Ο φούρνος μικροκυμάτων είναι προπρογραμματισμένος με χρονοδιακόπτη και επίπεδο ισχύος ώστε να μπορούν να αποψύχονται εύκολα τρόφιμα όπως κρέας ή θαλασσινά. Το εύρος βάρους για αυτό είναι από 0,1kg – 2,0kg.
Ακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα γιαλεπτομέρειες για το πώς να χειριστείτε αυτές τις λειτουργίες.
Παράδειγμα:Για να αποψύξετε ένα κομμάτι κρέας βάρους 1,2kg.
Τοποθετήστε το φαγητό σε επίπεδο πιάτο ή εναλλακτικά σε ράφι απόψυξης φούρνου μικροκυμάτων στον περιστρεφόμενο δίσκο.

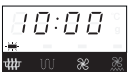
Επιλέξτε τη λειτουργία απόψυξης βάρους πατώντας μία φορά το κουμπί DEFROST. DEFROST x1	Πατήστε 4 φορές το κουμπί "Πάνω" °C/🕒	Πατήστε το κουμπί **START/+30s** μία φορά. START/+30s x1	Πατήστε το κουμπί START και θα αρχίσει η απόψυξη. START/+30s x1
			

Σημειώσεις για την απόψυξη με βάρος:

- Πριν καταψύξετε το φαγητό, σιγουρευτείτε πως είναι φρέσκο και καλής ποιότητας.
- Το βάρος του φαγητού πρέπει να στρογγυλοποιείται στα πιο κοντινά 0,1kg, για παράδειγμα, τα 0,65kg σε 0,7kg.
- Εάν χρειάζεται, προστατέψτε μικρές περιοχές κρέατος ή πουλερικών με κομμάτια από αλουμινόχαρτο. Αυτό θα αποτρέψει τις περιοχές από το να γίνουν ζεστές κατά την απόψυξη. Βεβαιωθείτε ότι το αλουμινόχαρτο δεν αγγίζει τα τοιχώματα του φούρνου.

Απόψυξη με βάση τον χρόνο

Η λειτουργία αυτή χρησιμεύει στην ταχεία απόψυξη φαγητού ενώ σας επιτρέπει να επιλέγετε την κατάλληλη διάρκεια απόψυξης, ανάλογα με τον
τύπος τροφίμων. Ακολουθήστε το παρακάτω παράδειγμα για λεπτομέρειες σχετικά με τον τρόπο χρήσης της λειτουργίας αυτής. Το εύρος χρόνου είναι 0:01 – 99:50.
Παράδειγμα: Για να αποψύξετε το φαγητό για 10 λεπτά.

Επιλέξτε το απαιτούμενο μενού πατώντας δύο φορές το κουμπί **TIME DEFROST**. DEFROST x2	Εισάγετε τον χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα κουμπιά του χρόνου. 10min 1min 10s	Πατήστε το κουμπί **START/+30s** για να ξεκινήσει η απόψυξη. (Η οθόνη θα μετράει αντίστροφα τον χρόνο απόψυξης)
		

Σημειώσεις για την απόψυξη με χρονοδιακόπτη:

- Μετά το μαγείρεμα, το ηχητικό σήμα θα ακουστεί πέντε φορές και η ένδειξη LED θα δείξει την ώρα της ημέρας, αν έχει οριστεί το ρολόι. Αν δεν έχει οριστεί το ρολόι, η ένδειξη θα δείχνει μόνο “0:00” όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
- Το προεπιλεγμένο επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων είναι P30 και δεν μπορεί να αλλάξει.

Ακολουθία μαγειρέματος

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας έως και 2 διαφορετικά στάδια που μπορεί να περιλαμβάνουν χειροκίνητο χρόνο μαγειρέματος και λειτουργία και/ή χρονοαποψύξεως καθώς και τη λειτουργία αποψύξεως κατά βάρος. Μόλις προγραμματιστεί, δεν χρειάζεται να παρέμβετε στη λειτουργία μαγειρέματος καθώς ο φούρνος θα προχωρήσει αυτόματα στο επόμενο στάδιο. Το ηχητικό σήμα θα ακουστεί μία φορά μετά το πρώτο στάδιο.
Σημείωση:Το αυτόματο μενού δεν μπορεί να οριστεί ως μία από τις πολλαπλές ακολουθίες.
Παράδειγμα:Εάν θέλετε να αποψύξετε το φαγητό για 5 λεπτά σε 30P και στη συνέχεια να μαγειρέψετε με ισχύ μικροκυμάτων 80P για 7 λεπτά.

Τα βήματα έχουν ως εξής:
1. Πιέστε το κουμπί Μικροκύματα για να ρυθμίσετε την ισχύ στα 30P.
2. Εισάγετε το χρόνο μαγειρέματος των 5 λεπτών.
3. Πιέστε το κουμπί Μικροκύματα για να ρυθμίσετε την ισχύ στα P80.
4. Εισάγετε το χρόνο μαγειρέματος των 7 λεπτών.
5. Πατήστε το κουμπί **START/+30s** για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Κλείδωμα ασφαλείας

Αυτή είναι μια αυτόματη λειτουργία για να αποτρέψει την ανεπίβλεπτη λειτουργία του φούρνου από παιδιά. Ενώ βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, αν δεν υπάρξει καμία ενέργεια εντός ενός λεπτού, ο φούρνος θα εισέλθει αυτόματα σε κατάσταση ασφάλισης και όλα τα κουμπιά θα απενεργοποιηθούν.
Για να απενεργοποιήσετε την ασφάλεια απλά ανοίξτε και κλείστε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων και το πληκτρολόγιο θα ενεργοποιηθεί ξανά και το φωτάκι ένδειξης κλειδώματος θα σβήσει.

Ασφάλεια παιδιών

Για να ορίσετε την παιδική ασφάλεια, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **STOP** για 3 δευτερόλεπτα, θα ακουστεί ένας μακρύς ήχος και η οθόνη θα δείξει το εικονίδιο κλειδώματος. Ο φούρνος είναι τώρα σε κατάσταση ΠΑΙΔΙΚΟΥ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ.
Για να ακυρώσετε το ΠΑΙΔΙΚΟ ΚΛΕΙΔΩΜΑ, πατήστε και κρατήστε το κουμπί **STOP** για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να ακούσετε έναν μακρόχρονο ήχο βομβητή.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Απενεργοποιήστε τον φούρνο και αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα κατά τον καθαρισμό.
- Κρατήστε το εσωτερικό του φούρνου καθαρό. Όταν τα φαγητά πιτσιλίσουν ή υγρά φαγητά χυθούν στα τοιχώματα, την κορυφή ή το τραπέζι περιστροφής, σκουπίστε με ένα υγρό πανί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ήπια απορρυπαντικά αν ο φούρνος είναι πολύ βρώμικος. Αποφύγετε τη χρήση σπρέι ή άλλων σκληρών καθαριστικών. Μπορεί να βάψουν, να γρατζουνίσουν ή να θολώσουν την επιφάνεια της πόρτας.
- Το εξωτερικό του φούρνου πρέπει να καθαρίζεται με ένα νωπό πανί. Για την αποτροπή ζημιάς στα λειτουργικά μέρη μέσα στον φούρνο, δεν πρέπει να επιτρέπεται να διαπερνάει νερό στις οπές αερισμού.
- Σκουπίζετε την πόρτα και το παράθυρο από τις δύο πλευρές, τις φώκιες της πόρτας και τα παρακείμενα μέρη συχνά με ένα νωπό πανί για να αφαιρέσετε τυχόν διαρροές ή πιτσιλίσματα.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.
- Μην επιτρέπετε να βραχεί ο πίνακας ελέγχου. Καθαρίστε με απαλό, νωπό πανί. Κατά τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου, αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή για να μην ανάψει κατά λάθος.
- Αν συσσωρευτεί ατμός στο εσωτερικό ή γύρω από την εξωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου, σκουπίστε με ένα μαλακό πανί. Αυτό μπορεί να συμβεί όταν ο φούρνος μικροκυμάτων λειτουργεί υπό συνθήκες υψηλής υγρασίας. Αυτό δεν είναι βλάβη.

- Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει να καθαρίζεται τακτικά για να αποφεύγεται η μόλυνση και η πιθανή δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων/ζημιάς. Απλά σκουπίστε την κάτω επιφάνεια του φούρνου με ένα απαλό απορρυπαντικό.
- Αφαιρέστε τις οσμές από τον φούρνο σας συνδυάζοντας ένα φλιτζάνι νερό με τον χυμό και τη φλούδα ενός λεμονιού σε ένα μπολ καταλληλότητας μικροκυμάτων. Μικροκυμάτων για 5 λεπτά. Σκουπίστε καλά και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
- Εάν η λάμπα αποτύχει, παρακαλώ επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για συμβουλή.
- Ο φούρνος πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και όλες οι καταθέσεις τροφίμων πρέπει να αφαιρούνται. Η αποτυχία διατήρησης του φούρνου σε καθαρή κατάσταση θα μπορούσε να οδηγήσει σε επιδείνωση της επιφάνειας που θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και ενδεχομένως να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
- Παρακαλώ μην απορρίπτετε αυτήν τη συσκευή στον οικιακό κάδο απορριμμάτων· ανατρέξτε στις οδηγίες της χώρας σας για την απόρριψη αυτού του τύπου προϊόντος.

Κατάλληλα σκεύη για φούρνο

1. Το ιδανικό υλικό για ένα σκεύος μικροκυμάτων είναι διαφανές στα μικροκύματα, επιτρέπει στην ενέργεια να περνάει μέσα από το δοχείο και να θερμαίνει το τρόφιμο.
2. Τα μικροκύματα δεν μπορούν να διαπεράσουν μέταλλο, επομένως τα μεταλλικά σκεύη ή πιάτα με μεταλλικές διακοσμήσεις δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται.
3. Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα ανακυκλωμένου χαρτιού κατά το μαγείρεμα μικροκυμάτων, καθώς μπορεί να περιέχουν μικρά μεταλλικά θραύσματα που μπορεί να προκαλέσουν σπινθήρες και/ή φωτιές.
4. Συνιστώνται κυκλικά/οβάλ πιάτα αντί για τετράγωνα/ορθογώνια, καθώς τα τρόφιμα στις γωνίες τείνουν να υπερμαγειρευτούν.
5. Μπορεί να χρησιμοποιηθούν λεπτές ταινίες αλουμινίου για να αποτραπεί το υπερμαγείρεμα των εκτεθειμένων περιοχών. Αλλά προσέξτε να μην χρησιμοποιείτε υπερβολικά και να διατηρείτε απόσταση 2,54 cm μεταξύ του αλουμινίου και της κοιλότητας.

Η παρακάτω λίστα είναι ένας γενικός οδηγός για να σας βοηθήσει να επιλέξετε τα κατάλληλα σκεύη.

Μαγειρικά σκεύη	**Ασφαλή για χρήση με μικροκύ-ματα**	**Grill/ Convection/ AIR FRY**	**Σχόλιο**
Πιάτα ψησίματος	✔ / ✘	✘	Πάντα να τηρείτε τις οδηγίες των κατασκευαστών. Μην υπερβαίνετε τους δοθέντες χρόνους θέρμανσης. Προσέξτε πολύ καθώς αυτά τα πιάτα γίνονται πολύ καυτά.
Πορσελάνη και κεραμικά	✔ / ✘	✘	Πορσελάνη, πήλινα και στιλβωμένα πήλινα συνήθως είναι κατάλληλα, εκτός από αυτά με μεταλλικό διάκοσμο.
Θερμοανθεκτικό γυαλί	✔	✔	Πρέπει να ληφθεί η μέριμνα ώστε οποιοδήποτε γυάλινο σκεύος να είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
Μη θερμοανθεκτικό γυαλί	✘	✘	
Θερμοανθεκτικά κεραμικά	✔	✔	Φροντίστε η κεραμική ύλη να μην είναι πολύ παχιά ή να έχει υψηλή περιεκτικότητα σε ανόργανα υλικά.
Πιάτο πλαστικό ανθεκτικό στο MICROWAVE	✔	✘	Να ελέγχετε πάντα ότι τα πλαστικά μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
Χαρτί κουζίνας	✔ / ✘	✘	Να χρησιμοποιείτε μόνο χαρτί κουζίνας που είναι προτεινόμενο για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
Γυάλινα σκεύη π.χ. Pyrex®	✔ / ✘	✔	Πρέπει να δίνετε προσοχή εάν χρησιμοποιείτε εύθραυστα υαλικά εφόσον μπορεί να σπάσουν ή να ραγίσουν αν θερμανθούν απότομα.
Μεταλλικός Δίσκος	✘	✔	Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη μαγειρικής μιας και θα προκληθεί ηλεκτρικό τόξο, το οποίο μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά.
Μεταλλική Σχάρα	✘	✔	Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη μαγειρικής μιας και θα προκληθεί ηλεκτρικό τόξο, το οποίο μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά.
Φύλλο αλουμινίου Αλουμινένια δοχεία	✔ / ✘	✔	Μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να προστατεύσουν τα τρόφιμα από την υπερθέρμανση. Κρατήστε το αλουμινόχαρτο τουλάχιστον 2,54 cm μακριά από τα τοιχώματα του φούρνου, επειδή μπορεί να προκληθεί σπινθηρισμός. Τα αλουμινένια δοχεία δε συνιστώνται, εκτός εάν προσδιορίζεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή, π.χ. Microfoil ®, να τηρείτε προσεκτικά τις οδηγίες.
Μεμβράνη	✔	✘	Δεν πρέπει να ακουμπά το φαγητό και πρέπει να είναι τρυπημένο ώστε να επιτρέπεται στον ατμό να διαφεύγει.
Πλαστικό/Πολυστερίνη π.χ. συσκευασίες φαστ-φουντ	✔	✘	Πρέπει να δίνετε προσοχή μιας και μερικά δοχεία μπορεί να στραβώσουν, λιώσουν ή αποχρωματιστούν σε υψηλές θερμοκρασίες.
Σακούλες Ψύξης/Ψησίματος	✔	✘	Πρέπει να τρυπηθούν για να απελευθερωθεί ο ατμός. Διασφαλίστε ότι οι σακούλες είναι κατάλληλες για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
Χάρτινα - Πιάτα, ποτήρια και χαρτί κουζίνας	✔	✘	Μη χρησιμοποιείτε πλαστικούς ή μεταλλικούς συνδετήρες, αφού μπορεί να λιώσουν ή να πιάσουν φωτιά λόγω ηλεκτρικού τόξου από το μέταλλο.
Δοχεία από ξύλο και καλάμια	✔	✘	Να τα χρησιμοποιείτε μόνο για ζέσταμα ή για απορρόφηση της υγρασίας. Πρέπει να δίνετε προσοχή καθώς η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει φωτιά.
Ανακυκλωμένο χαρτί και εφημερίδα	✘	✘	Πάντα να προσέχετε το φούρνο όταν χρησιμοποιείτε τέτοια υλικά μιας και η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει φωτιά. Μπορεί να περιέχουν θραύσματα μετάλλου τα οποία μπορεί να προκαλέσουν "ηλεκτρικό τόξο" και να οδηγήσουν σε πυρκαγιά.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν θερμαίνετε τρόφιμα σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, παρακολουθήστε τον φούρνο λόγω της πιθανότητας ανάφλεξης.**

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην αφήνετε τον φούρνο σας αφύλακτο ενώ είναι σε λειτουργία.

Συμβουλές μαγειρέματος με μικροκύματα

Τα μικροκύματα μαγειρεύουν τα τρόφιμα πιο γρήγορα από το συμβατικό μαγείρεμα. Είναι λοιπόν ουσιώδες να ακολουθούνται ορισμένες τεχνικές για να διασφαλιστούν καλά αποτελέσματα. Πολλές από τις παρακάτω τεχνικές είναι παρόμοιες με αυτές που χρησιμοποιούνται στο συμβατικό μαγείρεμα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Υγρά και τρόφιμα δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία ή βάζα/δοχεία με καπάκια, καθώς θα δημιουργηθεί πίεση εντός και μπορεί να προκαλέσει την έκρηξη του βάζου/δοχείου.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΥΜΒΟΥΛΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

- Πάντα να επιβλέπετε το φούρνο όταν είναι σε χρήση.
- Διασφαλίστε ότι τα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε ένα φούρνο μικροκυμάτων.
- Χρησιμοποιήστε μόνο καλαμπόκι για μικροκύματα στη συνιστώμενη συσκευασία (ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή). Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λάδι εκτός εάν το ορίζει ο κατασκευαστής και μην μαγειρεύετε ποτέ για περισσότερο από τον συνιστώμενο χρόνο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν υπερβείτε τους συνιστώμενους χρόνους μαγειρέματος και χρησιμοποιήσετε επίπεδα ισχύος που είναι πολύ υψηλά, το φαγητό μπορεί να υπερθερμανθεί, να καεί και, σε άκρως επικίνδυνες περιπτώσεις, να πιάσει φωτιά και να προκαλέσει ζημιά στον φούρνο.

Τακτοποίηση

Τοποθετήστε τα πιο χοντρά μέρη των φαγητών προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου. π.χ. Μπούτια Κοτόπουλου. Τα φαγητά που είναι τοποθετημένα στην εξωτερική πλευρά του πιάτου θα λάβουν περισσότερη ενέργεια, οπότε μαγειρεύονται γρηγορότερα από αυτά που βρίσκονται στο κέντρο.

Κάλυψη

Συγκεκριμένα φαγητά ωφελούνται εάν καλύπτονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με μικροκύματα. Χρησιμοποιείτε αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων ή κατάλληλο καπάκι.

Τρύπημα

Φαγητά με τσόφλι, φλούδα ή μεμβράνη πρέπει να τρυπιούνται σε αρκετά μέρη πριν το μαγείρεμα ή το ξαναζέσταμα μιας και θα συσσωρευτεί ατμός και μπορεί να προκαλέσει έκρηξη της τροφής. Π.χ. Πατάτες, Ψάρι, Κοτόπουλο, Λουκάνικα.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα αυγά δεν πρέπει να θερμαίνονται χρησιμοποιώντας μικροκυματική ενέργεια καθώς μπορεί να εκραγούν, ακόμη και μετά το τέλος του μαγειρέματος. π.χ. ποσέ, τηγανητά, βραστά. π.χ. ποσέ, τηγανητά, βραστά.

Ανακάτεμα, γύρισμα, και τακτοποίηση πάλι

Για ομοιόμορφο μαγείρεμα είναι απαραίτητο να ανακατεύετε, να γυρίζετε και να αναδιατάσσετε τα φαγητά κατά την διάρκεια του μαγειρέματος. Πάντα ανακατεύετε και αναδιατάσσετε από την εξωτερική πλευρά προς το κέντρο.

Αναμονή

Ο χρόνος αναμονής είναι απαραίτητος μετά το μαγείρεμα ώστε να επιτραπεί στη θερμότητα να διαχυθεί ομοιόμορφα μέσα από το φαγητό.

Χαρακτηριστικά Τροφών	
Σύνθεση	Τροφές με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος ή ζάχαρη (π.χ. Χριστουγεννιάτικη πουτίγκα, τάρτες) απαιτούν λιγότερο χρόνο θέρμανσης. Πρέπει να δίνεται προσοχή, διότι η υπερθέρμανση μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά. Τα κόκκαλα στα τρόφιμα μεταφέρουν θερμότητα, κάνοντάς τα να μαγειρευτούν πιο γρήγορα. Πρέπει να ληφθεί υπόψη ώστε το φαγητό να μαγειρευτεί ομοιόμορφα.
Πυκνότητα	Η πυκνότητα του φαγητού θα επηρεάσει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος. Τα ελαφριά πορώδη φαγητά, όπως τα κέικ ή το ψωμί, μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα βαριά, πυκνά φαγητά, όπως τα ψητά και τα φαγητά κατσαρόλας.
Ποσότητα	Ο αριθμός των μικροκυμάτων στον φούρνο σας παραμένει ο ίδιος ανεξάρτητα από την ποσότητα τροφής που μαγειρεύεται. Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να αυξάνεται καθώς η ποσότητα της τροφής στον φούρνο αυξάνεται. Π.χ. Τέσσερις πατάτες θα πάρουν περισσότερο χρόνο να μαγειρευτούν από ότι δύο.
Μέγεθος	Μικρές τροφές και μικρά κομμάτια μαγειρεύονται γρηγορότερα σε σχέση με τα μεγαλύτερα, επειδή τα μικροκύματα διαπερνούν από όλες τις πλευρές προς το κέντρο. Για ομοιόμορφο μαγείρεμα κάνετε όλα τα κομμάτια ισομεγέθη.
Σχήμα	Οι τροφές που έχουν ακανόνιστο σχήμα, όπως τα στήθη κοτόπουλου ή τα μπουτάκια, χρειάζονται περισσότερη ώρα να μαγειρευτούν στα πιο χοντρά μέρη τους. Για ομοιόμορφο μαγείρεμα, τοποθετήστε τα πιο χοντρά μέρη προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου όπου θα λάβουν περισσότερη ενέργεια. Τα στρογγυλά σχήματα μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα από τα τετράγωνα σχήματα όταν χρησιμοποιείται μαγείρεμα μικροκυμάτων.
Θερμοκρασία τροφής	Η αρχική θερμοκρασία του φαγητού θα επηρεάσει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος. Τα κρύα τρόφιμα χρειάζονται περισσότερο χρόνο για μαγείρεμα από ό,τι τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου. Η θερμοκρασία του δοχείου δεν αποτελεί αληθινή ένδειξη της θερμοκρασίας του φαγητού ή του ποτού. Κόψτε τα τρόφιμα με γεμίσεις, για παράδειγμα ντόνατς με μαρμελάδα, για να απελευθερώσετε θερμότητα ή ατμούς.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πρόσωπο και Χέρια: Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τρόφιμα ή σκεύη από τον φούρνο. Να απομακρύνεστε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου για να διασκορπιστεί η θερμότητα ή οι ατμοί. Όταν αφαιρείτε καλύμματα (όπως πλαστική μεμβράνη), ανοίγετε σακούλες ψησίματος ή συσκευασίες ποπκόρν, κατευθύνετε τον ατμό μακριά από το πρόσωπο και τα χέρια.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγξτε τη θερμοκρασία των τροφίμων και των ποτών, ανακατέψτε πριν το σερβίρισμα. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν σερβίρετε σε μωρά, παιδιά ή ηλικιωμένους. Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βαζακιών με τροφή για μωρά πρέπει να ανακατεύεται ή να ανακινείται και η θερμοκρασία να ελέγχεται πριν από την κατανάλωση, για να αποφευχθούν εγκαύματα.**

Συμβουλές απόψυξης

Η χρήση του MICROWAVE σας είναι η πιο γρήγορη μέθοδος απόψυξης. Είναι μια απλή διαδικασία αλλά οι ακόλουθες οδηγίες είναι ουσιαστικές για να διασφαλίσουν ότι το φαγητό αποψύχεται πλήρως.

- Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες και τα περιτυλίγματα πριν την απόψυξη.
- Για απόψυξη φαγητού, χρησιμοποιήστε επίπεδα ισχύος του MICROWAVE P-20 έως P-40.
- Ανατρέξτε στις παρακάτω αναλυτικότερες πληροφορίες.

Αναδιευθέτηση

Τα φαγητά που τοποθετούνται στην εξωτερική πλευρά του πιάτου θα αποψυχθούν γρηγορότερα από τα φαγητά στο κέντρο. Είναι επομένως απαραίτητο να αναδιατάσσετε τα φαγητά μέχρι και 4 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης. Μετακινήστε στενά στριμωγμένα κομμάτια από το εξωτερικό προς το κέντρο και αναδιευθετήστε στις αλληλεπικαλυπτόμενες περιοχές.
Αυτό θα διασφαλίσει ότι όλα τα κομμάτια του φαγητού θα αποψυχθούν ομοιόμορφα.
Έτσι διασφαλίζεται ότι όλα τα μέρη του φαγητού αποψύχονται ομοιόμορφα.

Διαχωρισμός

Τα φαγητά μπορεί να είναι κολλημένα μεταξύ τους όταν αφαιρεθούν από τον καταψύκτη. Είναι σημαντικό να διαχωρίζετε τα φαγητά το συντομότερο δυνατό κατά τη διάρκεια της απόψυξης.
π.χ. φέτες μπέικον, φιλέτα κοτόπουλου.

Προστασία

Ορισμένες περιοχές τροφίμων που αποψύχονται μπορεί να ζεσταθούν. Για να αποφύγετε την περαιτέρω θέρμανση και ενδεχόμενη μαγειρική διαδικασία, αυτές οι περιοχές μπορούν να προστατευθούν με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου, τα οποία αντανακλούν τα MICROWAVE, π.χ. πόδια και φτερά ενός κοτόπουλου.

Αναμονή

Ο χρόνος αναμονής είναι απαραίτητος για να διασφαλιστεί ότι το φαγητό αποψύχεται πλήρως.
Η απόψυξη δεν ολοκληρώνεται μόλις το φαγητό αφαιρεθεί από το MICROWAVE. Το φαγητό πρέπει να μένει σκεπασμένο για αρκετό χρόνο ώστε να διασφαλιστεί ότι το κέντρο έχει αποψυχθεί πλήρως.

Αναποδογύρισμα

Είναι σημαντικό να αναποδογυρίζετε όλα τα φαγητά ως 4 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης.
Αυτό είναι σημαντικό για να διασφαλιστεί πλήρης απόψυξης.

Συμβουλές επαναθέρμανσης

Για την επαναθέρμανση των τροφίμων, ακολουθήστε τις συμβουλές και τις οδηγίες παρακάτω για να διασφαλίσετεβεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει ξαναζεσταθεί καλά πριν το σερβίρισμα.

Γεύματα σε πιάτο

Αφαιρέστε οποιεσδήποτε μερίδες κρέατος, και ζεστάνετέ τις ξεχωριστά, βλέπε παρακάτω.
Τοποθετήστε τα μικρότερα κομμάτια του φαγητού στο κέντρο του πιάτου, τα μεγαλύτερα και παχύτερα στις άκρες. Καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη MICROWAVE και ξαναζεστάνετε στο επίπεδο ισχύος P-50, ανακατεύετε/αναδιατάσσετε στα μισά του ξαναζεστάματος.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει ζεσταθεί καλά πριν το σερβίρετε.

Κρέας σε φέτες

Καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη MICROWAVE και ξαναζεστάνετε στο επίπεδο ισχύος P-60. Αναδιατάσσετε τουλάχιστον μία φορά για να διασφαλίσετε ομοιόμορφο ξαναζέσταμα.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:Βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει ξαναζεσταθεί καλά πριν το σερβίρετε.

Μερίδες πουλερικών

Τοποθετήστε τα παχύτερα κομμάτια των μερίδων προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου, καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη MICROWAVE και ξαναζεστάνετε στο επίπεδο ισχύος P-70.
Γυρίστε το φαγητό στα μισά του ξαναζεστάματος.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:Βεβαιωθείτε ότι το πουλερικό έχει ξαναζεσταθεί καλά πριν το σερβίρετε.

Κατσαρόλας

Καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη MICROWAVE ή ένα κατάλληλο καπάκι και ξαναζεστάνετε στο επίπεδο ισχύος P-50. Ανακατεύετε συχνά για να διασφαλίσετε ομοιόμορφο ξαναζέσταμα.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει ζεσταθεί καλά πριν το σερβίρετε.
Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα όταν ξαναζεσταίνετε, επιλέξτε ένα κατάλληλο επίπεδο ενέργειας του MICROWAVE, κατάλληλο για τον τύπο της τροφής. Π.χ. Ένα μπολ λαχανικών μπορεί να ξαναζεσταθεί σε επίπεδο ισχύος του MICROWAVE P-100, ενώ τα λαζάνια που περιέχουν συστατικά που δεν μπορούν να ανακατευτούν πρέπει να ξαναζεσταίνονται χρησιμοποιώντας το επίπεδο ισχύος P-40.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Αφαιρέστε την τροφή από μεμβράνες ή μεταλλικά δοχεία πριν ξαναζεστάνετε.
- Οι χρόνοι αναθέρμανσης επηρεάζονται από το σχήμα, το βάθος, την ποσότητα και τη θερμοκρασία του φαγητού μαζί με το μέγεθος, το σχήμα και το υλικό του δοχείου.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην θερμαίνετε υγρά σε δοχεία με στενό λαιμό, καθώς αυτό θα μπορούσε να οδηγήσει στην εκρηκτική εκτίναξη του περιεχομένου από το δοχείο και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.**

- Για να αποφύγετε υπερθέρμανση και πυρκαγιά, πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή όταν ξαναζεσταίνετε φαγητά με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης ή λίπους, για παράδειγμα, τάρτες ή Χριστουγεννιάτικες πουτίγκες.
- Ποτέ μη ζεσταίνετε λάδι ή λίπος για τηγάνισμα, μιας και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και πυρκαγιά.
- Οι πατάτες σε κονσέρβα δεν πρέπει να ζεσταίνονται ποτέ σε φούρνο μικροκυμάτων, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή στην κονσέρβα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βαζακιών με τροφή για μωρά πρέπει να ανακατεύεται ή να ανακινείται και η θερμοκρασία να ελέγχεται πριν από την κατανάλωση, για να αποφευχθούν εγκαύματα.**

Επίλυση προβλημάτων

Αν πιστεύετε πως ο φούρνος δεν λειτουργεί κανονικά, υπάρχουν ορισμένοι έλεγχοι που μπορείτε να διεξάγετε πριν καλέσετε έναν τεχνικό. Έτσι αποφεύγετε τις περιττές κλήσεις για σέρβις σε περίπτωση που το σφάλμα σχετίζεται με κάτι απλό.

Ακολουθήστε τον παρακάτω απλό έλεγχο:

Τοποθετήστε μισό φλιτζάνι νερό στην περιστρεφόμενη πιατέλα και κλείστε την πόρτα. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη να μαγειρέψετε για 1 λεπτό χρησιμοποιώντας επίπεδο ισχύος του MICROWAVE P-100.

1. Ανάβει η λυχνία του φούρνου κατά το μαγείρεμα;
2. Λειτουργεί ο ανεμιστήρας; (Ελέγξτε τοποθετώντας το χέρι σας πάνω από τις οπές εξαερισμού.)
3. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα μετά από ένα λεπτό;
4. Είναι ζεστό το νερό στο ποτήρι;

   Αν η απάντηση σας είναι "ΟΧΙ" σε οποιαδήποτε ερώτηση, πρώτα ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος και η ασφάλεια δεν έχει καεί. Αν δεν υπάρχει κανένα σφάλμα με κανένα από τα δύο, ελέγξτε τον πίνακα αντιμετώπισης προβλημάτων παρακάτω.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην προσαρμόσετε, επισκευάσετε ή τροποποιήσετε τον φούρνο μόνοι σας. Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε άλλο, εκτός από έναν εκπαιδευμένο μηχανικό της SHARP, να εκτελέσει συντήρηση ή επισκευές. Αυτό είναι σημαντικό καθώς μπορεί να περιλαμβάνει την αφαίρεση καλυμμάτων που παρέχουν προστασία από τη μικροκυματική ενέργεια.

- Η σφράγιση της πόρτας σταματά τη διαρροή MICROWAVE κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου, αλλά δεν προσφέρει στεγανοποίηση αέρα. Είναι φυσιολογικό να δείτε σταγόνες νερού, φως ή να αισθανθείτε ζεστό αέρα γύρω από την πόρτα του φούρνου. Τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία θα βγάλουν ατμό και θα προκαλέσουν συμπύκνωση μέσα στην πόρτα, η οποία μπορεί να στάξει.
- Επισκευές και τροποποιήσεις: Μην επιχειρείτε να επισκευάσετε, να τροποποιήσετε ή να χειριστείτε τον φούρνο αν δεν λειτουργεί κανονικά.
- Πρόσβαση στο Εξωτερικό Περίβλημα: Ποτέ μην αφαιρείτε το εξωτερικό περίβλημα. Αυτό είναι πολύ επικίνδυνο λόγω των εξαρτημάτων υψηλής τάσης που βρίσκονται μέσα, τα οποία δεν πρέπει ποτέ να αγγίζονται, καθώς αυτό θα μπορούσε να είναι μοιραίο.

  Ο φούρνος σας δεν είναι εξοπλισμένος με κάλυμμα πρόσβασης λάμπας. Εάν η λάμπα αποτύχει, μην προσπαθήσετε να αντικαταστήσετε τη λάμπα μόνοι σας, καλέστε μια εγκεκριμένη υπηρεσία επισκευής SHARP.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Ζήτημα	**Εξήγηση**
Κυκλοφορεί ρεύμα αέρα γύρω από την πόρτα.	Όταν λειτουργεί ο φούρνος, στο εσωτερικό του κυκλοφορεί αέρας. Η πόρτα δεν είναι αεροστεγανή. Έτσι, ο αέρας μπορεί να διαφεύγει από την πόρτα.
Μέσα στον φούρνο σχηματίζεται συμπύκνωση υδρατμών, που μπορεί να στάζουν από την πόρτα.	Το εσωτερικό του φούρνου συνήθως είναι ψυχρότερο από το φαγητό που μαγειρεύεται, οπότε ο ατμός που παράγεται κατά το μαγείρεμα συμπυκνώνεται στην ψυχρότερη επιφάνεια. Η ποσότητα ατμού που παράγεται εξαρτάται από την περιεκτικότητα σε νερό των τροφίμων που μαγειρεύονται. Ορισμένα τρόφιμα, όπως οι πατάτες, έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε 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.	Η εκκένωση τόξου θα συμβεί όταν ένα μεταλλικό αντικείμενο πλησιάσει την κοιλότητα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτό μπορεί πιθανώς να τραχύνει την επιφάνεια της κοιλότητας, αλλά δεν θα προκαλέσει άλλες ζημιές στο φούρνο.
Παρατηρείται ηλεκτρικό τόξο σε πατάτες.	Βεβαιωθείτε πως έχουν αφαιρεθεί όλα τα "μάτια" από τις πατάτες και πως είναι τρυπημένες. Τοποθετήστε τις απευθείας στον περιστρεφόμενο δίσκο ή σε πυρίμαχο ή παρόμοιο σκεύος.
Ο φούρνος δεν λειτουργεί όταν πατηθεί το κουμπί **START/+30s**.	Ελέγξτε αν η πόρτα έχει κλείσει κανονικά.
Το μαγείρεμα στον φούρνο είναι πολύ αργό.	Βεβαιωθείτε πως έχει επιλεγεί το σωστό επίπεδο ισχύος.
Ο φούρνος κάνει θόρυβο.	Παρατηρούνται παλμοί ενεργοποίησης και απενεργοποίησης ενέργειας μικροκυμάτων κατά το μαγείρεμα/την απόψυξη.
Το εξωτερικό περίβλημα είναι θερμό.	Το περίβλημα μπορεί να είναι θερμό στο άγγιγμα - κρατήστε τα παιδιά μακριά.
Κατά τη χρήση του φούρνου σε λειτουργία μόνο γκριλ, μπορεί να παρατηρήσετε ότι το θερμαντικό στοιχείο δεν φαίνεται αναμμένο όλη την ώρα.	Κατά το μαγείρεμα σε λειτουργία grill, η θερμοκρασία του φούρνου παρακολουθείται για να διασφαλιστεί ότι η κοιλότητα δεν θα υπερθερμανθεί. Το στοιχείο grill μπορεί να ενεργοποιείται και να απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος.
Κατά τη χρήση του γκριλ στη συνδυαστική λειτουργία, δεν φαίνεται να είναι αναμμένο.	Κατά τη λειτουργία συνδυαστικού μαγειρέματος (MICROWAVE και grill), ο φούρνος θα εναλλάσσεται μεταξύ των δύο λειτουργιών. Οι λειτουργίες MICROWAVE και grill δεν ενεργοποιούνται ταυτόχρονα.
Ο φούρνος σε λειτουργία αερόθερμου δεν φαίνεται να ζεσταίνεται αρκετά.	Η θερμοκρασία της καμπίνας του φούρνου θα διατηρηθεί στο +/- 10% του ορισμένου επιπέδου. Η θερμοκρασία μετράται στο νεκρό κέντρο του φούρνου με ένα βαθμονομημένο σύστημα μέτρησης θερμοκρασίας χρησιμοποιώντας ένα θερμοζεύγος τύπου K.
Μετά το μαγείρεμα, ο φούρνος κάνει θόρυβο ή φαίνεται να λειτουργεί ακόμα.	Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος, ο ανεμιστήρας μπορεί να παραμένει σε λειτουργία για μερικά λεπτά για να κρυώσει ο φούρνος. Αυτό είναι φυσιολογικό.
Η λέξη "COOL" εμφανίζεται στην οθόνη.	Όταν χρησιμοποιείται σε λειτουργίες AIR FRY, grill ή θερμού αέρα, η κοιλότητα του φούρνου θα ζεσταθεί. Μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, η ένδειξη "COOL" θα εμφανίζεται έως ότου η θερμοκρασία της κοιλότητας πέσει κάτω από τους 140°C.

Πριν καλέσετε για βοήθεια

Πριν ζητήσετε σέρβις, ελέγξτε καθένα από τα παρακάτω στοιχεία:

- Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε πως ο φούρνος είναι συνδεδεμένος καλά στο ρεύμα. Αν δεν είναι, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα, περιμένετε 10 δευτερόλεπτα, και συνδέστε το ξανά καλά.
- Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε πως ο ασφαλειοδιακόπτης κυκλώματος δεν είναι καμένος ή χαλαρός. Αν φαίνονται να λειτουργούν σωστά όλα τα παραπάνω, δοκιμάστε την πρίζα με μια άλλη ηλεκτρική συσκευή.
- Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε πως τα περιστρεφόμενα κουμπιά ισχύος και χρονομέτρου έχουν ρυθμιστεί σωστά.
- Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε πως η πόρτα είναι καλά κλειστή και πως το σύστημα ασφαλείας της έχει ενεργοποιηθεί. Διαφορετικά, η ενέργεια MICROWAVE δεν θα ρέει προς τον φούρνο.

ΑΝ Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΔΕΝ ΔΙΟΡΘΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΚΑΝΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΑΡΑΠΑΝΩ, ΤΟΤΕ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΤΕΧΝΙΚΟ. ΜΗΝ ΠΡΟΣΠΑΘΗΣΕΤΕ ΝΑ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΕΤΕ Ή ΝΑ ΕΠΙΣΚΕΥΑΣΕΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΟΝΟΙ ΣΑΣ.

Huomio:
Tuotteeseesi on merkitty tämä symboli. Se tarkoittaa, ettei käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita saa sekoittaa talousjätteisiin. 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 käsitellä erikseen niiden asianmukaista käsittelyä, palautusta ja kierrätystä koskevan lainsäädännön mukaisesti.
EU:n jäsenvaltioiden täytäntöönpanon jälkeen yksityiset kotitaloudet jäsenvaltioissa voivat palauttaa käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet määrättyihin keräyspisteisiin ilmaiseksi*.
Joissakin maissa* paikallinen jälleenmyyjä voi myös ottaa takaisin vanhat laitteesi veloituksetta, jos ostat samanlaisen uuden laitteen.
*) Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.
Jos käytetyissä sähkö- tai elektroniikkalaitteissa käytetään paristoja tai akkuja, hävitä nämä tuotteet erikseen etukäteen paikallisten säädösten mukaisesti. Kun hävität tämän tuotteen asianmukaisesti, autat varmistamaan, että jätteet käyvät läpi tarpeellisen käsittelyn, hyödyntämisen ja kierrätyksen. Näin estät mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristölle ja ihmisten terveydelle, joita saattaa olla seuraamuksena jätteiden väärästä käsittelystä.

2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella
Jos haluat hävittää tämän tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja kysy asianmukaista hävittämistapaa.
Sveitsi: Käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet voidaan palauttaa maksutta jälleenmyyjälle, vaikka et ostaisi uutta tuotetta. Muita keräyspisteitä on lueteltu verkkosivustoilla www.swico.ch tai www.sens.ch.

B. Lisätietoja hävittämisestä yrityskäyttäjille

1. Euroopan unionissa
Jos tuote on ollut yrityskäytössä ja haluat hävittää sen:
Ota yhteys SHARP-jälleenmyyjään, joka antaa lisäohjeita tai ottaa tuotteen takaisin. Sinulta saatetaan veloittaa takaisinotosta tai kierrätyksestä aiheutuneet kustannukset. Pienet tuotteet (ja pienet jätemäärät) voidaan ottaa takaisin paikallisissa keräyspisteissä.
Espanja: Ota yhteyttä käytössä olevaan keräysjärjestelmään tai paikallisiin viranomaisiin, ja pyydä näitä ottamaan takaisin käytetyt laitteet.

2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella
Jos haluat hävittää tämän tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja tiedustele asianmukaista hävittämistapaa.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Saadaksesi huoltoa koskevaa tietoa mene osoitteeseen **www.sharpconsumer.com/contact**. Saadaksesi takuuoikeuksiasi koskevaa tietoa mene osoitteeseen **www.sharpconsumer.com/support/** tai ota yhteyttä jälleenmyyjään, jolta ostit tuotteen.
Vaatimustenmukaisuusvakuutukset ovat saatavilla osoitteesta
www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

VAROTOIMET MAHDOLLISELLE MIKROAALTOENEGIALTA SUOJAUTUMISELLE

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

Sisältö

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA 3
ASENNUS 12
Radiotaajuushäiriö 13
Maadoitusohjeet 13
Tekniset tiedot 13
Uuni ja lisävarusteet 14
Säätöpaneeli 15
Ennen uunin käyttöä 15
Kellon asettaminen 15
Mikroaaltouuni 16
Käsikäyttö 17
Mikroaaltouunin kypsennys 17
Pikakäynnistys 18
Ilma friteeraus 18
Grillin käyttö 19
MICROWAVE + Grilli 19
Konvektio 20
Microwave + kiertoilma 21
Autom. valikko 22
Sulatus painon mukaan 24
Sulatus ajan perusteella 24
Jaksollinen kypsennys 24
Turvalukko 25
Lapsiturvallisuus 25
Hoito ja puhdistus 25
Sopiva uunivuoka 26
Mikroaaltouunin käyttöneuvot 27
Sulatusneuvot 29
Uudelleenlämmitysohjeet 30
Vianetsintä 31
Ennen kuin pyydät apua 32

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

Tulipalon vaaran välttäminen. Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa. Liian korkea teho, tai liian pitkä kypsennysaika saattaa aiheuttaa ruoan ylikuumenemisen, joka johtaa tulen syttymisen.

Tämä uuni on rakennettu käytettäväksi vain pöydän päällä. Se ei sovellu integroitavaksi keittiölaitteeksi. Uunia ei saa laittaa kaappiin. Virtalähteen on oltava kätevästi ulottuvilla, jotta virtajohto on helppo irrottaa vaaratilanteessa.

AC-käyttöjännitteen on oltava 230-240 V, 50 Hz, lisäksi vähintään 10 A jakelujohtosulake, tai vähintään 10 A virrankatkaisin. Käytettävissä on oltava ainoastaan tätä laitetta varten tarkoitettu erillinen virtapiiri.

Älä sijoita uunia lämmönlähteiden läheisyyteen, esim. tavallisen uunin lähelle. Älä myöskään asenna uunia alueelle, jossa on korkea kosteuspitoisuus tai johon kosteutta saattaa kerääntyä. Älä säilytä äläkä käytä uunia ulkotiloissa.

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

Käytä ainoastaan mikroaaltouunin kestäviä astioita ja välineitä. Tarkista, että käytettävät välineet sopivat käytettäviksi mikroaaltouuneissa.
Pidä uunia silmällä, jos lämmität ruokaa muovista tai paperista valmistetuissa astioissa, sillä ne saattavat syttyä.

Puhdista aaltoputken suoja ja uunin sisäosa. Ne on pidettävä kuivina ja rasvattomina. Kerääntynyt rasva saattaa ylikuumeta ja savuta tai syttyä tuleen.

Älä sijoita syttyviä materiaaleja lähelle uunia tai tuuletusaukko-

ja. Älä tuki tuuletusaukkoja.

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

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

Käytä popcornin valmistamiseen vain erityisiä mikropopcorn-pakkauksia.

Älä säilytä uunissa ruokaa tai muita tavaroita.

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

Älä jätä uunia vahtimatta, kun se on toiminnassa.

Älä jätä uunia vahtimatta, kun se on toiminnassa. Ole erityisen varovainen valmistaessasi tai lämmittäessäsi ruokia, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. makkarat, piirakat, jouluvanukas, jne.). Katso vastaavat vihjeet käyttöoppaasta.

Tapaturmariskin välttäminen. VAROITUS:

Älä käytä vahingoittunutta tai viallisesti toimivaa uunia. Tarkista seuraavat seikat ennen käyttöä:

a) Varmista, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että se on ehjä ja suorassa.

b) Varmista, etteivät saranat ja turvasalvat ole rikki tai irti.

c) Varmista, etteivät luukun tiivisteet ja tiivistepinnat ole vaurioituneita.

d) Varmista, ettei uunin sisätilassa ja luukussa ole lovia tai kuhmuja.

e) Varmista, että virtajohto ja pistotulppa ovat ehjiä.

Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat viallisia, laitetta ei saa käyttää, ennen kuin pätevä korjaaja on korjannut sen.

Älä koskaan säädä, korjaa tai muokkaa uunia itse. Muiden

kuin ammattilaisten on vaarallista suorittaa sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joiden yhteydessä mikroaaltoenergialta suojaava suojus irrotetaan.

Älä käytä uunia luukku auki tai muuta luukun turvasalpoja millään tavalla. Älä käytä uunia, jos luukun tiivisteiden ja 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 välttäminen.

- Ulkovaippaa ei saa missään olosuhteissa irrottaa.
- Älä koskaan roiskuta mitään tai aseta esteitä luukun lukkoaukon tai tuuletusaukkojen päälle. Mikäli niiden päälle kuitenkin roiskuu jotakin, kytke uuni pois päältä ja irrota pistotulppa välittömästi, ja soita valtuutetulle SHARP-huoltajalle.
- Älä upota virtajohtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.
- Pidä virtajohto poissa kuumenevilta pinnoilta, myös uunin takaosasta.
- Pidä laite ja sen johto pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä yritä vaihtaa uunin lamppua itse. Ainoastaan SHARP:in valtuuttama sähköasentaja saa vaihtaa lampun. Mikäli uunin

lamppu ei toimi, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun SHARP-huoltoon.

- Mikäli virtajohto vioittuu, se on vaihdettava. Vaihdon voi suorittaa ainoastaan valtuutettu SHARP-huoltaja.

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa pakkauksissa, koska ne saattavat räjähtää. Mikroaaltouunissa kuumennettavat juomat saattavat kiehua yli lämmityksen päätyttyä, joten ole erityisen varovainen juoma-astiaa käsitellessäsi. Räjähdyksen tai äkillisen kiehumisen välttäminen:

Älä koskaan käytä suljettuja pakkauksia tai rasioita. Avaa pakkaukset ja poista kannet ennen käyttöä. Suljetut pakkaukset saattavat räjähtää kohonneen paineen takia vielä senkin jälkeen kun uuni on kytketty pois päältä. Käsittele kuumennettavia nesteitä varoen. Käytä leveäsuisia astioita, jotta ilmakuplat pääsevät poistumaan.

Älä koskaan kuumenna nesteitä kapeasuisissa astioissa kuten tuttipulloissa, sillä tämä saattaa aiheuttaa kuumennetun sisällön äkillisen purkautumisen ja palovammojen vaaran.

Näin vältät kiehuvan nesteen äkillisen purkautumisen ja palovammavaaran:

1. Älä säädä liian pitkää kuumennusaikaa.
2. Sekoita nestettä ennen kuumennusta/uudelleenlämmitystä.
3. Nesteeseen kannattaa laittaa lasipuikko tai jokin vastaava (ei metallinen) uudelleenlämmityksen ajaksi.
4. Anna nesteen tasaantua noin 20 sekuntia uunissa kuumennuksen loputtua äkillisen kiehahtamisen välttämiseksi.

Älä kypsennä kuorellisia kananmunia. Myöskään kokonaisia kovaksikeitettyjä kananmunia ei pitäisi kuumentaa mikroaaltouunissa, koska ne saattavat räjähtää vielä

kypsennysajan päätyttyäkin. Mikäli haluat kypsentää tai kuumentaa kananmunia, joita ei ole sekoitettu, pistele keltuaisia ja valkuaisia. Kuori ja viipaloi kovaksikeitetyt kananmunat ennen mikroaaltouunissa kuumentamista.

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

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. Palovammariskin välttäminen:

- Avaa aina rasiat, popcornpussit, paistopussit tms., niin että kuuma höyry ja äkillinen kiehahtaminen ei pääse polttamaan käsiäsi tai kasvojasi. Välttääksesi palovammoja tarkista aina ruoan lämpötila ja sekoita ennen tarjoilua. Kiinnitä lisäksi erityistä huomiota pikkuvauvoille, lapsille tai vanhuksille tarjottavan ruoan ja juoman lämpötilaan. Käytettävät osat saattavat kuumua käytössä. Pidä pienet lapset etäällä uunista.
- Astian lämpötila ei kerro ruoan tai juoman todellista lämpötilaa; tarkista aina ruoan lämpötila
- Pysyttele aina loitommalla uunin luukkua avatessasi välttyäksesi ulospurkautuvan höyryn ja kuumuuden aiheuttamilta palovammoilta.
- Viipaloi aina täytetyt ja paistetut ruoat kuumennuksen jälkeen höyryn vapauttamiseksi ja palovammojen välttämiseksi.
- Pidä lapset etäällä luukusta, jotteivät he polta itseänsä.

VAROITUS: Anna 8-vuotiaiden ja tätä vanhempien lasten käyttää uunia ilman valvontaa vain, mikäli riittävät ohjeet on annettu ja he osaavat käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtävät varomattoman käytön vaarat.

Kun uunia käytetään GRILLI-, YHDISTELMÄGRILLI-, KIERTOILMA- ja YHDISTELMÄKIERTOILMA-tiloissa (tila mallin mukaan), lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa syntyvän lämmön vuoksi.

Laitetta eivät saa käyttää sellaiset henkilöt, (mukaan lukien lapset), joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä rajoituksia tai joilla on puutteellisesti kokemusta tai tietoa, ellei heitä valvota tai heille ole annettu ohjeita laitteen käytöstä sellaisen henkilön toimesta, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.

Lapsia pitäisi valvoa, jotta he eivät leiki laitteella. Lapsia pitäisi valvoa, jos he puhdistavat laitetta.

Malleissa, joissa on elektroninen kosketuspaneeli, on myös lapsilukkotila.

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

Lapsille on opetettava kaikki tärkeät turvallisuusohjeet: patalappujen käyttö, ruoan suojusten varovainen poistaminen. Erityistä huolta on kiinnitettävä pakkauksiin (esim. itsekuumentuvat materiaalit), joiden on tarkoitus tehdä ruoka rapeaksi, koska ne saattavat olla erityisen kuumia.

Muita varoituksia

Älä koskaan korjaa tai muuta uunia millään tavalla.

Älä siirrä uunia sen ollessa päällä.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa. Tämä uuni on tarkoitettu kotitalouden ruoanvalmistukseen ja sitä saa käyttää vain ruokien ja juomien valmistukseen. Ruoan ja vaatteiden kuivaaminen ja lämpötyynyjen, tossujen, pesusienten, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen on kiellettyä, ja se voi johtaa vammautumiseen tai tulipaloon, Uuni ei sovi kaupalliseen tai laboratoriokäyttöön.

Uunin ongelmattoman käytön ja vahinkojen välttämisen varmistaminen.

Älä koskaan käynnistä tyhjää uunia. Kun käytät ruskistavaa astiaa tai itselämmittävää materiaalia, pane lämpöä kestävä eristin, kuten posliinilautanen sen alle, jotta estät lämpörasitusta vaurioittamasta uunin pohjaa. Astioiden ohjeissa mainittuja esilämmitysaikoja ei saa ylittää.

Älä käytä metallisia astioita, jotka heijastavat mikroaaltoja ja saattavat aiheuttaa sähköistä kipinöintiä. Älä laita säilykepurkkeja uuniin.

Pyörivän kuumennusalustan tai uunin pohjan rikkoutumisen estämiseksi:

a) Anna jäähtyä, ennen kuin puhdistat vedellä.

b) Älä aseta kuumia tai kylmiä ruokia tai astioita kylmälle pyörivälle alustalle/uunin pohjalle.

c) Uunin päälle ei käytön aikana saa laittaa minkäänlaisia esineitä.

HUOMAUTUS:

Älä käytä muoviastioita mikroaaltouunissa, jos uuni on yhä kuuma yhdistelmätoiminnon käyttämisestä (uunimallista riippuvainen), koska ne saattavat sulaa.

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

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten; myymälöiden, toimistojen ja muiden ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa / maatiloilla / hotellien, motellien ja muiden asuintyyppisten ympäristöjen asiakkaiden käytössä / aamiaismajoituspaikkatyyppisissä ympäristöissä.

Varotoimia käytettäessä kuumailma toimintoja (AIR FRY, grilli ja kiertoilma)

- Puhdista paistoritilä ja sisäastia kostealla, saippuaisella liinalla. Varmista, että käytät vain mietoa saippuavettä.
- ÄLÄ puhdista metallisilla hankaustyynyillä. Palat voivat murtua irti tyynystä ja osua sähköosiin, aiheuttaen sähköiskun vaaran. Pinnan vahingoittuminen tulee myös tapahtumaan.
- Kuivaa laite ja kaikki osat pehmeällä liinalla ennen varastointia tai käyttöä.
- Jos paistopellissä tai paistokorissa on tahroja, joita on liian vaikea puhdistaa, anna niiden liota lämpimässä vedessä noin 10 minuuttia ennen puhdistusta.
- ÄLÄ ylitäytä kypsennyksen aikana. Ylitäyttö voi aiheuttaa henkilö- tai omaisuusvahinkoja tai vaikuttaa laitteen turvalliseen käyttöön.
- ÄLÄ käytä öljyä tai mitään muuta nestettä paistopellissä.
- ÄLÄ käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.
- Varmista, että ruoka valmistetaan ja kypsennetään oikein terveysvaaran välttämiseksi.
- Estä ruoan joutuminen kosketuksiin lämmityselementtien kanssa.
- Varmista AINA, että laite on koottu kunnolla ennen käyttöä.
- ÄLÄ säilytä mitään muita materiaaleja ilmafriteerauskeittimessä, kuin mukana toimitettuja lisävarusteita silloin kun sitä ei käytetä.
- ÄLÄ käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
- Muiden lisävarusteiden käyttöä ei suositella, koska se voi

aiheuttaa vaaran tai vamman.

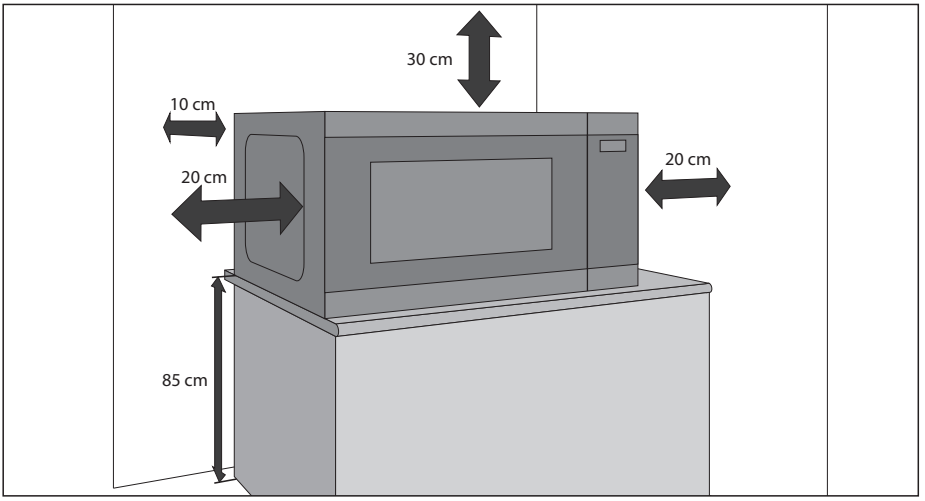
- ÄLÄ peitä ilmanotto- tai poistoilmanvaihtoa laitteen käytön aikana. Tämä estää tasaisen kypsennyksen ja saattaa vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- ÄLÄ koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai välittömästi sen jälkeen.
- On noudatettava äärimmäistä varovaisuutta, kun laitteessa on kuumaa ruokaa. Vääränlainen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Jätä laite käytön jälkeen paikalleen, jotta se ehtii jäähtyä riittävästi.
- Anna jäähtyä ennen puhdistusta.
- VAROITUS: Tämä ilmafriteerauskeitin kuumenee käytön aikana ja jotkin pinnat voivat kehittyä korkeita lämpötiloja. Koska ihmiset kokevat lämpötilat, tätä laitetta tulee käyttää varoen.
- Käytä suojakäsineitä, kun kosketat kuumia pintoja tai välineitä ja ruokaa.

Tämä symboli tarkoittaa, että pinnat kuumentuvat käytössä.

ASENNUS

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

- Minimiasennuskorkeus on 85 cm.
- Uunin ja ympäröivien sivujen, seinien ja esineiden väliin on jäätävä vähintään 20 cm:n tila.
- Varmista, että uunin yläpuolelle jää vähintään 30 cm tilaa.
- Älä irrota jalustaa uunin alaosasta.
- Tulo- tai lähtöaukkojen tukkiminen voi aiheuttaa uunin vaurioitumisen.
- Aseta uuni mahdollisimman kauaksi radioista ja televisiosta. Mikroaaltouunin käyttö voi aiheuttaa häiriöitä radion tai television vastaanottoon.



5. Kiinnitä uunin pistotulppa tavalliseen maadoitettuun kotitalouskäyttöön tarkoitettuun pistorasiaan.

VAROITUS:

Älä aseta uunia paikkaan, jossa syntyy lämpöä tai kosteutta (esimerkiksi tavallisen uunin lähelle tai yläpuolelle) tai tulenarkojen materiaalien lähelle (esim. verhot).
Älä tuki tai häiritse tuuletusaukkoja.
Älä aseta uunin päälle esineitä.
Älä koske mikroaaltouunin ulkopuolta käytön aikana tai heti sen jälkeen, koska se on kuuma.

Radiotaajuushäiriö

Mikroaaltouunin käyttö voi aiheuttaa häiriöitä radioon, televisioon tai vastaaviin laitteisiin. Jos esiintyy häiriöitä, ne voidaan vähentää tai poistaa seuraavilla toimenpiteillä:

1. Puhdista luukku ja ontelo niiden kohtaamispisteestä.
2. Vaihda radion tai television antennin suuntaa.
3. Siirrä mikroaaltouuni vastaanottimen suhteen.
4. Kytke mikroaaltouuni eri pistorasiaan, jotta mikroaaltouuni ja vastaanotin eivät ole samassa virtapiirissä.

Maadoitusohjeet

Tämä laite on maadoitettava. Tässä uunissa on maadoitusjohdolla ja maadoitustulpalla varustettu johto. Se on kytkettävä kunnolla asennettuun ja maadoitettuun seinäpistorasiaan. Oikosulun sattuessa maadoitus vähentää sähköiskun riskiä tarjoamalla pakotien sähkövirralle. Suositellaan, että uunille varataan oma virtapiiri.

⚠ **VAROITUS: Virheellinen maadoitusliittimen käyttö voi aiheuttaa sähköiskun vaaran.**

HUOMIO: Vääränlaisten paristojen käyttäminen voi aiheuttaa räjähdysvaaran tai vaurioittaa laitteistoa.

1. Jos sinulla on kysyttävää maadoituksesta tai sähköohjeista, ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan tai huoltohenkilöön.
2. Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ole vastuussa mikroaaltouunille koituvista vahingoista tai henkilövahingoista, jotka aiheutuvat uunin huolimattomasta sähköliitännästä.

Mikroaaltouunissasi käytettävä virtajohto käyttää seuraavia värikoodattuja johtoja:
Vihreä ja keltainen = MAA | Sininen = NOLLA | Ruskea = JÄNNITE

Tekniset tiedot

Mallinimi:		**YC-MA262A**
Verkkojännite		230~240 V, 50 Hz yksivaiheinen
Jakelujohtosulake/virrankatkaisija:		10 A
Virtalähde	Virrankulutus	1500 W
	Mikroaaltoteho	900 W
	Grilliteho	1500 W
	Konvektioteho	1500 W
	Lepotilan teho	0,5 W
Mikroaaltotaajuus		2450 MHz*
Ulkomitat (L x K x S mm)		523 x 300 x 415
Sisämitat (L x K x S mm)		335 x 218 x 362
Lasinen pyörivä alusta (ø mm)		315
Uunin tilavuus		26 litraa**
Paistopellin koko (L x K x S mm)		329 x 35 x 306
Ilmafriteerausritilän koko (L x K x S mm)		298 x 47 x 275
Paino		17.7 kg
Uunin lamppu (LED-tyyppi)		1 W

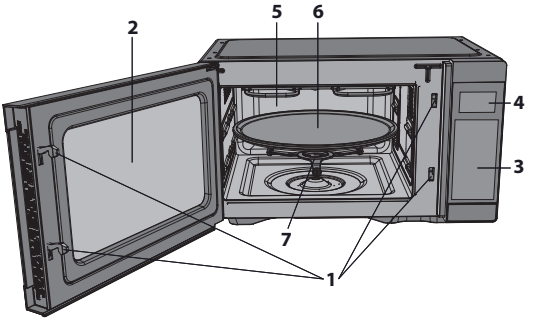
**** - Tämä tuote täyttää Eurooppalaisen standardin EN55011 vaatimukset. Tämän standardin mukaisesti tämä tuote on luokiteltu ryhmän 2 luokan B laitteeksi.***
Ryhmä 2 tarkoittaa, että laite tarkoituksellisesti tuottaa suurtaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa ruokien lämpökäsittelyyn.
Luokka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

***** - Sisätilavuus lasketaan mittaamalla maksimileveys, syvyys ja korkeus. Ruoan todellinen kapasiteetti on pienempi.***

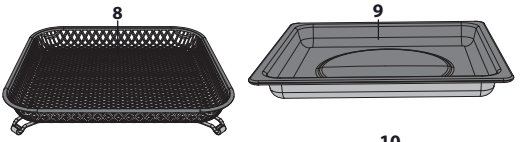
Jatkuva tuotekehitys kuuluu toimintaperiaatteisiimme, ja pidätämme oikeuden muuttaa tuotteidemme suunnittelua ja teknisiä ominaisuuksia ilman ennakkoilmoitusta.

Uuni ja lisävarusteet

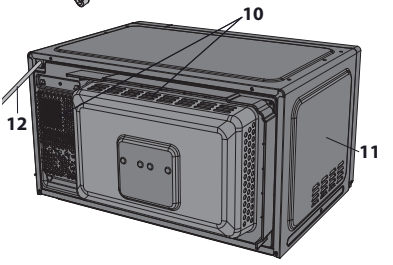
1. Oven turvalukkojärjestelmä
2. Uunin ikkuna
3. SÄÄTÖPANEELI
4. Näyttö:
5. Uunin ontelo
6. Lasialusta
7. Valintakiekko
8. Paistokori
9. Paistinpannu
10. Ilmastointiaukot
11. Uunin ulkovaippa
12. Virtajohto



- Grilliritilä ja paistoalusta on tarkoitettu käytettäväksi vain grilli- ja kiertoilmauuneilla. ÄLÄ KÄYTÄ metallisia tarvikkeita, kun käytät mikroaaltouuni-toimintoa.
- Katso ritilän käyttöohjeet tämän käyttöoppaan GRILLI-osiosta.



Älä koskaan kosketa grilliä, kun se on kuuma.
HUOMAUTUS: Kun tilaat lisätarvikkeita, mainitse kaksi asiaa: osan nimi ja mallin nimi.

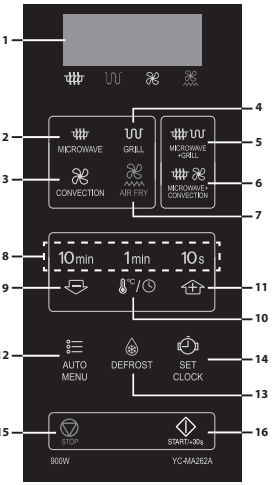


HUOMAUTUKSET:

- Kun olet kypsentänyt rasvaisia ruokia ilman kantta, puhdista aina ontelo ja kaikki keittoastiat huolellisesti, niiden on oltava kuivia ja rasvattomia. Kerääntynyt rasva saattaa ylikuumentua ja alkaa savuta tai syttyä tuleen.
- Kun käytät mikroaaltouunia, aseta aina keittoastiat kääntöpöydälle.
- ÄLÄ KÄYTÄ grilliritilää tai paistoalustaa, kun käytät mikroaaltouuni-toimintoa.

VAROITUS: Tämä symboli tarkoittaa, että pinnat saattavat kuumentua käytön aikana. Ovi, ulkokuori, uunin ontelo, lisävarusteet ja astiat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Käytä aina paksuja uunikintaita palovammojen välttämiseksi.

Säätöpaneeli



1. **DIGITAALINEN NÄYTTÖ –** Kypsennysaika, teho, ilmaisimet ja kellonaika näytetään.
2. **MICROWAVE POWER –**Paina valitaksesi mikroaaltojen tehon.
3. **VAIKUTUS –** Paina valitaksesi konvektiolämpötilan.
4. **GRILLI –** Paina asettaaksesi grillin kypsennysohjelman. (Sivu 19).
5. **MIKROAALTO+GRILLI –** Paina asettaaksesi mikroaaltouunin ja grillin yhdistelmäkypsennystilat. (Sivu 19).
6. **MICROWAVE+CONVECTION –** Paina valita convection yhdistelmä ruoanlaitto.
7. **AIR FRY –** Paina käyttää Air Fry toiminto.
8. **10 SEKUNTIA, 1 MINUUTTI, 10 MINUUTTIA –** Käytä asettaaksesi keittämisen tai kellon.
9. **ALAS ﹀ –** Paina asettaaksesi ruoan painon tai annon.
10. **TEMPERATURE/AIKA –** Paina vaihtaaksesi lämpötilan ja ajan välillä.
11. **UP ﹀ –** Paina asettaaksesi ruuan painon tai annon.
12. **AUTO MENU avain –** Paina valita auto ruoanlaitto valikot.
13. **DEFROST –** Paina valitaksesi sulatustoiminnon.
14. **SET CLOCK –** Käytä kellonajan asettamiseen. Käytä ajastintoiminnon asettamiseen.
15. **STOP –** Paina kerran keskeyttääksesi kypsennyksen väliaikaisesti tai kahdesti peruaksesi kypsennyksen kokonaan.
16. **START/+30s –** Paina aloittaaksesi uuni ja lisätäksesi ruoanlaittoa 30 sekunnin välein.

Symboli					°C	
Kuvaus	Mikroaalto-uuni	Grilli	AIR FRY	Konvektio	Lämpötila	Aika

Ennen uunin käyttöä

Kun uuni on kytketty ensimmäistä kertaa, kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee näkyviin "**0:00**". Huomaa, että kelloa ei tarvitse asettaa, jotta uuni toimisi oikein. Asettaaksesi kellon, seuraa ohjeita tämän käyttöohjeen "**Kellon asettaminen**" -osiossa.
Uuden uunin grilli ja/tai kiertoilma tuottavat ensimmäisellä käyttökerralla savua ja hajuja. Välttääksesi tämän ruokaa kypsentäessäsi, käytä grilli- ja kiertoilmaritilää ilman ruokaa noin 20 minuuttia.

- Oven avaamisen ja sulkemisen jälkeen, uuni siirtyy valmiustilaan. Jos mitään painikkeita ei paineta 1 minuutin kuluessa, näyttö pysyy päällä eikä painikkeet toimi. Palataksesi valmiustilaan, avaa ja sulje ovi uudelleen.
- Kypsennyksen aikana, jos **STOP** -painiketta painetaan kerran, kypsennys keskeytetään. Aloittaaksesi kypsennyksen uudelleen, paina **START/+30s** -painiketta. Jos **STOP** -painiketta painetaan kahdesti, kypsennys perutaan.
- Ohjelmoitaessa uunia tiettyä toimintoa varten ja jos painallusten välillä on yli 30 sekunnin tauko, uuni palaa valmiustilaan.
- Kypsennyksen päätyttyä näyttöön ilmestyy "**End**" ja äänimerkki kuuluu kahden minuutin välein, kunnes painiketta painetaan tai ovi avataan.

Kellon asettaminen

Uunissa on 24 tunnin kello.

1. Paina **SET CLOCK** -painiketta kerran ja näytöllä vilkkuu "00:00".
2. Paina aikapainikkeita ja anna nykyinen aika. Anna tunnit painamalla **10 min** -painiketta ja minuutit painamalla **1 min** ja **10 s** -painikkeita.
3. Paina **SET CLOCK** -painiketta viimeistelläksesi kellon asetuksen.

HUOMAUTUKSET:

- Jos kello on asetettu, kun kypsennys on valmis, näytöllä näkyy oikea aika. Jos kelloa ei ole asetettu, kun kypsennys on valmis, näytössä näkyy vain "0:00".
- Tarkistaaksesi ajan kypsennyksen aikana, paina **SET CLOCK** -painiketta ja LED-näyttö näyttää ajan 2-3 sekunnin ajan. Tämä ei vaikuta kypsennysprosessiin.
- Kellon asetusmoodissa, jos **STOP** -painiketta painetaan tai jos mitään ei tapahdu minuutin aikana, uuni palaa takaisin entiseen asetukseen.
- Jos mikroaaltouunin virtalähde keskeytyy, näytöllä vilkkuu "0:00" virran palauduttua. Jos tämä tapahtuu kypsennyksen aikana, ohjelma pyyhkiytyy. Vuorokaudenaika pyyhkiytyy myös.

Mikroaaltouuni

Teho	Paina **MIKRON TEHOTASETUKSET** -painiketta	Näyttö: (Prosenttiosuus)
KORKEA	x1	100P
	x2	90P
KOHTALAISEN KORKEA	x3	80P
	x4	70P
KESKITEHO	x5	60P
	x6	50P
KOHTALAISEN MATALA (SULATUS)	x7	40P
	x8	30P
MATALA	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Uunissa on 11 tehoa vieressä esitetyn mukaisesti.
- Vaihda kypsennyksen tehotasoa painamalla **MICROWAVE POWER LEVEL** -painiketta, kunnes näyttö osoittaa halutun tason. Aseta haluttu kypsennysaika painamalla ajan painikkeita. Paina **START**-painiketta käynnistääksesi uunin.
- Tarkistaaksesi tehon tason kypsennyksen aikana, paina **MICROWAVE POWER LEVEL** -painiketta.
- Niin kauan kun sormesi painaa **MICROWAVE POWER LEVEL** -painiketta, tehotaso näytetään. Uuni jatkaa ajan laskemista alaspäin siitä huolimatta, että näyttö näyttää tehon tason.
- Jos "0P" on valittu, uuni toimii tuulettimella ilman tehoa. Voit käyttää tätä tasoa hajujen poistamiseen.

Seuraavat yleiset suositukset ovat voimassa:
100P/90P - (KORKEA) käytetään nopeaan ruoanlaittoon tai lämmittämiseen, esimerkiksi laatikkoruokien, kuumien juomien, vihannesten jne. osalta.
80P/70P - (KOHTALAISEN KORKEA) käytetään pidemmän kypsennysajan vaativien ruokien kuten paistien, lihamurekkeiden tai valmiiden ruoka-annosten valmistamiseen, myös herkempiin ruokiin kuten sokerikakku. Tällä alemmalla teholla kastike ei kiehu yli ja ruoka kypsyy tasaisesti eikä valu kypsennysastian reunojen yli. Tällä vähennetyllä asetuksella ruoka kypsyy tasaisesti ilman ylikypsentämistä reunoilla.
60P/50P - (MEDIUM) tiheille elintarvikkeille, jotka vaativat pitkää ruoanlaittoaikaa tavallisesti, e. . naudanlihan kasseroli, on suositeltavaa käyttää tätä tehonsäätöä sen varmistamiseksi, että liha on tarjouskilpailu.
40P/30P - (KOHTALAINEN MATALA) valitse tämä tehoasetuksella sulatukseen, varmistaaksesi, että ruoka sulaa tasaisesti. Tämä asetus on myös ihanteellinen riisin, pastan, nyyttien ja munavanukkaan hauduttamiseen.
20P/10P - (LOW) Hellävarainen huurteenpoisto, esim. kerma, portti tai leivonnainen.

Käsikäyttö

Luukun avaaminen:
Sulje ja avaa luukku painamalla luukun avauspainiketta.

Uunin käynnistys:
Valmistele ja aseta ruoka sopivaan astiaan kääntölevylle tai aseta suoraan kääntölevylle. Sulje ovi ja paina **START/+30s** -painiketta valittuasi halutun kypsennystilan. Voit pidentää haluttua kypsennysaikaa manuaalisessa kypsennyksessä painamalla **TIME**-painikkeita tai **START/+30s**-painiketta.

Kun kypsennysohjelma on asetettu, eikä **START/+30s**-painiketta paineta 1 minuuttiin, asetus peruuntuu. Kypsennyksen jatkamiseksi on painettava **START/+30s**-painiketta, jos ovi avataan kypsennyksen aikana. Kun painiketta painetaan oikein, kuuluu äänimerkki kerran.

Käytä **STOP**-painiketta seuraaviin:

1. Poista virhe ohjelmoinnin aikana.
2. Pysäytä uuni tilapäisesti.
3. Peruuta ohjelma kypsennyksen aikana painamalla **STOP**-painiketta kahdesti.
4. Lapsilukon asettaminen ja peruuttaminen.

HUOMAA

- Jos Microwaveta ei käytetä 1 minuuttiin (ja ovi on suljettu), turvalukitus aktivoituu automaattisesti. Näppäimistö ei enää toimi. Poistaaksesi turvalukon avaa ovi Microwaveen, niin näppäimistö aktivoituu uudelleen.

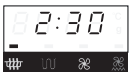
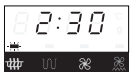
Mikroaaltouunin kypsennys

Uuni voidaan ohjelmoida enintään 99 minuuttiin ja 50 sekuntiin (99,50).

MANUAALINEN KYPSENNYS/ MANUAALINEN SULATUS

- Syötä kypsennysaika ja käytä mikroaaltotehoja 100P-10P kypsennykseen tai sulatukseen.
- Sekoita tai käännä ruokaa 2-3 kertaa sulatuksen aikana, mikäli mahdollista.
- Peitä ruoka ja jätä se seisomaan kypsennyksen jälkeen tarvittaessa.
- Peitä ruoka foliolla sulatuksen jälkeen ja anna seisoa, kunnes se on sulanut kunnolla.

Esimerkki:
2 minuutin 30 sekunnin kypsennys 70 %:in mikroaaltoteholla.

Syötä teho painamalla **MIKRON TEHOTASETUKSET** -painiketta 4 kertaa arvolla 70 P. x4	Syötä keittoaika painamalla **1 min** -painiketta kahdesti ja sitten **10 s** -painiketta kolme kertaa.	Paina **START/+30s** -painiketta käynnistääksesi ajastimen. (Näyttö laskee asetetun kypsennys-/sulatusajan läpi.)
		

HUOMIO: Vääränlaisten paristojen käyttäminen voi aiheuttaa räjähdysvaaran tai vaurioittaa laitteistoa.

- Kun uuni käynnistyy, lamppu syttyy ja kuumennusalusta pyörii joko myötäpäivään tai vastapäivään.
- Jos avaat oven kypsennyksen/sulatuksen aikana sekoittaaksesi tai kääntääksesi ruokaa, näytössä näkyvä kypsennysaika pysähtyy automaattisesti. Kypsennys-/sulatusaika alkaa laskea uudelleen, kun ovi suljetaan ja **START**-painiketta painetaan.
- Kun kypsennys/sulatus on valmis, avaa luukku painamalla **STOP**-painiketta. Näkyviin tulee aika, jos kello on asetettu.
- Jos haluat tietää tehon tason kypsennyksen aikana, paina **MICROWAVE POWER LEVEL** -painiketta. Niin kauan kun sormesi painaa **MICROWAVE POWER LEVEL** -painiketta, tehotaso näytetään.

TÄRKEÄÄ:

- Sulje ovi kypsennyksen/sulatuksen jälkeen. Sulje luukku kypsennyksen / sulatuksen jälkeen. Huomaa, että valo pysyy turvallisuussyistä päällä, kun luukku on auki ja muistuttaa sulkemaan luukun.
- Jos kypsennät ruokaa vakioaikaa pidemmän ajan (kaavio vieressä) samalla kypsennystilalla, uunin turvallisuusmekaniikka aktivoituu automaattisesti. Mikron teho laskee tai uunin kuumennuselementti kytkeytyy päälle tai pois päältä. Mikroaaltotehon taso alenee tai grillivastukset kytkeytyvät päälle ja pois.

Kypsennystila	**Vakioaika**
MICROWAVE 10P:stä 100P:hen	30 minuuttia
Grillin käyttö	Epäsäännöllinen käyttö, lämpötilaohjattu
Mikro-/grilliyhdistelmä	99 min. 50 s

Pikakäynnistys

Jos haluat valmistaa ruokaa 100 % teholla, paina **START/+30s** -painiketta valmiustilassa. Joka kerta kun painat **START/+30s** -painiketta, se lisää 30 sekuntia kypsennysaikaan.

Ilma friteeraus

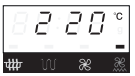
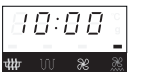
Esilämmityksellä

1. Paina AIR FRY -painiketta, näyttöön tulee **220°C**.
2. Paina AIR FRY -painiketta valitaksesi lämpötilan. Joka kerta kun painiketta painetaan, näyttö vaihtuu seuraavien välillä: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, ja sitten takaisin 220.
3. Paina **START/+30s** -painiketta vahvistaaksesi lämpötila-asetuksen.
4. Paina **START/+30s** -painiketta ja uuni esilämmittää.
5. Kun esilämmityslämpötila on saavutettu, lämpötila vilkkuu näytössä. Avaa luukku, laita kypsennettävä ruoka uuniin ja sulje luukku.
6. Paina numeroita syöttääksesi kypsennysajan.
7. Paina **START/+30s** -painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.

Ilman esilämmitystä

1. Paina **AIR FRY** -painiketta, näyttöön tulee **140°C**.
2. Paina **AIR FRY** -painiketta valitaksesi lämpötilan. Joka kerta kun painiketta painetaan, näyttö vaihtuu seuraavien välillä: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, ja sitten takaisin 220.
3. Paina **START/+30s** -painiketta vahvistaaksesi lämpötila-asetuksen.
4. Paina numeroita syöttääksesi kypsennysajan.
5. Paina **START/+30s** -painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.

Esimerkki:
Ilman esilämmitystä AIR FRY 10 minuuttia lämpötilassa 220°C.

Paina kerran AIR FRY -painiketta. AIR FRY x1	Paina AIR FRY -painiketta neljä kertaa niin, että näyttö näyttää 160°C.	Paina **START/+30s** -painiketta kerran. START/+30s x1	Paina kerran 10 min -painiketta. 10 min x1	Paina **START/+30s**. START/+30s x1
				

Grillin käyttö

KYPSENNYS VAIN GRILLILLÄ
Grilli uunin yläosassa on säädetty yhdelle tehotasolle. Grilliä avustaa pyörivä alusta, joka pyörii samanaikaisesti varmistamaan tasaisen ruskistumisen. Grillaukseen käytä telineitä pienten ruokien, kuten pekonin, kinkun ja teekakkujen, grillaamiseen. Ruoka voidaan asettaa joko suoraan telineelle, tai piirakkavuokaan / lämmönkestävälle lautaselle telineelle.

Esimerkki:
Grillaa 20 minuuttia käyttäen **GRILL** -painiketta.

Paina **GRILL** -painiketta kerran. x1	Syötä vaadittu lämmitysaika painamalla **10 min** -painiketta kahdesti.	Paina **START/+30s** -painiketta käynnistääksesi grillaamisen. (Näyttö laskee asetetun grillausajan läpi.)

MICROWAVE + Grilli

GRILL + MICROWAVE yhdistää mikroaaltotehon ja konvektiotoiminnon. Tässä tilassa MICROWAVE - ja konvektiotehoa käytetään vuorotellen. Täysi teho MICROWAVE 14 sekuntia, sitten grilli 15 sekuntia. Tämä sykli toistuu kypsennysajan loppuun asti.
Mikroaallon ja grillin tehon yhdistelmä lyhentää kypsennysaikaa ja tarjoaa rapean, ruskean lopputuloksen.

Esimerkki:
Kypsennä 15 minuuttia noudattaen alla olevaa esimerkkiä.

Paina kerran **GRILL + CONVECTION** -painiketta. x1 MICROWAVE +GRILL	Syötä vaadittu lämmitysaika painamalla **10 min** -painiketta kerran ja **1 min** -painiketta viisi kertaa.	Paina **START/+30s** -painiketta käynnistääksesi ruoanlaiton. (Näyttö laskee asetetun ruoanlaittoajan läpi.)

GRILLIÄ ja MIKRO-/GRILLIYHDISTELMÄÄ KOSKEVAT HUOMAUTUKSET:

- Grilliä ei tarvitse esilämmittää.
- Kun ruskistat ruokia syvässä astiassa, pane ne pyörivälle alustalle.
- Saatat huomata savua tai palaneen hajua ensimmäisellä grillauksen käyttökerralla. Tämä on normaalia eikä merkki uunin vialla olemisesta. Vältäksesi tämän ongelman, kuumenna uuni ensimmäisellä käyttökerralla ilman ruokaa 20 minuuttia grilliasetuksella.

TÄRKEÄÄ: Käytön aikana, jotta savu tai hajut haihtuisivat, avaa ikkuna tai kytke keittiön ilmanvaihto päälle.
HUOMAUTUS:Käytettäessä grillitoimintoa grilli käynnistyy ja sammuu säännöllisesti ylikuumenemisen estämiseksi.

⚠ VAROITUS: Ovi, ulkokuori, uunin ontelo ja tarvikkeet muuttuvat erittäin kuumiksi käytön aikana. Käytä aina paksuja uunikintaita palovammojen välttämiseksi.

Konvektio

Kiertoilmauunitilassa kuuma ilma kiertää uunin ontelossa, mikä ruskistaa ruoan nopeasti ja tasaisesti. Tämä uuni voidaan ohjelmoida kolmetoista eri kypsennyslämpötilalle (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

On suositeltavaa esilämmittää uuni ennen kiertoilmamoodilla kypsennystä. Voit esilämmittää ja kypsentää kiertoilmatoiminnolla seuraamalla alla annettuja ohjeita:

Esilämmitys

1. Paina **CONVECTION**-painiketta, näytöllä näkyy **180°C**.
2. Paina **CONVECTION**-painiketta valitaksesi lämpötilan. Joka kerta painettaessa näyttö muuttuu, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 ja takaisin 180.
3. Paina **START/+30s**-painiketta vahvistaaksesi lämpötilan asetuksen.
4. Paina **START/+30s**-painiketta ja uuni alkaa esilämmittämään.
5. Kun esilämmityslämpötila saavutetaan, lämpötila vilkkuu näytöllä. Avaa ovi, laita kypsennettävä ruoka uuniin ja sulje ovi.
6. Paina numeropainikkeita syöttääksesi kypsennysajan.
7. Paina **START/+30s**-painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.

Ilman Esilämmitystä

1. Paina **CONVECTION**-painiketta, näytöllä näkyy **180°C**.
2. Paina **CONVECTION**-painiketta valitaksesi lämpötilan. Joka kerta painettaessa näyttö muuttuu, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 ja takaisin 180.
3. Paina **START/+30s**-painiketta vahvistaaksesi lämpötilan asetuksen.
4. Paina numeropainikkeita syöttääksesi kypsennysajan.
5. Paina **START/+30s**-painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.

Esimerkki:

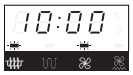
Kypsennä 12 minuuttia 210°C:lla kiertoilmatoiminnolla ilman esilämmitystä.

Paina kerran konvektiopainiketta. CONVECTION x1	Paina konvektiopainiketta kolme kertaa niin, että näyttö näyttää 210°C. CONVECTION x3	Paina **START/+30s** -painiketta kerran. START/+30s x1	Paina kerran **10min** -painiketta ja kahdesti **1min** -painiketta.	Paina **START/+30s**. START/+30s x1

Microwave + kiertoilma

MICROWAVE + Kiertoilmatoiminto helpottaa ja nopeuttaa ruoanlaittoa yhdistämällä nopean MICROWAVE-ruoanlaiton ja kiertoilmatoiminnon, mikä tekee ruoasta rapeaa.
MICROWAVE + KONVEKTIO yhdistää MICROWAVE-tehon konvektiotoiminnon kanssa. Tässä tilassa MICROWAVE tehoa ja konvektiotehoa käytetään vuorotellen. Täysi MICROWAVE teho 14 sekuntia, sitten konvektioasetus 170°C 15 sekuntia. Tämä sykli toistuu, kunnes kypsennysaika päättyy. MICROWAVE tehon ja konvektiotehon yhdistelmä lyhentää kypsennysaikaa ja tarjoaa rapean, ruskean lopputuloksen.

Esimerkki:
Kypsennä MICROWAVE + KONVEKTIO -toiminnolla 10 minuuttia.

Paina kerran **MICROWAVE + CONVECTION** -painiketta. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Syötä vaadittu lämmitysaika painamalla **10 min** -painiketta kerran. 10 min x1	Paina **START/+30s** -painiketta käynnistääksesi ruoanlaiton. (Näyttö laskee asetetun ruoanlaittoajan läpi.)
		

HUOMAUTUKSIA KONVEKTIOsta ja MIKROAALTO+KONVEKTIO KEITTO:

- Esilämmitystoimintoa ei ole.
- Kun ruskistat ruokia syvässä astiassa, pane ne pyörivälle alustalle.
- Voit havaita savua tai palaneen hajua, kun käytät grilliä ensimmäistä kertaa. Tämä on normaalia eikä merkki uunin viasta. Välttääksesi tämän ongelman, kun käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä uuni ilman ruokaa 20 minuuttia kiertoilmatoiminnolla.

TÄRKEÄÄ: Käytön aikana, jotta savu tai hajut haihtuisivat, avaa ikkuna tai kytke keittiön ilmanvaihto päälle.

⚠ VAROITUS: Ovi, ulkokuori, uunin ontelo ja tarvikkeet muuttuvat erittäin kuumiksi käytön aikana. Käytä aina paksuja uunikintaita palovammojen välttämiseksi.

Autom. valikko

Automaattiset kypsennysohjelmat mahdollistavat ruoan nopean ja tasaisen kypsennyksen vain muutamalla painalluksella. Kypsennysaikaa ja -tehoa ei tarvitse ohjelmoida, riittää että valitset tarvittavan automaattisen kypsennystoiminnon ja syötät tarvittaessa painon/palat.

MICROWAVE ja konvektio automaattinen valikko

Valitaksesi MICROWAVE ja konvektiokypsennyksen automaattiset valikot, paina **AUTO MENU** -painiketta kerran, ja valitse ohjelmat painamalla "**+**" tai "**–**" -painikkeita, näyttö näyttää "**A01**" – "**A09**".

Esimerkiksi kahden uuniperunan kypsennykseen.

1. Avaa luukku ja laita ruoka uuniin sopivaan uunin astiaan.
2. Sulje luukku.
3. Paina **AUTO MENU** -painiketta kerran. Näytöllä näkyy **A01**.
4. Paina "+"-painiketta kerran, niin näytöllä näkyy **A02**.
5. Vahvista valittu automaattinen kypsennysvalikko painamalla **START/+30s**.
6. Säädä määrää (tai painoa muiden valikkojen kohdalla) painamalla "**+**" tai "**–**" -painiketta.
7. Aloita kypsennys painamalla **START/+30s** painiketta.
8. Kun kypsennys on valmis, näyttö palaa valmiustilaan ja kuulet 5 piippausta.

Autom. valikko A01 – A09

Näyttö:	Valikko	Näyttö:	Paino (g)	Kypsennysaika	Kypsennystila	Kypsennysneuvot
A01	Automaattinen lämmitys	150g	150g	1 minuutti 30 sekuntia	MICROWAVE P100	Aseta ruoka mikroaaltouunin kestävään astiaan ja aseta pyörivän kuumennusalustan keskelle.
		250g	250g	2 minuuttia 30 sekuntia		
		350g	350g	3 minuuttia 30 sekuntia		
		450g	450g	4 minuuttia 30 sekuntia		
		600g	600g	6 minuuttia		
A02	Peruna	1		5 minuuttia 20 sekuntia	MICROWAVE P100	Jokaisen perunan tulisi olla noin 230g. Poista silmät (nystyt) ja pese ennen kypsennystä.
		2		8 minuuttia 30 sekuntia		
		3		11 minuuttia 30 sekuntia		
A03	Liha	150g	150g	3 minuuttia	MICROWAVE P80 Käännä puoliväli-ssä lämmitystä	Aseta ruoka mikroaaltouunin kestävään astiaan ja aseta se pyörivän kuumennusalustan keskelle.
		300g	300g	4 minuuttia 40 sekuntia		
		450g	450g	6 minuuttia 30 sekuntia		
		600g	600g	8 minuuttia 30 sekuntia		
A04	Kasvis	150g	150g	3 minuuttia	MICROWAVE P100	Aseta ruoka mikroaaltouunin kestävään astiaan ja aseta se pyörivän kuumennusalustan keskelle.
		350g	350g	4 minuuttia 30 sekuntia		
		500g	500g	6 minuuttia		
A05	Pasta	50g	50g (vesi 450g)	18 minuuttia	MICROWAVE P80	Aseta kypsentämätön pasta mikroaaltouunin kestävään kulhoon ja lisää vettä, joka on määritelty painolle. Aseta kulho pyörivän kuumennusalustan keskelle ennen uunin käynnistämistä.
		100 g	100 g (vesi 800g)	20 minuuttia		
		150g	150g (vesi 1200g)	22 minuuttia		
A06	Kala	150g	150g	3 minuuttia 10 sekuntia	MICROWAVE P80	Aseta kala mikroaaltouunin kestävälle lautaselle tai ritilälle ja aseta keskelle kääntöpöytää.
		250g	250g	4 minuuttia 40 sekuntia		
		350g	350g	5 minuuttia 40 sekuntia		
		450g	450g	7 minuuttia		
		650g	650g	9 minuuttia 40 sekuntia		
A07	Keitto	200	200ml	2 minuuttia 10 sekuntia	P100	Aseta keitto mikroaaltouunin kestävään astiaan ja aseta keskelle kääntöpöytää.
		400	400ml	4 minuuttia		
		600	600ml	5 minuuttia 40 sekuntia		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 minuuttia	Konvektio 190°C	Aseta pizza suoraan paistoalustalle ja käytä alemmalla tasolla.
		300g	300g	12 minuuttia 30 sekuntia		
		400g	400g	14 minuuttia 30 sekuntia		
A09	Kana	500g	500g	40 minuuttia	Konvektio 200°C Käännä kypsennyksen aikana 2/3 kohdalla	Aseta ruoka paistoalustalle ja käytä alemmalla tasolla.
		750g	750g	45 minuuttia		
		1000g	1000g	50 minuuttia		
		1200g	1200g	55 minuuttia		

AIR FRY automaattinen valikko

Valitaksesi MICROWAVE ja konvektiokypsennyksen automaattiset valikot, paina **AUTO MENU** -painiketta kahdesti, ja valitse ohjelmat painamalla "**+**" tai "**–**" -painikkeita, näyttö näyttää "**AF01**" – "**AF14**".

Esimerkiksi pakastettujen broilerin nuggettien kypsennys.

1. Avaa luukku ja laita ruoka uuniin sopivaan uunin astiaan.
2. Sulje luukku.
3. Paina **AUTO MENU** -painiketta kahdesti. Näytöllä näkyy **AF01**.
4. Paina "**+**" -painiketta viisi kertaa, niin näytöllä näkyy **AF06**.
5. Aloita kypsennys painamalla **START/+30s** painiketta.
6. Kun kypsennys on valmis, uuni piippaa 5 kertaa.

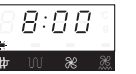
Autom. valikko AF01 – AF14

Näyttö:	Valikko	Näyttö:	Paino (g)	Kypsennysaika	Kypsennystila	Kypsennysohjeet
AF01	Pakastetut ranskan-perunat	AF01	500g	21 minuuttia	AIR FRY 220°C	Älä ylikuormita paisto-koria liiallisella määrällä perunoita. Varmista, että perunat ovat tasaisesti.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minutes 00	Air fry 220°C Turn over when 3 minutes of cooking time remains.	
AF03	Frozen Croquettes	AF03	400g	14 minuuttia	Air fry 210°C	Evenly space the croquettes in the frying basket.
AF04	Frozen Calamary	AF04	400g	14 minuuttia	Air fry 210°C	Evenly space the calama-ry in the frying basket.
AF05	Pakastetut sipuli-renkaat	AF05	350g	13 minuuttia	Air fry 210°C	Evenly space the onion rings in the frying basket.
AF06	Frozen Nuggets	AF06	500g	20 minuuttia	Air fry 210°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	Do not over fill. Ensure that there is a small amount of space between the nuggets.
AF07	Escalope	AF07	400g	20 minuuttia	Air fry 200°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	
AF08	Shrimps	AF08	200 g	11 minuuttia	Air fry 210°C	
AF09	Kasvis	AF09	300g	10 minuuttia	Air fry 220°C	Cut up vegetables into pieces 2 x 3cm to ensure even cooking.
AF10	Kevätrullat	AF10	400g	14 minuuttia	Air fry 220°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	
AF11	Pakastetut leivitetyt katkaravut	AF11	220g	12 minuuttia	Air fry 210°C Käännä, kun kypsen-nysaikaa on jäljellä 4 minuuttia.	Varo täyttämästä paisto-koria liikaa.
AF12	Pakastetut peruna-lohkot	AF12	400g	20 minuuttia	Air fry 220°C	Älä täytä liikaa. Suihkuta paistoöljyä saadaksesi rapeamman pinnan.
AF13	Buffalo-kanansiivet	AF13	550g	15 minuuttia	Air fry 210°C	Aseta tasaisesti paisto-koriin.
AF14	Grillatut tuoreet kalafileet	AF14	500g	11 minuuttia	Air fry 230°C	

- Automaattisen kypsennyksen tulos riippuu tekijöistä kuten ruoan muoto ja koko, henkilökohtaisista mieltymyksistä ruoan kypsyydestä ja siitä miten ruoka on asetettu uuniin. Jos kypsennystulos ei ole tyydyttävä, säädä kypsennysaikaa tarpeen mukaan.
- Joissakin automaattisissa kypsennysohjelmissa sinua voidaan pyytää kääntämään ruoka. Avaa luukku, käännä ruoka, sulje luukku ja jatka kypsennystä painamalla **START/+30s** -painiketta.
- Käytä uunikintaita (tai vastaavia) kääntäessäsi ruokaa.
- Air fry automaattivalikoiden aikaa tai lämpötilaa ei voi muuttaa.

Sulatus painon mukaan

Mikroaaltouuni on esiohjelmoitu ajastimella ja tehon tasolla, jotta ruoat, kuten liha tai äyriäiset, voidaan helposti sulattaa. Painoalue tälle on 0,1 kg – 2,0 kg.
Seuraa alla olevaa esimerkkiäyksityiskohdat siitä, kuinka näitä toimintoja käytetään.
Esimerkki: Sulata lihan, jonka paino on 1,2 kg.
Aseta ruoka tasaiseen astiaan tai vaihtoehtoisesti mikroaaltouunin sulatusritilälle alustalle.

Valitse vaa'an DEFROST-toiminto painamalla DEFROST-painiketta kerran. DEFROST x1	Paina Ylös-painiketta neljä kertaa ℃/🕒	Paina **START/+30s** -painiketta kerran. START/+30s x1	Paina käynnistyspainiketta ja sulatus alkaa. START/+30s x1
			

Huomioita sulatuksesta painon mukaan:

- Varmista ennen ruuan sulatusta, että ruoka on tuoretta ja hyvänlaatuista.
- Ruoan paino pitäisi pyöristää lähimpään 100 grammaan, esimerkiksi 650 grammaa pyöristetään 700 grammaan.
- Jos tarpeen, suojaa pieniä lihan tai siipikarjan alueita pienillä alumiinifolion paloilla. Tämä estää alueita lämpenemästä sulatuksen aikana. Varmista, että folio ei kosketa uunin seiniä.

Sulatus ajan perusteella

Tämän toiminnon avulla ruoka voidaan sulattaa nopeasti ja mahdollistaa sopivan sulatusajan valitsemisen ruokalaji. Noudata alla olevaa esimerkkiä yksityiskohtien saamiseksi tämän toiminnon käyttämisestä. Aikaväli on 0:01 – 99:50.
Esimerkki: Sulata ruoka 10 minuutin ajan.

Valitse tarvittava valikko painamalla **TIME DEFROST** -painiketta kahdesti. DEFROST x2	Syötä kypsennysaika painamalla ajastinpainikkeita. 10 min 1 min 10 s	Paina **START/+30s** -painiketta aloittaaksesi sulatuksen. (Näyttö laskee sulatusajan)

Huomioita aika-sulatukselle:

- Kypsennyksen jälkeen kuuluu äänimerkki viisi kertaa ja LED-näytössä näkyy kellonaika, jos kello on asetettu. Jos kelloa ei ole asetettu, näytössä näkyy vain "0:00" kypsennyksen päättyessä.
- Esiasetettu teho on P30, eikä sitä voi muuttaa.

Jaksollinen kypsennys

Tämä toiminto mahdollistaa kypsennyksen käyttämällä enintään kahta erilaista vaihetta, joihin voi sisältyä manuaalinen kypsennysaika ja -tila ja/tai aikaan perustuva sulatustoiminto sekä painoon perustuva sulatustoiminto. Kun ohjelmointi on suoritettu, sinun ei tarvitse puuttua kypsennysprosessiin, koska uuni siirtyy automaattisesti seuraavaan vaiheeseen. Äänimerkki kuuluu kerran ensimmäisen vaiheen jälkeen.
Huomautus: Auto-valikkoa ei voi asettaa yhdeksi useista sekvensseistä.
Esimerkki: Jos haluat sulattaa ruokaa 5 minuuttia 30 P, sitten kypsentää P80 mikroaaltouuni 7 minuuttia.

Toimenpiteet ovat seuraavat:

1. Paina mikroaalto painiketta asettaaksesi tehon 30P.
2. Syötä kypsennysaika 5 minuuttia.
3. Paina mikroaalto painiketta asettaaksesi tehon P80.
4. Syötä kypsennysaika 7 minuuttia,
5. Paina **START/+30s** painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.

Turvalukko

Tämä on automaattinen toiminto, joka estää lasten valvomattoman uunin käytön. Valmiustilassa, jos mitään toimintaa ei ole minuutin kuluessa, uuni siirtyy automaattisesti turvalukko-tilaan ja kaikki painikkeet ovat estettyjä.
Turvalukon poistamiseksi avaa ja sulje mikroaaltouunin ovi, jolloin näppäimistö aktivoituu ja lukitusmerkkivalo sammuu.

Lapsiturvallisuus

LAPSILUKON ASETTAMINEN: Paina ja pidä **STOP** painiketta painettuna 3 sekuntia, kunnes kuulet pitkän äänimerkin ja näytössä näkyy lukitusikoni. Uuni on nyt LAPSILUKKO-tilassa.
LAPSILUKON PERUUTTAMINEN: Paina ja pidä **STOP** painiketta painettuna 3 sekunnin ajan, kunnes kuulet pitkän äänimerkin.

Hoito ja puhdistus

- Sammuta uuni ja irrota virtajohto pistorasiasta puhdistuksen ajaksi.
- Pidä uunin sisäpuoli puhtaana. Kun ruoasta roiskuneet tai kaatuneet nesteet tarttuvat uunin sivuille, kattoon, pohjaan tai kääntöpöytään, pyyhi ne kostealla liinalla. Miedot pesuaineet voivat olla käytössä, jos uuni likaantuu hyvin paljon. Vältä suihkepesuaineiden tai muiden voimakkaiden puhdistusaineiden käyttöä. Ne voivat tahrata, raidottaa tai himmentää luukun pintaa.
- Uunin ulkopuoli tulisi puhdistaa kostealla liinalla. Estääksesi uunin sisäosien vaurioitumisen, vettä ei tule päästää tuuletusaukkoihin.
- Pyyhi luukku ja ikkuna molemmin puolin, tiivisteet ja viereiset osat kostealla liinalla usein, jotta roiskeet ja tahrat poistuvat.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
- Älä käytä höyrypuhdistinta.
- Älä anna ohjauspaneelin kastua. Puhdista pehmeällä, kostealla liinalla. Kun puhdistat ohjauspaneelia, pidä uunin ovi auki estääksesi uunin käynnistymisen vahingossa.
- Jos uunin luukun sisäpintaan tai ulkopintaan kertyy höyryä, pyyhi se pehmeällä liinalla. Tämä saattaa tapahtua, kun mikroaaltouunia käytetään korkeassa kosteudessa. Tämä ei ole vika.
- Kiertopöydän tulisi olla puhdas säännöllisesti välttääksesi saastumisen ja mahdolliset sähköiskut/vauriot. Pyyhi vain uunin pohja miedolla pesuaineella.
- Poista hajut uunistasi yhdistämällä kuppi vettä ja yhden sitruunan mehu ja kuori mikroaaltouunille sopivaan kulhoon. Käytä MICROAALTOA 5 minuuttia. Pyyhi huolellisesti ja kuivaa pehmeällä liinalla.
- Jos lamppu ei toimi, ota yhteyttä asiakaspalveluun saadaksesi neuvoja.
- Uuni tulisi puhdistaa säännöllisesti ja kaikki ruokajäämät tulisi poistaa. Uunin puhtaanapitoon liittyvien ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa pinnan heikkenemiseen, mikä voi haitata laitteen käyttöikää ja mahdollisesti johtaa vaaralliseen tilanteeseen.
- Älä hävitä tätä laitetta kotitalousjätteisiin; noudata maakohtaisia ohjeita tämän tyyppisen tuotteen hävittämisestä.

Sopiva uunivuoka

1. Ihanteellinen materiaali mikroaaltouuniastiaksi on mikroaaltoen läpäisevää, sillä se sallii energian kulkeutua astian läpi ja lämmittää ruoan.
2. Mikroaallot eivät läpäise metallia, joten metallisia astioita tai metallisomisteisia astioita ei tule käyttää.
3. Älä käytä kierrätyspaperituotteita mikroaaltokypsennyksessä, sillä ne saattavat sisältää pieniä metallifragmentteja, jotka voivat aiheuttaa kipinöitä ja/tai tulipalon.
4. Pyöreät/soikeat astiat ovat suositeltavia, sillä kulmissa oleva ruoka kypsyy liikaa.
5. Kapeita alumiinifolionauhoja voidaan käyttää suojaamaan kypsymästä liikaa paljastuneita alueita. Mutta ole varovainen, älä käytä liikaa ja pidä 2.54 cm etäisyys folion ja uunin välissä.

Alla oleva luettelo on yleinen opas, joka auttaa valitsemaan oikeat astiat.

Ruoanlaittovälineet	**Mikroaal-touuni kestävä**	**Grilli/Con-vection/Air Fry**	**Huomautus**
Ruskistusastia	✔ / ✘	✘	Noudata valmistajan ohjeita. Älä ylitä annettuja lämmitysaikoja. Ole hyvin varovainen, sillä nämä astiat kuumenevat erittäin kuumiksi.
Posliini ja keramiikka	✔ / ✘	✘	Posliini, keramiikka, lasitettu ja luuposliini ovat yleensä sopivia. Ne eivät kuitenkaan saa sisältää metallikoristeita.
Lämmönkestävä lasi	✔	✔	Huolehdi siitä, että kaikki lasitavarat ovat soveltuvia käytettäväksi mikroaaltouunissa.
Ei-lämmönkestävä lasi	✘	✘	
Lämmönkestävä keramiikka	✔	✔	Varmista, että keramiikkamateriaali ei ole liian paksu tai mineraalipitoisuudeltaan korkea.
Mikroaaltouunille soveltuva muovinen astia	✔	✘	Tarkista aina, että muovinen keittoastia soveltuu käytettäväksi mikroaaltouunissa.
Keittiöpaperi	✔ / ✘	✘	Käytä vain keittiöpaperia, jota suositellaan käytettäväksi mikroaaltouuneissa.
Lasiastiat esim. Pyrex®	✔ / ✘	✔	Hauraita lasiastioita käytettäessä on noudatettava varovaisuutta, koska ne voivat rikkoutua tai murtua, jos niitä kuumennetaan äkillisesti.
Metallitarjotin	✘	✔	Mikroaaltouunissa ei suositella käytettäväksi metallisia astioita, koska se saattaa aiheuttaa valokaaren, joka johtaa tulipaloon.
Metalliritilä	✘	✔	Mikroaaltouunissa ei suositella käytettäväksi metallisia astioita, koska se saattaa aiheuttaa valokaaren, joka johtaa tulipaloon.
Alumiinifolio Folioastiat	✔ / ✘	✔	Pieniä paloja alumiinifoliota voidaan käyttää ruoan suojaamiseen ylikuumenemiselta. Pidä folio vähintään 2,54 cm:n päässä uunin seinistä, jotta välttäisit kipinöintiä. Folioastioita ei suositella, ellei valmistaja toisin suosittele, esim. Micro-foil®. Noudata ohjeita huolellisesti.
Tuorekelmu	✔	✘	Se ei saisi osua ruokaan ja höyryn pitäisi päästää poistumaan puhkaisemalla pussiin reikä.
Muovi/polystyreeni, esim. pikaruokapakkaukset	✔	✘	Noudata varovaisuutta, koska jotkut astiat voivat vääntyä, sulaa tai päästää väriä korkeissa lämpötiloissa.
Pakastus- tai paahtopussit	✔	✘	Astiat on pistettävä, jotta höyry pääsee ulos. Varmista, että pussit sopivat mikroaaltouunin käyttöön.
Paperilautaset tai -kupit ja talouspaperi	✔	✘	Älä käytä muovi- tai metallisulkijoita, koska ne saattavat sulaa tai syttyä palamaan metallin kaareutumisen vuoksi.
Olki- ja puuastiat	✔	✘	Käytä vain lämmitykseen tai kosteuden imeyttämiseen. Noudata varovaisuutta, koska ylikuumennus voi aiheuttaa tulipalon.
Uusiopaperi ja sanomalehti	✘	✘	Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa, kun käytät näitä materiaaleja, koska ylikuumeneminen voi aiheuttaa tulipalon. Saattaa sisältää metallinpaloja, jotka aiheuttavat kipinöintiä ja saattavat aiheuttaa tulipalon.

⚠ VAROITUS: Lämmitettäessä ruokaa muovi- tai paperiastioissa, pidä silmällä uunia mahdollisen syttymisen vuoksi.

HUOM: Älä jätä uunia hoitamatta käytön aikana.

Mikroaaltouunin käyttöneuvot

Mikroaallot kypsentävät ruokaa nopeammin kuin perinteinen kypsennys. Siksi on tärkeää noudattaa tiettyjä tekniikoita hyvän lopputuloksen varmistamiseksi. Monet seuraavista tekniikoista ovat samanlaisia kuin perinteisessä ruoanlaitossa käytetyt.

⚠ VAROITUS: Nesteitä ja ruokia ei saa lämmittää suljetuissa astioissa tai purkeissa/konteissa, joissa on kansi, koska paine kasvaa sisällä ja saattaa aiheuttaa purkin/kontin räjähtämisen.

KYPSENNYSTÄ KOSKEVIA NEUVOJA:

- Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa.
- Käytettävien välineiden täytyy soveltua käytettäviksi mikroaaltouunille
- Käytä vain mikroaaltouunille tarkoitettuja popcorn-pakkauksia (noudata valmistajan ohjeita). Älä koskaan käytä öljyä, ellei valmistaja sitä erikseen mainitse, äläkä koskaan kypsennä pidempään kuin ohjeissa neuvotaan.

⚠ VAROITUS: Jos ylität suositellut kypsennysajat ja käytät liian korkeita tehotasoja, ruoka saattaa ylikuumentua, palaa ja äärimmäisissä olosuhteissa syttyä tuleen ja vahingoittaa uunia.

Järjesteleminen

Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulkopuolta kohti. esim. kanankoivet.
Ruoat, jotka sijoitetaan astian ulkopuolta kohti, saavat enemmän energiaa ja kypsyvät nopeammin kuin keskellä olevat.

Peittäminen

Tietyt ruoat kannattaa peittää kypsennyksen aikana.
Käytä mikroaaltouunikelmua tai sopivaa kantta.

Puhkaiseminen

Pistele reikiä kuorellisiin tai kalvopäällysteisiin ruokiin useisiin kohtiin ennen kypsennystä tai lämmitystä, koska höyry voi kerääntyä ja aiheuttaa ruuan räjähtämisen. esim. perunat, kala, kana, makkara.
HUOMAUTUS: Kananmunia ei saa kuumentaa mikroaalloilla, koska ne voivat räjähtää vielä kypsennyksen jälkeenkin. esim. uppomunat, paistetut munat ja kovaksi keitetyt.

Sekoittaminen, kääntäminen ja järjesteleminen uudelleen

Tasaisen kypsennyksen saavuttamiseksi on välttämätöntä sekoittaa, kääntää ja järjestellä ruokaa kypsennyksen aikana. Sekoita ja järjestele aina ulkopuolelta keskelle päin.

Anna seisoa

Tasaantumisaika on tarpeen kypsennyksen jälkeen, koska se jakaa lämmön tasaisesti ruokaan.

Ruuan ominaisuudet	
Koostumus	Paljon rasvaa tai sokeria sisältävät ruoat (esim. jouluvanukas, joulutortut) tarvitsevat vähemmän lämmitysaikaa. Noudata varovaisuutta, koska ylikuumennus voi aiheuttaa tulipalon. Luut ruuassa johtavat lämpöä ja saavat ruoat kypsymään nopeammin. Ruuan tulee kypsyä tasaisesti, mikä vaatii varovaisuutta.
Tiheys	Ruoan tiheys vaikuttaa tarvittavaan kypsennysaikaan. Kevyet, huokoiset ruuat, kuten kakut tai leipä kypsyvät nopeammin kuin raskaat, tiheät ruuat, kuten paistit ja padat.
Määrä	Mikroaaltojen määrä uunissasi pysyy samana riippumatta siitä, kuinka paljon ruokaa kypsennetään. Kypsennysaikaa on lisättävä ruokamäärän kasvaessa. Neljän perunan kypsyminen kestää esim. kauemmin kuin kahden.
Koko	Pienet ruoat ja pienet palat kypsyvät nopeammin kuin suuret, koska mikroaallot pääsevät tunkeutumaan keskelle kaikilta puolilta. Tasaisen kypsennyksen takaamiseksi palojen tulee olla saman kokoisia.
Muoto	Epäsäännöllisen muotoiset ruoat, kuten kananrinnat tai -koivet, kypsyvät hitaammin paksuimmissa osissa. Tasaisen kypsennyksen takaamiseksi aseta paksuimmat osat astian ulkoreunalle, missä ne saavat enemmän energiaa. Pyöreät muodot kypsyvät tasaisemmin kuin neliönmuotoiset mikroaaltouunilla kypsennettäessä.
Ruuan lämpötila	Ruoan alkuperäinen lämpötila vaikuttaa tarvittavaan kypsennysaikaan. Jäähdytetyt ruoat kestävät kypsyä kauemmin kuin huoneenlämpöiset. Astian lämpötila ei ole todellinen osoitus ruuan tai juoman lämpötilasta. Leikkaa täytetyt ruoat, kuten hillomunkit, höyryn vapauttamiseksi.

⚠ VAROITUS: Kasvot ja kädet: Käytä aina patakintaita, kun otat ruokaa tai keittoastiaa pois uunista. Astu kauemmas avatessasi uunin oven, jotta lämpö tai höyry pääsee hajaantumaan. Kun poistat kansia (kuten kelmua), avaat paistopusseja tai popcorn-pakkauksia, suuntaa höyry pois kasvoista ja käsistä.

⚠ VAROITUS: Tarkista ruoan ja juoman lämpötila, sekoita ennen tarjoilua. Ole erityisen varovainen tarjoiltaessa vauvoille, lapsille tai vanhuksille. Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältö on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on tarkistettava ennen nauttimista, jotta vältetään palovammat.

Sulatusneuvot

MICROWAVE-uuni on nopein sulatusmenetelmä. Se on yksinkertainen menetelmä, mutta seuraavien ohjeiden noudattaminen on tärkeää ruoan perusteellisen sulatuksen varmistamiseksi.

- Poista kaikki pakkaukset ja kääreet ennen sulatusta.
- Sulataaksesi ruokaa, käytä MICROWAVE-tehotasoja P-20 - P-40.
- Katso tarkemmat ohjeet alta.

Järjestä uudelleen

Ruoat, jotka sijoitetaan astian ulkopuolta kohti, sulavat nopeammin kuin keskellä olevat ruoat. Siksi on tärkeää, että ruokaa järjestetään uudelleen jopa 4 kertaa sulatuksen aikana.
Siirrä tiiviisti asetellut ruoat ulkoreunalta keskelle ja järjestele päällekkäiset alueet.
Tämä varmistaa, että kaikki ruoan osat sulavat tasaisesti.

Erottele

Ruoat saattavat jäätyä yhteen pakastimesta otettaessa. On tärkeää erottaa ruoat niin pian kuin mahdollista sulatuksen aikana.
esim. pekoniviipaleet, kanafileet.

Suojaa

Jotkut ruuan kohdat saattavat lämmetä sulatuksen aikana. Voit estää niiden edelleen lämpenemisen ja kypsymään ryhtymisen suojaamalla ne ohuella kalvolla, joka heijastaa MICROWAVE-aaltoja, esim. kanankoivet tai siipipalat.

Anna seisoa

Tasaantumisaika on tarpeen ruoan sulamisen varmistamiseksi.
Sulatusta ei ole suoritettu loppuun, kun ruoka poistetaan MICROWAVE-uunista. Ruoan täytyy seistä, peitettynä, tietyn ajan varmistaakseen, että keskusta on täysin sulanut.

Käännä ympäri

On tärkeää, että kaikkia ruokia käännetään jopa 4 kertaa sulatuksen aikana.
Tämä on tärkeää kunnollisen sulamisen varmistamiseksi.

Uudelleenlämmitysohjeet

Ruokien uudelleenlämmitystä varten, noudata alla olevia neuvoja ja ohjeita varmistaaksesivarmista, että ruoka on perusteellisesti lämmitetty ennen tarjoilua.

Ruoka-annokset

Irrota kaikki siipikarjan tai lihan osat, lämmitä ne erikseen. Katso ohjeet alla.
Aseta pienemmät ruoka-aineet lautasen keskelle, suuremmat ja paksummat reunalle. Peitä tuuletetulla MICROWAVE-kelmulla ja lämmitä tehotasolla P-50, sekoita/järjestele uudelleen puolivälissä lämmitystä.
HUOMAUTUS: Varmista, että ruoka on perusteellisesti lämmitetty ennen tarjoilua.

Viipaloitu liha

Peitä tuuletetulla MICROWAVE-kelmulla ja lämmitä tehotasolla P-60. Järjestele ainakin kerran varmistaaksesi tasaisen lämmityksen.
HUOMAUTUS: Varmista, että liha on perusteellisesti lämmitetty ennen tarjoilua.

Siipikarja-annokset

Aseta paksuimmat osat annoksista astian ulkopuolelle, peitä tuuletetulla MICROWAVE-kelmulla ja lämmitä tehotasolla P-70.
Käännä puolivälissä lämmitystä.
HUOMAUTUS: Varmista, että siipikarja on perusteellisesti lämmitetty ennen tarjoilua.

Pataruuat

Peitä tuuletetulla MICROWAVE-kelmulla tai sopivalla kannella ja lämmitä tehotasolla P-50.
Sekoita usein varmistuaksesi tasaisesta lämmityksestä.
HUOMAUTUS: Varmista, että ruoka on perusteellisesti lämmitetty ennen tarjoilua.
Saavuttaaksesi parhaan lopputuloksen uudelleen lämmityksessä, valitse sopiva MICROWAVE-tehotaso ruokalajille. esim. Kulhollinen kasviksia voidaan lämmittää tehotasolla P-100, kun taas lasagne, jota ei voida sekoittaa, tulisi lämmittää tehotasolla P-40.

HUOMAUTUKSET:

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

⚠ VAROITUS:Älä koskaan lämmitä nesteitä kapeakaulaisissa astioissa, sillä tämä voi johtaa sisällön purkautumiseen astiasta ja aiheuttaa palovammoja.

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

⚠ VAROITUS:Ruokapullojen ja vauvanruokapurkkien sisältö on sekoitettava tai ravistettava ja lämpötila on tarkistettava ennen nauttimista, jotta vältetään palovammat.

Vianetsintä

Jos uuni ei mielestäsi toimi oikein, voit suorittaa muutamia helppoja tarkastuksia ennen kuin soitat huoltoon. Näin vältytään tarpeettomilta huoltokutsuilta, jos vika on yksinkertainen.
Noudata seuraavaa helppoa tarkastusta:
Aseta puolikas kupillista vettä pyörivälle alustalle ja sulje luukku. Aseta ajastimen säädin kypsentämään 1 minuutiksi käyttäen MICROWAVE-tehotasoa P-100.

1. Syttyykö uunin lamppu kun kypsennys on käynnissä?
2. Toimiiko jäähdytystuuletin? (Tarkista asettamalla kätesi ilmanottoaukkojen yläpuolelle).
3. Kuuletko minuutin kuluttua äänimerkin?
4. Onko kupissa oleva vesi kuuma?
   Jos vastaat mihin tahansa kysymykseen "EI", tarkista ensin, että uuni on kytketty kunnolla ja sulake ei ole palanut.
   Jos kummassakaan ei ole vikaa, tarkista alla olevan vianmäärityskaavion perusteella.

⚠ VAROITUS: Älä koskaan säädä, korjaa tai muuta uunia itse. On vaarallista, että joku muu kuin SHARP-koulutettu huoltomies suorittaa huoltoa tai korjauksia. Tämä on tärkeää, koska se saattaa edellyttää kansien poistamista, jotka suojaavat mikroaaltouunnin energiaa vastaan.

- Oven tiiviste estää mikroaaltovuodon uunin käytön aikana, mutta ei muodostu ilmatiiviiksi. On normaalia nähdä vesipisaroita, valoa tai tuntea lämmintä ilmaa uunin oven ympärillä. Korkean kosteuspitoisuuden omaava ruoka vapauttaa höyryä ja aiheuttaa kondensaation uunin oven sisäpuolelle, josta se saattaa tippua.
- Korjaukset ja muutokset: Älä yritä korjata, muokata tai käyttää uunia, jos se ei toimi oikein.
- Ulkokuoren ja lampun käyttö: Älä koskaan poista ulkokuorta. Tämä on erittäin vaarallista korkeajännitteisten osien vuoksi, joita ei saa koskaan koskea, sillä se voi olla kohtalokasta.

  Uunissasi ei ole lamppuun pääsyä suojaavaa kantta. Jos lamppu hajoaa, älä yritä vaihtaa lamppua itse, vaan ota yhteyttä SHARP-hyväksyttyyn huoltopalveluun.

VIANMÄÄRITYSTAULUKKO

Ongelma	Selitys
Ilmavirta kiertää luukun ympärillä.	Kun uuni toimii, ilma kiertää sisäosassa. Ovi ei ole ilmatiivis, joten ilmaa voi karata luukusta.
Uuniin muodostuu kondenssivettä, joka voi tippua luukusta.	Uunin sisäosa on normaalisti kylmempi kuin kypsennettävä ruoka, joten kypsennyksen aikana muodostuvat höyry kondensoituu kylmempään pintaan. Tuotetun höyryn määrä riippuu valmistetun ruoan vesipitoisuudesta. Jotkut ruoat, kuten perunat, ovat vesipitoisia. Luukun oveen jääneen kondenssiveden pitäisi poistua muutaman tunnin kuluessa.
Välähdykset tai valokaaret uunin sisäosasta kypsennyksen aikana.	Syntyy valokaaria, kun metalliesine joutuu lähelle uunin sisätiloja ruoanlaiton aikana. Tämä voi mahdollisesti karhentaa sisätilan pintaa, mutta se ei vahingoita uunia muuten.
Kipinöivät perunat.	Varmista, että kaikki "silmät" on poistettu perunoista ja että ne on pistelty, aseta suoraan alustalle lämmönkestävään vuokaan tai vastaavaan.
Uuni ei toimi, kun **KÄYNNISTYS/+30s** -painiketta painetaan.	Tarkista, että luukku on suljettu kunnolla.
Uuni kypsentää liian hitaasti.	Varmista, että on valittu oikea teho.
Uuni pitää ääntä.	Mikroaaltoenergia sykkii PÄÄLLE ja POIS kypsennyksen/sulatuksen aikana.
Ulkokuori on kuuma.	Ulkokuori saattaa kuumeta - pidä lapset etäällä.
Kun uunia käytetään vain grillaustilassa, saatetaan huomata, ettei lämmityselementti ole päällä koko ajan.	Ruoanlaiton aikana grillitilassa, uunin lämpötilaa valvotaan varmistaakseen, ettei sisätila kuumene liikaa. Grillivastus saattaa kytkeytyä päälle ja pois ruoanlaittosyklin aikana.
Kun uunia käytetään yhdistelmätilassa, se ei näytä olevan päällä.	Yhdistelmäkypsennyksen aikana (MICROWAVE ja grilli), uuni vaihtaa kahden toiminnon välillä. MICROWAVE- ja grillitoimintoja ei kytketä päälle samanaikaisesti.
Kiertoilmauuni ei näytä kuumenevan riittävästi.	Uunin sisätilan lämpötila pidetään +/- 10% tarkkuudella asetetusta tasosta. Lämpötila mitataan uunin keskeltä kalibroidulla lämpötilanmittauslaitteella, joka käyttää K-tyypin lämpöparia.
Kypsennyksen jälkeen uunista kuuluu ääni tai vaikuttaa edelleen olevan käynnissä.	Kypsennyksen lopussa tuuletin saattaa olla päällä useita minuutteja uunin jäähdyttämiseksi. Tämä on normaalia.
"COOL" näytetään näytössä.	Kun käytetään AIR FRY, grilli- tai kiertoilmatoimintoja, uunin sisätila lämpenee. Ruoanlaiton jälkeen "COOL" näytetään, kunnes sisätilan lämpötila laskee alle 140°C.

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, onko sulake palanut tai onko pääkatkaisija lauennut. Jos nämä näyttävät toimivan oikein, testaa pistorasiaa toisen laitteen avulla.
- Tarkista, että virta- ja ajastinpainikkeet ovat säädetty oikein.
- Tarkista, että ovi on kunnolla kiinni ja että oven turvalukko toimii. Muuten, mikroaaltoenergia ei johdu uuniin.

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

Attention :
Votre produit comporte ce symbole. Il signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Un système de collecte séparé est prévu pour ces produits.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Informations sur la mise au rebut à l'intention des utilisateurs privés (ménages)

1. Au sein de l'Union européenne
Attention : si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire !
Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.
Suite à la mise en œuvre de ces dispositions dans les États membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais rapporter gratuitement* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.
Dans certains pays*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.
*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements.
Si vos appareils électriques ou électroniques usagés sont équipés de piles ou d'accumulateurs, veuillez les éliminer séparément, conformément aux prescriptions locales. En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à garantir que les déchets subissent le traitement, la valorisation et le recyclage nécessaires et à prévenir ainsi les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient autrement résulter d'une manipulation inappropriée des déchets.

2. Pays hors de l'Union européenne
Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.
Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être ramenés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site www.swico.ch ou www.sens.ch.

B. Informations sur la mise au rebut à l'intention des entreprises

1. Au sein de l'Union européenne
Si ce produit est utilisé dans le cadre des activités de votre entreprise et que vous souhaitez le mettre au rebut :
Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Des frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales.
Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale concernant les modalités de reprise de vos produits usagés.

2. Pays hors de l'Union européenne
Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

Pour le support, visitez **www.sharpconsumer.com/contact/**, pour vos droits de garantie, adressez-vous à **www.sharpconsumer.com/support/** ou contactez le détaillant auprès duquel vous avez acheté votre produit.
Les déclarations de conformité sont disponibles sur **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DE MICRO-ONDES

1. Ne tentez pas d'utiliser ce four avec la porte ouverte car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas rompre ou manipuler les dispositifs de verrouillages de sécurité.
2. N'insérez aucun objet entre la face avant du four et la porte ou ne laissez pas accumuler de la saleté ou des résidus de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.
3. N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage à la porte, aux charnières, aux serrures ou aux joints de porte et aux surfaces d'étanchéité.
4. N'essayez pas de réparer ou d'ajuster le four.

Table des matières

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ 3
INSTALLATION 13
Interférences radio 14
Instructions de mise à la terre 14
Caractéristiques techniques 14
Four et accessoires 15
Panneau de commande 16
Avant d'utiliser le four 16
Réglage de l'horloge 16
Micro-ondes 17
Opération manuelle 18
Cuisson au micro-ondes 18
Démarrage rapide 19
Cuisson AIR FRY 19
Cuisson au gril 20
Micro-ondes + gril 20
Convection 21
Micro-ondes + convection 22
Menu automatique 22
Décongélation par poids 25
Décongélation par temps 25
Cuisson en séquence 26
Verrou de sécurité 26
Sécurité enfant 26
Nettoyage et entretien 26
Vaisselle adaptée pour le four 27
Conseils de cuisson au micro-ondes 29
Conseils de décongélation 31
Conseils de réchauffement 32
Dépannage 33
Avant de demander de l'aide 35

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Attention aux risques d'incendie. Vous devez surveiller le four durant son fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments et créer un risque d'incendie.

Ce four est conçu pour être uniquement utilisé sur un plan de travail de cuisine. Il n'est pas conçu pour être installé dans un élément de cuisine. Veuillez ne pas placer le four dans un placard. La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230-240 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum. La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

Veuillez ne pas placer votre four à proximité d'une zone génératrice de chaleur. Par exemple, près d'un four à cuisson conventionnelle. Ne placez pas ce four dans une atmosphère à humidité élevée ou bien où l'humidité peut s'accumuler. Ne stockez et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si vous observez la présence de fumée, éteignez ou débranchez le four et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

Utilisez uniquement des récipients et ustensiles compatibles avec la cuisson au micro-ondes. Il est important de vérifier que les ustensiles utilisés sont bien compatibles avec la cuisson au micro-ondes.

Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'incendie.

Nettoyez le couvercle du guide d'ondes et la cavité du four. Nettoyez le couvercle du guide d'ondes, la cavité du four et le plateau après utilisation. Ceux-ci doivent être secs et exempts de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point générer de la fumée ou de prendre feu.

Ne placez pas de produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc., métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique et causer un incendie.

N'utilisez pas ce four micro-ondes pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile risquerait de s'enflammer.

Pour faire des popcorns, n'utilisez que des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.

Vérifiez les réglages après la mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.

Ne laissez pas le four sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Pour éviter toute surchauffe ou tout incendie, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux. Reportez-vous aux conseils correspondants dans le manuel d'utilisation.

Pour éviter toute blessure. AVERTISSEMENT :

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant toute utilisation du four.

a) Assurez-vous que la porte ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.

b) Assurez-vous que les charnières et les loquets de la porte de sécurité ne sont pas brisés ou lâches.

c) Assurez-vous que les joints de porte et surfaces de contact ne sont pas endommagés.

d) Assurez-vous que l'intérieur de la cavité et de la porte n'est pas cabossé.

e) Assurez-vous que le cordon d'alimentation et sa prise ne sont pas endommagés.

Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par du personnel qualifié.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer par vous-même dans le four. Faites appel à du personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-ondes, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four avec la porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte d'une quelconque manière. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface des pièces proches. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les dépôts de nourriture.

Suivez les instructions d'« Entretien et nettoyage ». Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration des surfaces susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de vous renseigner sur les précautions à prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute décharge électrique.

- Ne retirez en aucun cas le boîtier externe.
- N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouvertures d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez immédiatement le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
- Ne plongez jamais la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris de l'arrière du four.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail. Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un agent de service SHARP agréé.

AVERTISSEMENT : Les liquides ou autres aliments ne

doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, ceux-ci étant susceptibles d'exploser. Le réchauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée ; faites donc bien attention lors de la manipulation du récipient. Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine :

N'utilisez jamais de récipients fermés. Retirez les joints et les couvercles avant de les utiliser. Les récipients scellés peuvent exploser en raison d'une accumulation de pression, même après l'arrêt du four. Faites attention lorsque vous mettez des liquides au micro-ondes. Utilisez un récipient à large ouverture pour permettre aux bulles de s'échapper.

Ne chauffez pas de liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter tout débordement de liquide bouillant et brûlure éventuelle :

1. N'utilisez pas de temps de cuisson trop longs.
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Il est recommandé de placer une tige de verre ou similaire (non métallique) dans le liquide durant le réchauffage.
4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four une fois le chauffage terminé, de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Veuillez ne pas cuire d'œuf dans leur coquille et ne pas réchauffer d'œuf dur entier dans le four micro-ondes, ceux-ci risquant d'exploser même après la cuisson. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc. Retirez la coquille des œufs durs et coupez les œufs en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que pommes de terre et saucisses avant de les cuire, ceux-ci pouvant exploser.

AVERTISSEMENT : Le contenu des biberons et pots pour bébé doit être agité ou secoué et la température vérifiée avant leur consommation pour éviter toute brûlure. Utilisez un porte-récipient ou des gants de cuisine anti-chaleur lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Pour éviter tout risque de brûlure :

- Ouvrez toujours les récipients, les appareils à popcorn, les sacs de cuisson au four, etc. loin du visage et des mains pour éviter les brûlures de vapeur et les éruptions d'ébullition. Pour éviter les brûlures, testez toujours la température des aliments, remuez avant de servir et prêtez une attention particulière à la température des aliments et des boissons offertes aux bébés, aux enfants ou aux personnes âgées. Les parties accessibles peuvent chauffer en cours d'utilisation. Les jeunes enfants devraient être tenus à l'écart.
- La température du récipient n'est pas un bon indicateur de la température des aliments, vérifiez toujours la température des aliments.
- Tenez-vous éloigné du four lors de l'ouverture de la porte, de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
- Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.

AVERTISSEMENT : Ne laissez un enfant âgé de 8 ans ou moins utiliser le four sans supervision que si vous lui avez donné des instructions adéquates, afin que l'enfant soit capable d'utiliser le four de manière sûre et comprenne les dangers d'une utilisation abusive.

Lorsque l'appareil est en mode GRIL, MIX GRIL, CONVEC-

TION, MIX CONVECTION ou MENU AUTO (modes applicables en fonction du modèle), les enfants ne doivent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte, en raison des hautes températures générées.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf s'ils sont supervisés ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil leur ont été données par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec
l'appareil. Le nettoyage par les enfants doit être surveillé.

Les modèles avec écran tactile électronique sont activés par un mode de verrouillage enfant.

Ne vous appuyez pas ou ne vous accrochez pas sur la porte du four. N'utilisez pas le four comme un jouet.

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité comme l'usage d'un porte-récipient et le retrait avec précaution de l'emballage des produits alimentaires. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages conçus pour rendre la nourriture croustillante (par exemple, ceux destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

Veuillez ne pas modifier le four en aucune manière.

Veuillez ne pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Ce four sert à la préparation d'aliments à domicile seulement et ne peut pas être utilisé pour la cuisson d'aliments et de boissons. Le sé-

chage de la nourriture ou de tissus et le chauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linge humide et autres peuvent entraîner des risques de blessures ou d'incendie. Cet appareil ne convient pas pour un usage commercial ou de laboratoire.

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

N'utilisez jamais ce four à vide. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière auto-chauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager la base du four. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recettes ne doit pas être dépassé.

N'utilisez pas de récipients métalliques, qui reflètent les micro-ondes et peuvent causer des arcs électriques. Ne placez pas de cannettes dans le four.

Pour éviter que le plateau rotatif ou la base du four ne cède :

a) Avant de nettoyer avec de l'eau, laissez refroidir.

b) Ne placez pas d'aliments ou d'ustensiles chauds ou froids sur le plateau rotatif/la base du four froide.

c) Ne posez aucun objet sur le boîtier du four pendant son fonctionnement.

REMARQUE :

N'utilisez pas des récipients en plastique pour la fonction micro-ondes si le four est encore chaud après l'utilisation d'un mode combiné (en fonction du modèle de four), car ces objets pourraient fondre.

Les récipients en plastique ne doivent pas être utilisés dans les modes ci-dessus, sauf si le fabricant de conteneurs indique qu'ils sont appropriés pour cet usage.

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four,

consultez un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne sauraient être tenus responsables des dommages occasionnés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient d'une mauvaise observation des consignes de branchement électrique.

Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des surfaces d'étanchéité. Ceci est normal et n'est pas une indication d'un mauvais fonctionnement ou de fuites de micro-ondes.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les espaces cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels / les fermes / l'utilisation par les clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel / les environnements de type Bed and Breakfast.

Précautions lors de l'utilisation des fonctions Air chaud (AIR FRY, gril et convection)

- Nettoyez le plateau de la friteuse et le pot intérieur à l'aide d'un chiffon humide et savonneux. Veillez à n'utiliser que de l'eau douce et savonneuse.
- NE PAS nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux pourraient se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque d'électrocution. La surface pourrait également être endommagée.
- Séchez l'appareil et tous les assemblages avec un chiffon doux avant de les ranger ou de les utiliser.
- Si la plaque de cuisson ou le panier de friture présentent des taches trop difficiles à nettoyer, laissez-les tremper dans de l'eau tiède pendant environ 10 minutes avant de les nettoyer.
- NE PAS laisser déborder lors de la cuisson. Un remplissage excessif peut entraîner des blessures ou des dommages

matériels, ou nuire à la sécurité d'utilisation de l'appareil.

- NE PAS utiliser d'huile ou tout autre liquide dans la plaque de cuisson.
- Ne PAS utiliser cet appareil pour la friture.
- Veiller à ce que les aliments soient correctement préparés et cuits afin d'éviter tout danger pour la santé.
- Évitez que les aliments entrent en contact avec les éléments chauffants.
- TOUJOURS s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- NE PAS stocker de matériel, en dehors des accessoires fournis, dans la friteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- NE PAS utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été prévu.
- L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant, car elle peut entraîner des risques ou des blessures.
- NE PAS couvrir les orifices d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche. Cela empêcherait une cuisson uniforme et risquerait d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- NE PAS toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- Il convient de faire preuve de grande prudence lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- Laissez l'appareil après utilisation pour qu'il ait le temps de refroidir.
- Laissez refroidir avant de nettoyer.
- AVERTISSEMENT : La friteuse chauffe pendant l'utilisation et certaines surfaces peuvent atteindre des températures élevées. Comme les gens perçoivent les températures, cet appareil doit être utilisé avec précaution.
- Portez des gants de protection isolés lorsque vous touchez

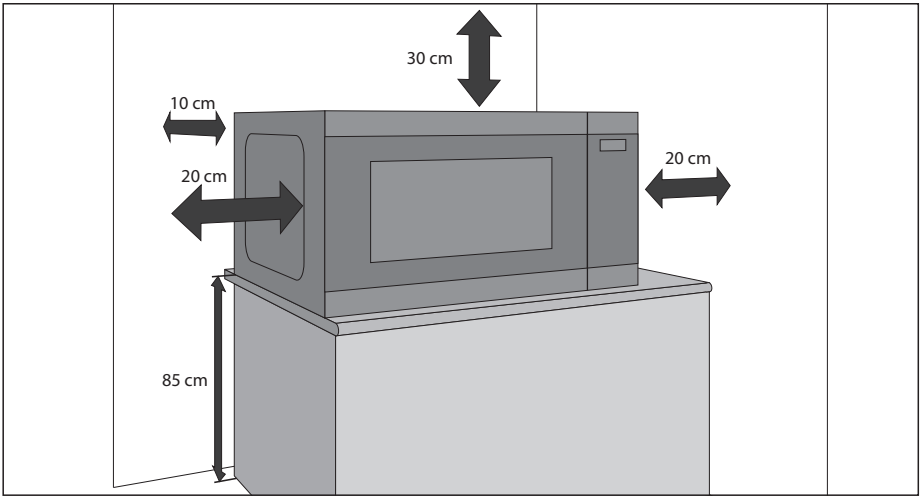
des surfaces chaudes ou des ustensiles, et des aliments.

Ce symbole signifie que les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.

INSTALLATION

1. Retirez tous les éléments d'emballage de l'intérieur de la cavité du four et enlevez le film protecteur protégeant la surface du boîtier du four micro-ondes.
2. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe de dommages.
3. Placez le four sur une surface sûre, plane et suffisamment solide pour supporter le poids du four, plus le poids de l'aliment le plus lourd à cuire dans le four. Ne placez pas le four dans un placard.
4. Sélectionnez une surface plane fournissant assez d'espace libre pour les grilles d'aération d'entrée et de sortie. Voir l'image sur la première page. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.

- La hauteur minimale d'installation est de 85 cm.
- Un espace minimum de 20 cm est requis entre les bords du four micro-ondes et les murs ou objets adjacents.
- Gardez un espace d'au moins 30 cm au-dessus du four.
- Ne retirez pas les pieds du bas du four.
- Bloquer l'entrée et/ou la sortie d'aération peut endommager le four
- Placez le four aussi loin que possible des radios et TV. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences sur votre signal radio ou TV.



5. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

AVERTISSEMENT :

Ne placez pas le four dans un endroit générant de la chaleur ou des niveaux élevés d'humidité (par exemple, près ou au-dessus d'un four conventionnel) ou près de matériaux combustibles (par ex. rideaux).
Ne bloquez ou n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
Ne placez pas d'objet sur le four.
Ne touchez pas l'extérieur du four micro-ondes pendant ou peu après fonctionnement, car il sera chaud.

Interférences radio

Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences sur votre radio, TV ou équipement similaire. Si des interférences se produisent, elles peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes :

1. Nettoyez la porte et la cavité où elles se rencontrent.
2. Changez la direction de l'antenne réceptrice de la radio ou de la télévision.
3. Repositionnez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
4. Branchez le four à micro-ondes sur une autre prise afin que le four à micro-ondes et le récepteur ne soient pas sur le même circuit d'alimentation.

Instructions de mise à la terre

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon avec un fil de mise à la terre et une fiche de mise à la terre. Il doit être branché dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique. Il est recommandé de fournir un circuit séparé servant uniquement à ce four.

⚠ **AVERTISSEMENT : L'utilisation incorrecte de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.**

AVERTISSEMENT :

1. Si vous avez des questions sur les instructions de mise à la terre ou électriques, consultez un électricien qualifié ou un technicien de service.
2. Ni le fabricant ni le distributeur ne sauraient être tenus responsables des dommages occasionnés au four ou des blessures personnelles résultant du non-respect des procédures de connexion électrique.

Le câble d'alimentation utilisé dans votre four à micro-ondes utilise les fils codés par couleur suivants :
Vert et Jaune = TERRE | Bleu = NEUTRE | Marron = VIE

Caractéristiques techniques

Nom du modèle		**YC-MA262A**
Tension d'alimentation		230~240 V, 50 Hz monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		10 A
Alimentation électrique	Consommation électrique	1500 W
	Puissance de sortie du Micro-ondes	900 W
	Puissance de sortie du gril	1500 W
	Puissance de Convection	1500 W
	Puissance en mode veille	< 0,5 W
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz*
Dimensions extérieures (L x H x P en mm)		523 x 300 x 415
Dimensions de la cavité (L x H x P en mm)		335 x 218 x 362
Taille du plateau tournant en verre (ø mm)		315
Capacité du four		26 litres**
Dimensions du plateau de cuisson (L x H x P en mm)		329 x 35 x 306
Dimensions de la grille AIR FRY (L x H x P en mm)		298 x 47 x 275
Plage de poids		17.7 kg
Ampoule du four (type LED)		1 W

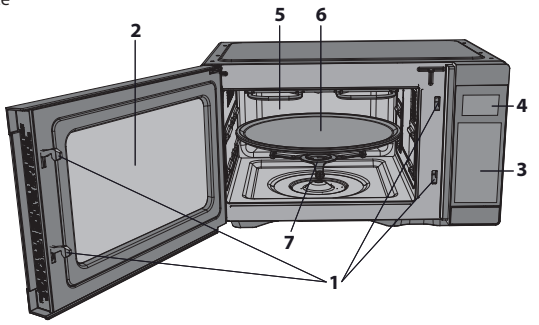
**** - Ce produit répond à l'exigence de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est classé comme équipement de groupe 2, de classe B.***
Le groupe 2 signifie que l'équipement génère intentionnellement de l'énergie radiofréquence sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique des aliments.
La classe B signifie que l'équipement est adapté à être utilisé dans les établissements domestiques.

***** - La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à cette valeur***

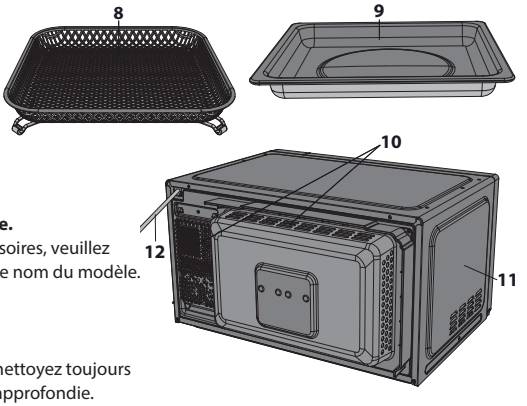
LES SPÉCIFICATIONS PEUVENT ÊTRE CHANGÉES SANS PRÉAVIS LORS D'AMÉLIORATIONS APPORTÉES À L'APPAREIL.

Four et accessoires

1. Système de verrouillage de sécurité de la porte
2. Fenêtre du four
3. Panneau de commande
4. AFFICHAGE
5. Cavité du four
6. Plateau de verre
7. Anneau roulant
8. Panier de friture
9. Plaque de cuisson
10. Ouvertures de ventilation
11. Boîtier extérieur
12. Cordon d'alimentation



- Le porte-grille et le plateau de cuisson sont conçus pour une utilisation uniquement avec les fonctions de gril et de convection. N'UTILISEZ PAS d'accessoires métalliques lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes.
- Pour l'utilisation du porte-grille, reportez-vous aux sections GRIL de ce manuel d'utilisation.



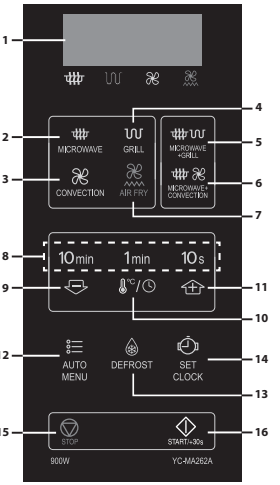
Ne touchez jamais la grille lorsqu'elle est chaude.
REMARQUE : Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments : le nom de la pièce et le nom du modèle.

REMARQUES :

- Après la cuisson d'aliments gras sans couvercle, nettoyez toujours la cavité et les ustensiles de cuisson de manière approfondie. Ceux-ci doivent être secs et exempts de graisse. La graisse accumulée peut chauffer et commencer à fumer voir s'enflammer.
- Lors de la cuisson au micro-ondes, placez toujours les ustensiles de cuisson sur le plateau tournant.
- N'UTILISEZ PAS le porte-grille ou le plateau de cuisson lors de l'utilisation de la fonction micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT: ♨ Ce symbole signifie que les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation. La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four, les accessoires et les plats deviennent très chauds pendant le fonctionnement. Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de four épais.

Panneau de commande



1. **AFFICHAGE NUMÉRIQUE –** Temps de cuisson, puissance, indicateurs et horloge sont affichés.
2. **MICROWAVE POWER –**Appuyez pour sélectionner le niveau de puissance du micro-ondes.
3. **CONVECTION –** Appuyez pour sélectionner la température de la convection
4. **GRILL –** Appuyez pour lancer le programme de cuisson par gril. (Page 20).
5. **MICROWAVE+GRILL –** Appuyez pour définir les modes de cuisson combinés micro-ondes et grill. (Page 20).
6. **MICROWAVE+CONVECTION –** Appuyez pour sélectionner la combinaison de convection cuisson.
7. **AIR FRY –** Appuyez pour utiliser la fonction Friture à air.
8. **10 SECONDS, 1 MINUTE, 10 MINUTES –** Utilisez pour définir l'heure de cuisson ou l'horloge.
9. **DOWN ﹀ –** Appuyez pour définir le poids des aliments ou des portions.
10. **TEMPERATURE/TIME –** Appuyez pour basculer entre la température et le réglage du temps.
11. **UP ﹀ –** Appuyez pour définir le poids ou les portions des aliments.
12. **Touche MENU AUTO –** Appuyez pour sélectionner les menus de cuisson automatique.
13. **DEFROST –** Appuyez pour sélectionner la fonction de dégivrage.
14. **RÉGLER L'HORLOGE –** Utilisez pour régler l'heure de l'horloge. Utilisez pour régler le minuteur.
15. **STOP –** Appuyez une fois pour mettre en pause la cuisson ou deux fois pour annuler l'opération.
16. **START/+30s –** Appuyez pour démarrer le four et pour incrémenter la cuisson dans 30 secondes intervalles.

Symbole					°C	
Description	Micro-ondes	Gril	AIR FRY	Convection	Température	Heure

Avant d'utiliser le four

Lors de la première connexion du four, un bip retentit et l'affichage montre "**0:00**". Notez que l'horloge n'a pas besoin d'être réglée pour que le four fonctionne correctement. Pour régler l'horloge, suivez les instructions de la section "**Réglage de l'Horloge**" de ce manuel d'utilisation.
Lors de la première utilisation du gril et/ou de la convection, de la fumée et des odeurs seront émises. Pour éviter que cela ne se produise lors de la cuisson des aliments, utilisez le gril et la convection sans aliments pendant environ 20 minutes.

- Après avoir ouvert et fermé la porte, le four passera en mode veille. Si aucun bouton n'est pressé dans l'intervalle d'1 minute, l'écran restera allumé et les boutons ne fonctionneront pas. Pour revenir en mode veille, ouvrez et fermez la porte.
- Pendant la cuisson, si le bouton **STOP** est pressé une fois, le cycle de cuisson sera mis en pause. Pour relancer la cuisson, appuyez sur le bouton **START/+30s**. Si le bouton **STOP** est pressé deux fois, la cuisson sera annulée.
- Lorsque vous programmez le four pour une fonction particulière et qu'il y a une pause de plus de 30 secondes entre les pressions de boutons, le four reviendra en mode veille.
- Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'affichage indiquera « **End** » et une tonalité retentira toutes les deux minutes jusqu'à ce qu'un bouton soit pressé ou que la porte soit ouverte.

Réglage de l'horloge

Votre four est équipé d'une horloge de type 24 heures.

1. Appuyez une fois sur la touche **SET CLOCK** et « 00:00 » clignotera.

2. Appuyez sur les touches de temps et entrez l'heure actuelle. Entrez les heures en appuyant sur la touche **10 min** et entrez les minutes en appuyant sur les touches **1 min** et **10 s**.
3. Appuyez sur la touche **SET CLOCK** pour terminer le réglage de l'horloge.

REMARQUES :

- Si l'horloge est réglée, une fois la cuisson terminée, l'écran affichera l'heure correcte. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'affichage ne montrera que "0:00" lorsque la cuisson est terminée.
- Pour vérifier l'heure du jour pendant un processus de cuisson, appuyez sur la touche **SET CLOCK** et le LED affichera l'heure du jour pendant 2-3 secondes. Cela n'affecte pas le processus de cuisson.
- En mode de réglage de l'horloge, si le bouton **STOP** est pressé ou si aucune opération n'est effectuée dans un délai d'une minute, le four revient au réglage précédent.
- Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est coupée, l'écran affiche de manière intermittente « 0:00 » une fois le courant rétabli. Si cela arrive durant la cuisson, le programme sera supprimé. L'heure sera aussi déréglée.

Micro-ondes

Niveau de puissance	Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES	AFFICHAGE (Pourcentage)
HAUT	x1	100P
	x2	90P
MOYEN-FORT	x3	80P
	x4	70P
MOY	x5	60P
	x6	50P
MOYEN-DOUX (DÉCONGÉLATION)	x7	40P
	x8	30P
DOUX	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Votre four possède 11 niveaux de puissance, comme indiqué.
- Pour changer le niveau de puissance pour la cuisson, appuyez sur la touche **MICROWAVE POWER LEVEL** jusqu'à ce que l'affichage indique le niveau souhaité. Réglez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les touches de temps. Appuyez sur la touche **START** pour démarrer le four.
- Pour vérifier le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **MICROWAVE POWER LEVEL**.
- Tant que votre doigt appuie sur la touche **MICROWAVE POWER LEVEL**, le niveau de puissance sera affiché. Le four continue de compter à rebours bien que l'affichage montre le niveau de puissance.
- Si vous sélectionnez 0P, le four fonctionnera avec un ventilateur sans puissance. Vous pouvez utiliser ce niveau pour éliminer les éventuelles odeurs.

D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit :
100P/90P - (HAUT) utilisé pour une cuisson rapide ou un réchauffement rapide, par exemple pour les casseroles, les boissons chaudes, les légumes, etc.
80P\/70P - (MOYEN-FORT) utilisé pour des cuissons plus longues des aliments denses tels que les rôtis, pains de viande et plats servis dans une assiette, ainsi que pour les plats délicats comme les génoises. Avec ce réglage réduit, la nourriture cuira de façon homogène sans que les bords ne soient trop cuits.
60P/50P - (MOYEN) pour les aliments denses qui nécessitent un temps de cuisson long lorsqu'ils sont cuits de manière conventionnelle, comme le ragoût de bœuf, il est conseillé d'utiliser ce réglage de puissance pour garantir que la viande sera tendre.

40P\/30P - (FAIBLE MOYEN) pour décongeler, sélectionnez ce niveau de puissance, pour garantir que le plat décongèle uniformément. Ce réglage est également idéal pour mijoter du riz, des pâtes, des dumplings et cuire de la crème anglaise.
20P/10P - (FAIBLE) pour une décongélation douce, par exemple pour la crème, les gâteaux ou la pâtisserie.

Opération manuelle

Ouverture de la porte :

Pour ouvrir la porte du four, poussez le bouton d'ouverture de la porte.

Démarrage du four :

Préparez et placez la nourriture dans un récipient approprié sur le plateau tournant ou placez-la directement sur le plateau tournant. Fermez la porte et appuyez sur la touche **START/+30s** après avoir sélectionné le mode de cuisson souhaité. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson souhaité pendant la cuisson manuelle en appuyant sur les touches **TIME** ou sur la touche **START/+30s**.
Une fois le programme de cuisson réglé et si le bouton **START/+30s** n'est pas pressé en 1 minute, le réglage sera annulé.
Le bouton **START/+30s** doit être pressé pour continuer la cuisson si la porte est ouverte pendant la cuisson. Le signal sonore retentira une fois lorsque le bouton est pressé de la manière correcte.

Utilisez la touche **STOP** pour :

1. Effacer une erreur de programmation.
2. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
3. Pour annuler un programme pendant la cuisson, appuyez deux fois sur le bouton **STOP**.
4. Pour régler ou annuler le verrouillage enfant.

REMARQUE

- Si le micro-ondes n'est pas utilisé pendant une période d'une minute (et que la porte est fermée), le verrou de sécurité s'activera automatiquement. Le clavier ne fonctionnera plus. Pour désactiver le verrou de sécurité, ouvrez simplement la porte du micro-ondes et le clavier redeviendra actif.

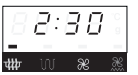
Cuisson au micro-ondes

Vous pouvez choisir un temps de cuisson maximal de 99 minutes 50 secondes (99.50).

CUISSON MANUELLE/DÉCONGÉLATION MANUELLE

- Entrez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance micro-ondes 100P à 10P pour cuire ou décongeler.
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 à 3 fois pendant la cuisson.
- Après la cuisson, couvrez les aliments et laissez-les reposer, tel que recommandé.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer jusqu'à décongélation complète.

Exemple :
Pour cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à 70 % de puissance micro-ondes.

Saisissez le niveau de puissance en appuyant 4 fois sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES pour 70 P. x4	Saisissez la durée de cuisson en appuyant sur la touche 1 min deux fois, puis la touche 10 s 3 fois.	Appuyez sur la touche **START / +30s** pour démarrer la minuterie. (L'affichage décomptera le temps de cuisson/décongélation réglé.)
		

AVERTISSEMENT :

- Lorsque le four démarre, la lampe du four s'allume et le plateau tournant commence à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens opposé.
- Si la porte est ouverte pendant la cuisson/décongélation pour remuer ou retourner les aliments, le temps de cuisson sur l'affichage s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson/décongélation recommence à décompter lorsque la porte est fermée et que la touche **START** est pressée.
- Lorsque la cuisson/décongélation est terminée, ouvrez la porte ou appuyez sur la touche **STOP** et l'heure du jour réapparaît sur l'affichage, si l'horloge a été réglée.
- Si vous souhaitez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. Tant que votre doigt appuie sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance sera affiché.

IMPORTANT :

- Fermez la porte après la cuisson/décongélation. Veuillez noter que la lumière reste allumée lorsque la porte est ouverte, pour des raisons de sécurité et afin de vous rappeler de fermer la porte.
- Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale (voir ci-dessous) en utilisant le même mode de cuisson, le mécanisme de sûreté du four s'active automatiquement. La puissance micro-ondes est alors réduite ou l'élément chauffant du gril reste allumé uniquement de manière intermittente.

Mode de cuisson	**Durée standard**
MICROWAVE 10P à 100P	30 minutes
Cuisson au gril	Fonctionnement intermittent, température contrôlée
Cuisson gril mixte	99 min 50 s

Démarrage rapide

Si vous devez cuire à 100% de puissance, appuyez simplement sur le bouton **DÉMARRER/+30s** en mode veille. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton **DÉMARRER/+30s**, 30 secondes seront ajoutées au temps de cuisson.

Cuisson AIR FRY

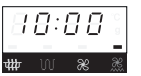
Avec Préchauffage

1. Appuyez sur le bouton AIR FRY, l'affichage indiquera **220°C**.
2. Appuyez sur le bouton AIR FRY pour sélectionner la température. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, l'affichage changera : 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, puis de nouveau 220.
3. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER/+30s** pour confirmer le réglage de la température.
4. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER/+30s** et le four commencera à préchauffer.
5. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, la température clignotera sur l'affichage. Ouvrez la porte, placez les aliments à cuire à l'intérieur du four et fermez la porte.
6. Appuyez sur les boutons de numérotation pour entrer le temps de cuisson.
7. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER/+30s** pour démarrer la cuisson.

Sans Préchauffage

1. Appuyez sur le bouton **AIR FRY**, l'affichage indiquera **140°C**.
2. Appuyez sur le bouton **AIR FRY** pour sélectionner la température. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, l'affichage changera : 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, puis de nouveau 220.
3. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER/+30s** pour confirmer le réglage de la température.
4. Appuyez sur les boutons de numérotation pour entrer le temps de cuisson.
5. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER/+30s** pour démarrer la cuisson.

Exemple :
Pour cuire avec AIR FRY pendant 10 minutes à 220°C en convection sans préchauffage.

Appuyez une fois sur le bouton AIR FRY. AIR FRY x1	Appuyez 4 fois sur le bouton AIR FRY pour que l'affichage indique 160°C.	Appuyez une fois sur le bouton **START / +30s**. START/+30s x1	Appuyez une fois sur le bouton 10min. 10min x1	Appuyez sur le bouton **START / +30s**. START/+30s x1
				

Cuisson au gril

CUISSON AU GRIL UNIQUEMENT

Le gril en haut de la cavité du four possède un seul niveau de puissance. Le gril est assisté par le plateau tournant qui tourne en même temps pour assurer un brunissement uniforme. Utilisez la grille pour griller de petits aliments tels que bacon, lard fumé et pains aux raisins. La nourriture peut être placée directement sur la grille, dans un plat à gâteaux ou dans un plat résistant à la chaleur sur la grille.

Exemple :

Pour griller pendant 20 minutes, utilisez le bouton **GRIL**.

Appuyez une fois sur le bouton **GRILL**. x1	Saisissez le temps de chauffage requis en appuyant deux fois sur le bouton **10 min**.	Appuyez sur la touche **START / +30s** pour démarrer le gril. (L'affichage décomptera le temps de gril réglé.)

Micro-ondes + gril

GRIL + MICRO-ONDES combine la puissance des micro-ondes avec la fonction convection. Dans ce mode, la puissance des micro-ondes et la puissance de convection sont utilisées alternativement. Pleines puissances micro-ondes pendant 14 secondes, puis griller pendant 15 secondes. Ce cycle se répète jusqu'à la fin du temps de cuisson. La combinaison de la cuisson micro-ondes avec le gril permet de réduire le temps de cuisson, tout en ayant des aliments grillés.

Exemple :

Pour cuire pendant 15 minutes, suivez l'exemple ci-dessous.

Appuyez une fois sur le bouton **GRILL + CONVECTION**. MICROWAVE +GRILL x1	Saisissez le temps de chauffage requis en appuyant une fois sur le bouton **10 min** et cinq fois sur le bouton **1 min**.	Appuyez sur le bouton **START / +30s** pour commencer la cuisson. (L'affichage décomptera le temps de cuisson réglé.)

REMARQUES pour la CUISSON SUR GRIL et GRIL + MICRO-ONDES :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le gril avant la cuisson.
- Lorsque vous brunissez des aliments dans un récipient profond, placez-le sur le plateau tournant.
- Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lors de la première utilisation de la convection. Ce phénomène est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Pour éviter ce problème, lors de la première

utilisation du four, chauffez le four sans nourriture pendant 20 minutes en convection à 230°C.

IMPORTANT : Pendant le fonctionnement, pour permettre à la fumée ou aux odeurs de se disperser, ouvrez une fenêtre ou mettez la ventilation de la cuisine en marche.

REMARQUE Lorsque vous utilisez la fonction grille, le grill s'allumera et s'éteindra à intervalles réguliers pour éviter la surchauffe.

> ⚠ **AVERTISSEMENT : La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et les accessoires deviendront très chauds pendant le fonctionnement.**
> **Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de four épais.**

Convection

Pendant la cuisson par convection, l'air chaud est circulé dans la cavité du four pour brunir et rendre les aliments rapidement croustillants de manière uniforme. Ce four peut être programmé pour treize températures de cuisson différentes (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Il est recommandé de préchauffer le four avant de cuisiner en mode convection. Pour préchauffer et cuire en utilisant la fonction convection, suivez les instructions ci-dessous :

Avec Préchauffage

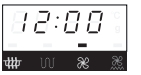
1. Appuyez sur le bouton **CONVECTION**, l'affichage montrera **180°C**.
2. Appuyez sur le bouton **CONVECTION** pour sélectionner la température. Chaque fois que vous appuyez, l'affichage changera : 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 puis retour à 180.
3. Appuyez sur le bouton **START/+30s** pour confirmer le réglage de la température.
4. Appuyez sur le bouton **START/+30s** et le four se préchauffera.
5. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, la température clignote sur l'affichage. Ouvrez la porte, placez la nourriture à cuire à l'intérieur du four et refermez la porte.
6. Appuyez sur les boutons numériques pour entrer le temps de cuisson.
7. Appuyez sur le bouton **START/+30s** pour commencer la cuisson.

Sans Préchauffage

1. Appuyez sur le bouton **CONVECTION**, l'affichage montrera **180°C**.
2. Appuyez sur le bouton **CONVECTION** pour sélectionner la température. Chaque fois que vous appuyez, l'affichage changera : 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 puis retour à 180.
3. Appuyez sur le bouton **START/+30s** pour confirmer le réglage de la température.
4. Appuyez sur les boutons numériques pour entrer le temps de cuisson.
5. Appuyez sur le bouton **START/+30s** pour commencer la cuisson.

Exemple :

Pour cuire pendant 12 minutes à 210°C en convection sans préchauffage.

Appuyez une fois sur le bouton convection. CONVECTION x1	Appuyez 3 fois sur le bouton convection pour que l'affichage indique 210°C. CONVECTION x3	Appuyez une fois sur le bouton **START / +30s**. START/+30s x1	Appuyez une fois sur le bouton **10min** et deux fois sur le bouton **1min**.	Appuyez sur le bouton **START / +30s**. START/+30s x1
				

Micro-ondes + convection

Le mode Micro-ondes + Convection rend la cuisson plus facile et plus rapide car il utilise la cuisson rapide au micro-ondes et la convection pour rendre les aliments croustillants.
MICROWAVE + CONVECTION combine la puissance du micro-ondes avec la fonction convection. Dans ce mode, la puissance du micro-ondes et la puissance de la convection sont utilisées en alternance. Puissance micro-ondes totale pendant 14 secondes, puis convection réglée à 170°C pendant 15 secondes. Ce cycle se répète jusqu'à la fin du temps de cuisson. La combinaison de la puissance micro-ondes avec la fonction convection réduit le temps de cuisson et offre une finition croustillante et dorée.

Exemple :
Pour cuire pendant 10 minutes, en utilisant MICRO-ONDES + CONVECTION.

Appuyez une fois sur le bouton **MICROWAVE + CONVECTION**. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Saisissez le temps de chauffage requis en appuyant une fois sur le bouton **10 min**. 10 min x1	Appuyez sur le bouton **START / +30s** pour commencer la cuisson. (L'affichage décomptera le temps de cuisson réglé.)

NOTES pour la cuisson CONVECTION + MICRO-ONDES:

- Il n'y a pas de fonction préchauffage.
- Lorsque vous brunissez des aliments dans un récipient profond, placez-le sur le plateau tournant.
- Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lors de la première utilisation de la convection. Ce phénomène est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Pour éviter ce problème, lors de la première utilisation du four, faites-le chauffer sans nourriture pendant 20 minutes en convection à 230°C.

IMPORTANT : Pendant le fonctionnement, pour permettre à la fumée ou aux odeurs de se disperser, ouvrez une fenêtre ou mettez la ventilation de la cuisine en marche.

⚠ **AVERTISSEMENT : La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et les accessoires deviendront très chauds pendant le fonctionnement.**
Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de four épais.

Menu automatique

Pour plus de commodité, les programmes de cuisson automatique permettent de cuire les aliments rapidement et uniformément avec seulement quelques appuis sur les boutons. Il n'est pas nécessaire de programmer la durée et la puissance de cuisson, il suffit de sélectionner la fonction de cuisson automatique requise et d'entrer le poids/pièces si nécessaire.

Menu automatique Micro-ondes et Convection

Pour sélectionner les menus de cuisson automatique micro-ondes et convection, appuyez une fois sur le bouton **AUTO MENU**, puis appuyez sur les boutons "**+**" ou "**–**" pour choisir les programmes, l'écran affichera "**A01**" à "**A09**".

Par exemple, pour cuire deux pommes de terre en robe des champs.

1. Ouvrez la porte et placez la nourriture à l'intérieur du four en utilisant des ustensiles de cuisson appropriés pour le cycle de cuisson utilisé.
2. Fermez la porte.
3. Appuyez une fois sur le bouton **AUTO MENU**. L'affichage montrera **A01**.
4. Appuyez une fois sur le bouton "+", l'affichage montrera **A02**.
5. Appuyez sur le bouton **START/+30s** pour confirmer le menu de cuisson automatique sélectionné.
6. Appuyez sur le bouton "+" ou "–" pour ajuster la quantité (ou le poids pour d'autres menus).
7. Appuyez sur le bouton **START/+30s** pour commencer la cuisson.
8. Lorsque la cuisson est terminée, l'affichage reviendra en mode veille et 5 bips seront émis.

Menu Auto A01 à A09

AF-FICHAGE	Menu	AF-FICHAGE	Poids (g)	Durée de cuisson	Mode de cuisson	Conseils de cuisson
A01	Réchauffage automatique	150g	150g	1 minute 30 secondes	MICROWAVE P100	Placez vos aliments dans un récipient compatible avec le micro-ondes et placez-le au centre du plateau tournant.
		250g	250g	2 minutes 30 secondes		
		350g	350g	3 minutes 30 secondes		
		450g	450g	4 minutes 30 secondes		
		600g	600g	6 minutes		
A02	Pommes de terre	1		5 minutes 20 secondes	MICROWAVE P100	Chaque pomme de terre doit peser environ 230g. Retirez les œilletons (bourgeons) et lavez avant de cuire.
		2		8 minutes 30 secondes		
		3		11 minutes 30 secondes		
A03	Viande	150g	150g	3 minutes	Micro-ondes P80 Retournez à mi-cuisson	Placez votre nourriture dans un contenant compatible avec le micro-ondes et placez-le au centre du plateau tournant.
		300g	300g	4 minutes 40 secondes		
		450g	450g	6 minutes 30 secondes		
		600g	600g	8 minutes 30 secondes		
A04	Légumes	150g	150g	3 minutes	Micro-ondes P100	Placez votre nourriture dans un contenant compatible avec le micro-ondes et placez-le au centre du plateau tournant.
		350g	350g	4 minutes 30 secondes		
		500g	500g	6 minutes		
A05	Pâtes	50g	50g (eau 450g)	18 minutes	Micro-ondes P80	Placez les pâtes non cuites dans un bol compatible avec le micro-ondes et ajoutez la quantité d'eau indiquée en fonction du poids. Placez le bol au centre du plateau tournant avant de démarrer le four.
		100 g	100 g (eau 800g)	20 minutes		
		150g	150g (eau 1200g)	22 minutes		
A06	Poisson	150g	150g	3 minutes 10 secondes	Micro-ondes P80	Placez le poisson sur un plat ou une grille compatible avec le micro-ondes et placez-le au centre du plateau tournant.
		250g	250g	4 minutes 40 secondes		
		350g	350g	5 minutes 40 secondes		
		450g	450g	7 minutes		
		650g	650g	9 minutes 40 secondes		
A07	Soupe	200	200ml	2 minutes 10 secondes	P100	Placez la soupe dans un récipient adapté au micro-ondes et placez-le au centre du plateau tournant.
		400	400ml	4 minutes		
		600	600ml	5 minutes 40 secondes		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 minutes	Convection 190°C	Placez la pizza directement sur la plaque de cuisson et utilisez le niveau inférieur.
		300g	300g	12 minutes 30 secondes		
		400g	400g	14 minutes 30 secondes		
A09	Poulet	500g	500g	40 minutes	Convection 200°C Tournez à 2/3 du temps de cuisson	Placez votre nourriture sur la plaque de cuisson et utilisez le niveau inférieur.
		750g	750g	45 minutes		
		1000g	1000g	50 minutes		
		1200g	1200g	55 minutes		

Menu Air Fry Auto

Pour sélectionner les menus de cuisson automatique au micro-ondes et par convection, appuyez deux fois sur le bouton **AUTO MENU**, puis appuyez sur les boutons "+" ou "–" pour choisir les programmes, l'écran affichera "**AF01**" à "**AF14**"

Par exemple, pour cuire des nuggets de poulet surgelés.

1. Ouvrez la porte et placez la nourriture à l'intérieur du four en utilisant des ustensiles de cuisson appropriés pour le cycle de cuisson utilisé.
2. Fermez la porte.
3. Appuyez deux fois sur le bouton **AUTO MENU**. L'affichage montrera **AF01**.
4. Appuyez cinq fois sur le bouton "+", l'affichage montrera **AF06**.
5. Appuyez sur le bouton **START/+30s** pour commencer la cuisson.
6. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, le four émettra 5 bips.

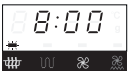
Menu Auto AF01 à AF14

AFFICHAGE	Menu	AF-FICHAGE	Poids (g)	Temps de cuisson	Mode de cuisson	Conseils de cuisson
AF01	Frites surgelées	AF01	500g	21 minutes	AIR FRY 220°C	Ne surchargez pas le panier de friture avec trop de frites. Assurez-vous que les frites sont bien espacées.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minutes 00	AIR FRY 220°C Retournez lorsque 3 minutes de cuisson restent.	
AF03	Croquettes surgelées	AF03	400g	14 minutes	AIR FRY 210°C	Répartir uniformément les croquettes dans le panier à frire.
AF04	Calamars surgelés	AF04	400g	14 minutes	AIR FRY 210°C	Répartir uniformément les calamars dans le panier à frire.
AF05	Onion Rings surgelés	AF05	350g	13 minutes	AIR FRY 210°C	Répartir uniformément les rondelles d'oignon dans le panier à frire.
AF06	Nuggets de poulet surgelés	AF06	500g	20 minutes	AIR FRY 210°C Retournez lorsque 4 minutes de cuisson restent.	Ne pas trop remplir. Assurez-vous qu'il y a un petit espace entre les nuggets.
AF07	Escalope	AF07	400g	20 minutes	AIR FRY 200°C Retournez lorsque 4 minutes de cuisson restent.	
AF08	Crevettes	AF08	200 g	11 minutes	AIR FRY 210°C	
AF09	Légumes	AF09	300g	10 minutes	AIR FRY 220°C	Coupez les légumes en morceaux de 2 x 3 cm pour assurer une cuisson uniforme.
AF10	Nems	AF10	400g	14 minutes	AIR FRY 220°C Retournez lorsque 4 minutes de cuisson restent.	
AF11	Crevettes panées surgelées	AF11	220g	12 minutes	AIR FRY 210°C Retourner lorsque 4 minutes de cuisson restent.	Faites attention de ne pas trop remplir le panier à friture.
AF12	Potato Wedges surgelées	AF12	400g	20 minutes	AIR FRY 220°C	Ne pas trop remplir. Pulvérisez avec de l'huile de cuisson pour une peau plus croustillante.
AF13	Ailes de poulet Buffalo	AF13	550g	15 minutes	AIR FRY 210°C	Disposer uniformément dans le panier à frire.
AF14	Filets de poisson frais grillés	AF14	500g	11 minutes	AIR FRY 230°C	

- Le résultat de la cuisson automatique dépend de plusieurs facteurs tels que la forme et la taille des aliments, votre préférence personnelle quant à la cuisson de certains aliments et comment les aliments sont disposés dans le four. Si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, veuillez ajuster le temps de cuisson en conséquence.
- Pour certains des programmes de cuisson automatique, il peut être nécessaire de retourner les aliments. Ouvrez la porte, retournez les aliments, fermez la porte puis appuyez sur le bouton **START/+30s** pour reprendre la cuisson.
- Portez des gants de four (ou similaires) lorsque vous retournez les aliments.
- Il n'est pas possible de changer le temps ou la température des options du menu auto Air Fry.

Décongélation par poids

Le four à micro-ondes est préprogrammé avec une minuterie et un niveau de puissance pour que des aliments tels que la viande ou les fruits de mer puissent être facilement décongelés. La plage de poids pour cela est de 0,1 kg – 2,0 kg.
Suivez l'exemple ci-dessous pourdétails sur comment opérer ces fonctions.
Exemple: Décongeler une joint de viande pesant 1,2kg.
Placez la nourriture dans un plat plat ou alternativement sur une grille de décongélation de four à micro-ondes sur le plateau tournant.

Sélectionnez la fonction décongélation par poids en appuyant une fois sur le bouton de décongélation. DEFROST x1	Appuyez sur le bouton Haut 4 fois ℃/🕒	Appuyez sur le bouton **START/+30s** une fois. START/+30s x1	Appuyez sur le bouton de démarrage et la décongélation commencera. START/+30s x1
			

Notes pour la décongélation par poids :

- Avant de congeler les aliments, assurez-vous que la nourriture est fraîche et de bonne qualité.
- Le poids des aliments doit être arrondi au plus proche 0,1 kg, par exemple, 0,7 kg pour 0,65 kg.
- Si nécessaire, protégez les petits morceaux de viande ou de volaille avec de petits morceaux de papier aluminium. Ceci permet d'empêcher ces parties de devenir chaudes pendant la décongélation. Faites attention à ce que l'aluminium ne touche pas les parois du four.

Décongélation par temps

Cette fonction décongèle rapidement les aliments tout en vous permettant de choisir une période de décongélation adaptée, en fonction du
type de nourriture. Suivez l'exemple ci-dessous pour comprendre comment utiliser cette fonction. La plage de temps est de 0:01 – 99:50.
Exemple : Pour décongeler la nourriture pendant 10 minutes.

Sélectionnez le menu requis en appuyant deux fois sur le bouton **TIME DEFROST**. DEFROST x2	Saisissez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons de temps. 10min 1min 10s	Appuyez sur le bouton **START/+30s** pour commencer la décongélation. (L'affichage décomptera le temps de décongélation)

Notes pour le dégivrage par temps :

- Après la cuisson, le signal sonore retentira cinq fois et le LED affichera l'heure du jour, si l'horloge a été réglée. Si l'horloge n'a pas été réglée, l'affichage ne montrera que "0:00" lorsque la cuisson est terminée.
- Le niveau de puissance prédéfini du micro-ondes est P30 et ne peut pas être modifié.

Cuisson en séquence

Cette fonction vous permet de cuisiner en utilisant jusqu'à 2 différentes étapes de cuisson, dont une cuisson manuelle, une cuisson pré-programmée, une décongélation par temps ou une décongélation par poids. Une fois le four programmé, il n'est plus nécessaire de s'en occuper, le four passant automatiquement d'une étape à une autre. Le signal sonore se déclenche après la première étape.
Remarque : Le menu automatique ne peut pas être défini comme l'une des séquences multiples.
Exemple: Si vous voulez décongeler la nourriture pendant 5 minutes à 30P, puis cuire avec une puissance de P80 micro-ondes pendant 7 minutes.

Voici les étapes :
1. Appuyez sur le bouton du micro-ondes pour régler la puissance à 30P.
2. Entrez le temps de cuisson de 5 minutes.
3. Appuyez sur le bouton du micro-ondes pour régler la puissance à P80.
4. Entrez le temps de cuisson de 7 minutes,
5. Appuyez sur le bouton **START/+30s** pour commencer la cuisson.

Verrou de sécurité

Cette fonction automatique empêche une utilisation non surveillée du four par des enfants. En mode veille, si aucune opération n'est effectuée dans la minute suivante, le four passera automatiquement en mode Verrouillage sécurité, et tous les boutons seront désactivés.
Pour désactiver le verrou de sécurité, ouvrez et fermez simplement la porte du micro-ondes et le clavier redeviendra actif et l'indicateur de verrouillage s'éteindra.

Sécurité enfant

Pour activer le VERROUILLAGE ENFANT, appuyez et maintenez le bouton **STOP** pendant 3 secondes, un long bip sera entendu et l'affichage montrera l'icône verrouillée. Le four est maintenant en mode VERROUILLAGE ENFANT.
Pour annuler le VERROUILLAGE ENFANT, appuyez et maintenez le bouton **STOP** pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un long bip sonore se fasse entendre.

Nettoyage et entretien

- Éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur avant le nettoyage.
- Gardez l'intérieur du four propre. Lorsque des éclaboussures d'aliments ou des liquides renversés adhèrent aux parois, au socle ou au plateau tournant du four, nettoyez avec un chiffon humide. Des détergents doux peuvent être utilisés si le four devient très sale. Évitez d'utiliser des nettoyants en spray ou autres nettoyants abrasifs. Ils peuvent tacher, marquer ou ternir la surface de la porte.
- L'extérieur du four doit être nettoyé avec un chiffon humide. Pour éviter d'endommager les pièces internes du four, l'eau ne doit pas pénétrer dans les ouvertures de ventilation.
- Nettoyez fréquemment la porte et la fenêtre des deux côtés, les joints de la porte et les parties adjacentes avec un chiffon humide pour enlever tout renversement ou éclaboussure.
- N'utilisez pas de nettoyant abrasif.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
- Ne laissez pas le panneau de commande devenir mouillé. Nettoyez avec un chiffon doux et humide. Lors du nettoyage du panneau de commande, ouvrez la porte du four pour éviter qu'il ne s'allume accidentellement.
- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte du four, nettoyez avec un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four à micro-ondes fonctionne dans des conditions de forte humidité. Cela est normal.
- Le plateau tournant doit être nettoyé régulièrement pour éviter toute contamination et dommages potentiels. Nettoyez simplement la surface inférieure du four avec un détergent doux.
- Pour éliminer les odeurs de votre four, combinez une tasse d'eau avec le jus et la peau d'un citron dans un bol allant

au micro-ondes. Micro-ondes pendant 5 minutes. Essuyez soigneusement et séchez avec un chiffon doux.

- Si l'ampoule tombe en panne, veuillez contacter le service client pour des conseils.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être retiré. Le fait de ne pas maintenir le four dans un état propre pourrait entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.
- Veuillez ne pas jeter cet appareil dans la poubelle domestique; consultez les conseils de votre pays pour l'élimination de ce type de produit.

Vaisselle adaptée pour le four

1. Le matériau idéal pour un ustensile micro-ondes est transparent aux micro-ondes, permettant à l'énergie de passer à travers le contenant et de chauffer les aliments.
2. Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer le métal, donc les ustensiles métalliques ou les plats avec des garnitures métalliques ne doivent pas être utilisés.
3. N'utilisez pas de produits en papier recyclé lors de la cuisson au micro-ondes, car ils peuvent contenir de petits fragments métalliques pouvant provoquer des étincelles et/ou des incendies.
4. Les plats ronds / ovales sont préférables à ceux carrés / rectangulaires, la nourriture placée dans les coins ayant tendance à trop cuire.
5. Des bandes étroites de papier aluminium peuvent être utilisées pour éviter la surcuisson des parties exposées. Mais faites attention à ne pas en utiliser trop et gardez une distance de 2,54 cm entre le papier et la cavité.

La liste ci-dessous est un guide général pour vous aider à choisir les ustensiles appropriés.

Ustensiles de cuisine	Micro-ondes micro-ondes	Grill/Convection/AIR FRY	Commentaire
Plats brunisseurs	✔ / ✘	✘	Suivez toujours les instructions des fabricants. Ne dépassez pas les temps de cuisson donnés. Faites très attention, ces plats peuvent devenir très chauds.
Porcelaine et céramiques	✔ / ✘	✘	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine fine sont habituellement adaptées, à part dans le cas de décorations métalliques.
Verre résistant à la chaleur	✔	✔	Veillez à ce que tout récipient en verre soit adapté à une utilisation au micro-ondes.
Verre non résistant à la chaleur	✘	✘	
Céramiques résistants à la chaleur	✔	✔	Vérifiez que le matériau céramique n'est pas trop épais ou à haute teneur en minéraux.
Plat en plastique à micro-ondes	✔	✘	Vérifiez que les ustensiles en plastique conviennent à une utilisation au micro-ondes.
Papier de cuisine	✔ / ✘	✘	Utilisez uniquement du papier de cuisine recommandé pour une utilisation dans les fours à MICRO-ONDES.
Plats en verre, par ex. Pyrex®	✔ / ✘	✔	Restez vigilant lors de l'utilisation de verrerie fine, la chaleur brutale pouvant les craqueler ou les casser.
Plateau en métal	✘	✔	Il n'est pas recommandé d'utiliser de récipients en métal, ceux-ci pouvant être source d'arcs électriques et causer des incendies.
Grille en métal	✘	✔	Il n'est pas recommandé d'utiliser de récipients en métal, ceux-ci pouvant être source d'arcs électriques et causer des incendies.
Papier aluminium Récipient en Aluminium	✔ / ✘	✔	De petits morceaux d'aluminium peuvent être utilisés pour empêcher les aliments de surchauffer. Gardez le papier aluminium à une distance d'au moins 2,54 cm des parois du four, des arcs électriques pouvant se former. Les récipients en papier aluminium ne sont pas recommandés, sauf si spécifié par le fabricant, par ex. Microfoil®.
Film plastique	✔	✘	Ne doit pas toucher la nourriture et doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper.
Plastique/Polystyrène par ex. récipients de restauration rapide	✔	✘	Il est important de bien faire attention à la cuisson, certains récipients pouvant se déformer, fondre ou se décolérer à haute température.
Sachets de congélation / à griller	✔	✘	Doit être percé pour laisser échapper la vapeur. Assurez-vous que les sacs sont adaptés à l'utilisation au micro-ondes.
Assiettes / Gobelets en papier et papier essuie-tout	✔	✘	N'utilisez pas de liens en plastique ou en métal, car ils peuvent fondre ou prendre feu en raison des 'arcs' métalliques.
Paille et récipients en bois	✔	✘	Utilisez uniquement pour réchauffer ou absorber l'humidité. Surveillez soigneusement la cuisson, une surchauffe peut être source d'incendie.
Papier recyclé et journaux	✘	✘	Restez toujours à proximité du micro-ondes lors de l'utilisation de ces matériaux, leur surchauffe pouvant être cause de départ de feu. Peut contenir des résidus de métaux pouvant causer des arcs électriques et un départ de feu.

⚠ **AVERTISSEMENT : Lors du chauffage des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four en raison de la possibilité d'ignition.**

NOTE : Ne laissez pas votre four sans surveillance pendant son utilisation.

Conseils de cuisson au micro-ondes

Les micro-ondes cuisent les aliments plus rapidement que la cuisson traditionnelle. Il est ainsi essentiel de suivre certaines techniques pour assurer de bons résultats. Un grand nombre des techniques suivantes sont similaires à celles utilisées dans la cuisine classique.

⚠ AVERTISSEMENT : Les liquides et les aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés ou des pots/conteneurs avec des couvercles, car la pression va s'accumuler à l'intérieur et peut provoquer l'explosion du pot/conteneur.

REMARQUES SUR LES CONSEILS DE CUISSON :

- Restez toujours à proximité du four lors de son utilisation.
- Vérifiez que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.
- Utilisez uniquement la fonction Popcorn du micro-ondes dans les limites recommandées sur l'emballage (suivez les instructions du fabricant). N'utilisez jamais d'huile sauf mention contraire par le fabricant, et ne dépassez jamais le temps de cuisson indiqué.

⚠ AVERTISSEMENT : Si vous dépassez les temps de cuisson recommandés et utilisez des niveaux de puissance trop élevés, les aliments peuvent surchauffer, brûler et, dans des circonstances extrêmes, prendre feu et endommager le four.

Dépannage

Placez les parties les plus épaisses de la nourriture vers l'extérieur du plat, par exemple des pilons de poulet. ex. Pilons de poulet.
Les aliments placés vers l'extérieur du plat recevront plus d'énergie, et cuiront donc plus rapidement que ceux au centre.

Couvrir

Certains aliments devraient être couverts pendant la cuisson au micro-ondes.
Utilisez du film plastique pour micro-ondes ou un couvercle adapté.

Percer

Les aliments à coquille, peau ou membrane doivent être percés à plusieurs endroits avant cuisson ou réchauffage, car la vapeur s'accumule et peut causer l'explosion des aliments, par ex. pour les pommes de terre, le poisson, le poulet, les saucisses.
REMARQUE: Il ne faut pas chauffer les œufs à l'aide d'un four à micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson. Par exemple, les œufs pochés, frits, durs.

Mélanger, tourner et réarranger

Pour une cuisson uniforme, il est essentiel de mélanger, tourner et réarranger les aliments pendant la cuisson. Mélangez et réarrangez toujours de l'extérieur vers le centre.

Laisser reposer

Un temps de repos est nécessaire après cuisson, car cela permet à la chaleur de se disperser uniformément dans la nourriture.

Caractéristiques de la nourriture	
Composition	Les aliments riches en gras ou en sucre (par ex. flans, pâtés) nécessitent moins de temps de chauffage. Attention pour éviter les surchauffes qui peuvent conduire à des incendies. Les os des aliments conduisent la chaleur, ce qui cuit la nourriture plus rapidement. Attention à cuire de tels aliments uniformément.
Densité	La densité de nourriture affectera le temps de cuisson nécessaire. Les aliments légers et poreux, comme les gâteaux ou le pain, cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, comme les rôtis et les ragoûts.
Quantité	La quantité de micro-ondes dans votre four reste la même, quelle que soit la quantité d'aliments cuisinés. Le temps de cuisson doit être augmenté en fonction de la quantité d'aliments placés dans le four. il faut plus de temps pour cuire quatre pommes de terre que deux.
Taille	Les petits aliments cuisent plus rapidement que les grands, car les micro-ondes peuvent pénétrer de tous les côtés jusqu'au centre. Pour une cuisson uniforme, utilisez des morceaux de taille similaire.
Forme	Les aliments qui sont de forme irrégulière, comme les poitrines ou les pilons de poulet nécessiteront plus de temps de cuisson pour les parties les plus épaisses. Pour une cuisson uniforme, placez les morceaux les plus épais vers l'extérieur du plat, où ils recevront plus d'énergie. Les formes rondes cuiront plus uniformément que les formes carrées au micro-ondes.
Température de la nourriture	La température initiale de la nourriture affecte le temps de cuisson requis. Les aliments frais nécessiteront plus de temps de cuisson que ceux à température ambiante. La température du conteneur n'est pas une véritable indication de la température de la nourriture ou boisson. Coupez les aliments avec garniture, comme les beignets à la confiture, pour libérer la chaleur ou la vapeur.

⚠ **AVERTISSEMENT : Visage & Mains : Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments ou les ustensiles de cuisson du four. Tenez-vous éloigné lors de l'ouverture de la porte du four pour permettre à la chaleur ou à la vapeur de se disperser. Lors de l'enlèvement des couvercles (comme le film alimentaire), l'ouverture des sacs de rôtissage ou des emballages de popcorn, dirigez la vapeur loin du visage et des mains.**

⚠ **AVERTISSEMENT : Vérifiez la température des aliments et des boissons, remuez avant de servir. Faites preuve de prudence particulière lors de la distribution à des bébés, des enfants ou des personnes âgées. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébé doit être agité ou secoué et la température vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.**

Conseils de décongélation

Le micro-ondes est la méthode de décongélation la plus rapide du four. C'est un processus simple, mais les instructions suivantes sont essentielles pour vous assurer que la nourriture est bien décongelée.

- Retirez l'emballage complet avant décongélation.
- Pour décongeler les aliments, utilisez les niveaux de puissance du micro-ondes P-20 à P-40.
- Consultez la suite pour plus d'informations.

Réarranger

Les aliments placés vers l'extérieur du plat seront décongelés plus rapidement que ceux au centre. Il est donc essentiel d'arranger la nourriture jusqu'à 4 fois lors de la décongélation.
Déplacez les morceaux étroitement emballés de l'extérieur vers le centre et réorganisez les zones de chevauchement. Cela assurera la décongélation uniforme des aliments.

Séparer

Les aliments peuvent être collés lors de leur retrait du congélateur. Il est important de séparer les aliments dès que possible lors de la décongélation.
tranches de jambon, filets de poulet.

Protéger

Certaines zones de la nourriture peuvent devenir chaudes. Pour éviter qu'elles deviennent trop chaudes et commencent à cuire, ces zones doivent être protégées par de petits morceaux de papier aluminium, qui réfléchit les micro-ondes, par ex. sur les cuisses et ailes de poulet.

Laisser reposer

Un temps de repos est nécessaire pour assurer la décongélation complète de la nourriture.
La décongélation n'est pas terminée lorsque la nourriture est sortie du micro-ondes. La nourriture doit rester couverte pendant un certain temps pour s'assurer que le centre est complètement décongelé.

Retourner

Il est essentiel que tous les aliments soient retournés jusqu'à 4 fois pendant la décongélation.
Il est important de garantir la décongélation complète.

Conseils de réchauffement

Pour le réchauffement des aliments, suivez les conseils et les directives ci-dessous pour assurerassurez-vous que l'aliment est bien réchauffé avant de servir.

Plateaux-repas

Enlevez les morceaux de viande ou de volaille, réchauffez-les séparément, voir ci-dessous.
Placez les petits morceaux au centre de l'assiette, et les morceaux plus gros au bord. Couvrez avec un film plastique pour micro-ondes ventilé et réchauffez au niveau de puissance P-50, remuez/réorganisez à mi-temps.
REMARQUE : Assurez-vous que la nourriture est bien réchauffée avant de servir.

Viande émincée

Couvrez avec un film plastique pour micro-ondes ventilé et réchauffez au niveau de puissance P-60. Réarrangez au moins une fois pour assurer un réchauffage uniforme.
REMARQUE : Assurez-vous que la viande est bien réchauffée avant de servir.

Morceaux de volaille

Placez les morceaux les plus épais des portions vers l'extérieur du plat, couvrez avec un film plastique pour micro-ondes ventilé et réchauffez au niveau de puissance P-70.
Mélangez/Réarrangez à la moitié du temps de réchauffage.
REMARQUE : Assurez-vous que la volaille est bien réchauffée avant de servir.

Ragoûts

Couvrez avec un film plastique pour micro-ondes ventilé ou un couvercle approprié et réchauffez au niveau de puissance P-50.
Mélangez fréquemment pour assurer un réchauffage uniforme.
REMARQUE : Assurez-vous que la nourriture est bien réchauffée avant de servir.
Pour obtenir les meilleurs résultats lors du réchauffage, sélectionnez un niveau de puissance de micro-ondes adapté pour le type de nourriture. Par exemple, un bol de légumes peut être réchauffé avec le niveau de puissance micro-ondes P-100, tandis qu'une lasagne contenant des ingrédients qui ne peuvent pas être mélangés doit être réchauffée au niveau de puissance micro-ondes P-40.

REMARQUES :

- Retirez la nourriture des contenants en aluminium ou en métal avant de la réchauffer.
- Les temps de réchauffage varient en fonction de la forme, de l'épaisseur, de la quantité et de la température de la nourriture, ainsi que de la taille, de la forme et du matériau du contenant.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne chauffez jamais de liquides dans des récipients à col étroit, car cela pourrait entraîner l'éruption du contenu du récipient et causer des brûlures.

- Pour éviter les surchauffes et incendies, faites attention lorsque vous réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, comme des tartes ou des gâteaux.
- Ne chauffez jamais l'huile ou la graisse à frire, car cela peut provoquer une surchauffe et un incendie.
- Les pommes de terre en conserve ne doivent pas être chauffées dans le four à micro-ondes, suivez les instructions du fabricant sur la boîte.

⚠ AVERTISSEMENT : Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébé doit être agité ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.

Dépannage

Si vous pensez que le four ne fonctionne pas correctement, voici quelques vérifications simples que vous pouvez effectuer vous-même avant d'appeler un technicien. Cela vous évitera des appels inutiles au centre de service si la cause du problème est simple.
Suivez les vérifications simples décrites ci-dessous :
Placez une demi-tasse d'eau sur le plateau tournant et fermez la porte. Réglez le minuteur pour cuire pendant 1 minute en utilisant le niveau de puissance du micro-ondes P-100.

1. Est-ce que la lampe s'allume pendant la cuisson ?
2. Est-ce que le ventilateur de refroidissement fonctionne ? (Vérifiez en plaçant votre main au-dessus des ouvertures de ventilation.)
3. Entendez-vous le signal sonore après 1 minute ?
4. L'eau dans la tasse est-elle chaude ?
   Si vous répondez «NON» à une question, vérifiez d'abord que le four est correctement branché et que le fusible n'a pas sauté. S'il n'y a aucun défaut avec l'un ou l'autre, consultez le tableau de dépannage ci-dessous.

⚠ **AVERTISSEMENT : N'essayez jamais de régler, réparer ou modifier le four vous-même. Il est dangereux pour quiconque autre qu'un ingénieur formé par SHARP d'effectuer des réparations ou des entretiens. C'est important car cela peut impliquer le retrait de couvertures qui offrent une protection contre l'énergie des micro-ondes.**

- Le joint de la porte empêche les fuites de micro-ondes pendant le fonctionnement, mais ne forme pas un joint étanche. Il est normal de voir des gouttes d'eau ou de la lumière, ou de sentir de la chaleur autour de la porte du four. La nourriture avec une haute teneur en humidité dégagera de la vapeur et causera de la condensation à l'intérieur de la porte qui peut s'écouler hors du four.
- Réparations et modifications : n'essayez pas de réparer, modifier ou utiliser le four s'il ne fonctionne pas correctement.
- Accès au boîtier extérieur et à la lampe : Ne retirez jamais le boîtier extérieur. C'est très dangereux en raison des pièces à haute tension à l'intérieur qui ne doivent jamais être touchées, car cela pourrait être fatal.

  Votre four n'est pas équipé d'un couvercle d'accès à la lampe. Si la lampe tombe en panne, n'essayez pas de la remplacer vous-même, appelez un centre de service approuvé par SHARP.

TABLEAU DE DÉPANNAGE

Problème	Explication
De l'eau circule autour de la porte.	Lorsque le four fonctionne, l'air circule dans la cavité. La porte ne forme pas un joint étanche, et de l'air peut donc s'échapper de la porte.
De la condensation se forme dans le four et peut s'écouler de la porte.	La cavité du four est normalement plus froide que les aliments cuisinés, et la chaleur produite lors de cuisson se condense donc sur la surface plus froide. La quantité de vapeur produite dépend de la teneur en eau de l'aliment cuisiné. Certains aliments, comme les pommes de terre ont une haute teneur en humidité. La condensation prise dans la vitre de la porte devrait s'évaporer après quelques heures.
Des clignotements ou arcs électriques sont visibles dans la cavité lors de la cuisson.	Les arcs électriques se produisent lorsqu'un objet métallique est à proximité immédiate de la cavité du four pendant la cuisson. Cela peut éventuellement dépolir la surface de la cavité, sans endommager le four pour autant.
Arcs électriques lors de la cuisson de pommes de terre.	Veillez à éliminer les œilletons et à percer les pommes de terre. Placez-les directement sur le plateau tournant ou dans un plat résistant à la chaleur ou contenant semblable.
Le four ne fonctionne pas lorsque vous appuyez sur DÉMARRER/ DÉMARRAGE RAPIDE.	Vérifiez que la porte est bien fermée.
Le four chauffe trop lentement;	Assurez-vous d'avoir sélectionné le bon niveau de puissance.
Le four émet un son.	L'énergie des micro-ondes s'active et se désactive en séquence lors de la cuisson/ décongélation.
Le boîtier extérieur est chaud.	Le boîtier peut devenir chaud au toucher, maintenez les enfants à l'écart.
Lorsque le four est utilisé en mode gril uniquement, vous pourriez remarquer que l'élément chauffant ne semble pas toujours allumé.	Lors de la cuisson en mode grill, la température du four est surveillée pour s'assurer que la cavité ne devienne pas trop chaude. L'élément du grill peut s'allumer et s'éteindre pendant le cycle de cuisson.
Lorsque le gril est utilisé en mode combiné, il ne semble pas être allumé.	En mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), le four passe d'une fonction à l'autre. Les fonctions micro-ondes et gril ne sont pas activées en même temps.
Le four à convection ne semble pas chauffer suffisamment.	La température de la cavité du four sera maintenue à +/- 10% du niveau défini. La température est mesurée au centre exact du four avec un appareil de mesure de température calibré utilisant un thermocouple de type K.
Après la cuisson, le four fait du bruit ou semble poursuivre son fonctionnement.	À la fin du cycle de cuisson, le ventilateur peut rester allumé pendant plusieurs minutes pour refroidir le four. Cela est normal.
"COOL" est affiché à l'écran.	Lorsqu'il est utilisé en mode AIR FRY, grill ou convection, la cavité du four chauffe. Une fois la cuisson terminée, "COOL" sera affiché jusqu'à ce que la température de la cavité descende en dessous de 140°C.

Avant de demander de l'aide

Avant de demander un service, vérifiez chacun des éléments ci-dessous :

- Vérifiez que le four est bien branché. Si ce n'est pas le cas, retirez la fiche de la prise, attendez 10 secondes et rebranchez de façon sûre.
- Vérifiez si un fusible du circuit a sauté ou si un coupe-circuit a été déclenché. S'ils semblent fonctionner correctement, testez la prise avec un autre appareil.
- Vérifiez que les boutons d'alimentation et de minuterie sont correctement réglés.
- Vérifiez que la porte est bien fermée en activant le système de verrouillage de sécurité de la porte. Sinon, l'énergie du micro-ondes ne s'écoulera pas dans le four.

SI AUCUNE DE CES MESURES NE RÉSOUT LE PROBLÈME, CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. NE TENTEZ PAS DE RÉGLER OU RÉPARER LE FOUR VOUS-MÊME.

Pažnja:
Proizvod je označen ovim simbolom. To znači da se rabljeni električni i elektronički proizvodi ne smiju miješati s uobičajenim kućanskim otpadom. Za prikupljanje ovih proizvoda postoji poseban sustav.

A. Informacije o odlaganju za korisnike (privatna kućanstva)

1. U Europskoj uniji
Pažnja: ako ovu opremu želite odložiti, nemojte rabiti uobičajeni koš za otpatke!
Rabljena električna i elektronička oprema mora se odlagati zasebno i u skladu s propisima koji nalažu pravilno odlaganje, obnavljanje i recikliranje rabljene električne i elektroničke opreme.
Nakon implementacije u državama članicama, privatna kućanstva u državama EU mogu besplatno vratiti rabljenu električnu i elektroničku opremu na predviđena sabirna mjesta*.
U nekim državama* lokalni dobavljač može besplatno preuzeti stari proizvod ako kupite novi.
*) Za dodatne pojedinosti obratite se lokalnim nadležnim tijelima.
Ako vaša električna ili elektronička oprema ima baterije ili akumulatore, odložite ih zasebno u skladu s lokalnim propisima. Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda omogućujete pravilnu obradu, obnavljanje i recikliranje otpada te sprječavate negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje koji proizlaze iz nepravilnog postupanja s otpadom.

2. U drugim državama izvan EU
Ako ovaj proizvod želite odložiti, informacije o pravilnom odlaganju zatražite od lokalnih nadležnih tijela.
Za Švicarsku: rabljena električna i elektronička oprema može se besplatno vratiti dobavljaču, čak i ako ne kupujete novi proizvod. Ostala sabirna mjesta navedena su na početnoj stranici www.swico.ch i www.sens.ch.

B. Informacije o odlaganju za poslovne korisnike

1. U Europskoj uniji
Ako se proizvod koristio u poslovne svrhe i želite ga odbaciti:
Za informacije o preuzimanju proizvoda zatražite od svog dobavljača tvrtke SHARP. Možda će Vam biti naplaćeni troškovi preuzimanja i recikliranja.
Lokalna sabirna mjesta možda preuzimaju malene proizvode (i malene količine).
Za Španjolsku: za preuzimanje rabljenih proizvoda obratite se predviđenom sabirnom mjestu ili lokalnim nadležnim tijelima.

2. U drugim državama izvan EU
Ako ovaj proizvod želite odložiti, informacije o pravilnom odlaganju zatražite od lokalnih nadležnih tijela.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Za servis posjetite **www.sharpconsumer.com/contact/**, a za jamstvena prava **www.sharpconsumer.com/support/** ili se obratite dobavljaču od kojeg ste kupili proizvod.
Deklaracije usklađenosti dostupne su na adresi **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

MJERE OPREZA ZA IZBJEGAVANJE MOGUĆNOSTI IZLAGANJA ENERGIJI MIKROVALOVA

1. Pećnicu ne pokušavajte upotrebljavati dok su vrata otvorena jer to može rezultirati štetnim izlaganjem energiji mikrovalova. Važno je da sigurnosne bravice ne pokušavate modificirati ili uklanjati.
2. Između prednje stranice pećnice i vrata nemojte ništa stavljati i nemojte dopustiti da se nakupe naslage nečistoća na brtvenim površinama.
3. Pećnicu nemojte koristiti ako je oštećena. Vrlo je važno da se vrata pećnice pravilno zatvaraju te da vrata, bravice, šarke, brtve i brtvene površine budu neoštećene.
4. Pećnicu ne pokušavajte popravljati ni podešavati.

Sadržaj

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE 3
POSTAVLJANJE 12
Radio smetnje 13
Upute za uzemljenje 13
Tehničke specifikacije 13
Pećnica i pribor 14
Upravljačka ploča 15
Prije uporabe pećnice 15
Postavljanje sata 15
Mikrovalovi 16
Ručna upotreba 17
Kuhanje u mikrovalnoj 17
Brzi početak 18
AIR FRY kuhanje 18
Roštiljanje 19
Mikrovalna + roštilj 19
Konvekcija 20
Mikrovalna + konvekcija 21
Automatski izbornik 21
Odmrzavanje prema težini 24
Odleđivanje prema vremenu 24
Sekvencijsko kuhanje 24
Sigurnosna blokada 25
Dječja sigurnost 25
Čišćenje i održavanje 25
Odgovarajuće posuđe za pećnicu 26
Savjeti za kuhanje u mikrovalnoj 27
Savjeti za odmrzavanje 29
Savjeti za ponovno zagrijavanje 30
Otklanjanje poteškoća 31
Prije nego što zatražite pomoć 32

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

PAŽLJIVO PROČITAJTE I ČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU

Da biste izbjegli požar, mikrovalnu pećnicu tijekom rada nemojte ostavljati bez nadzora. Previsoko postavljena snaga ili predugo vrijeme kuhanja mogu pregrijati hranu, što može rezultirati požarom.

Ova je pećnica predviđena za postavljanje isključivo na radnu površinu. Nemojte je postavljati u ormarić ili drugi zatvoreni prostor.
Strujna utičnica mora biti lako dostupna kako bi se uređaj mogao lako iskopčati u hitnim slučajevima.

Potrebno je napajanje od 230-240 V i 50 Hz, uz minimalni osigurač ili kratkospojnik od 10 A. Uređaj koristite u zasebnom strujnom krugu.

Pećnicu ne postavljajte na mjestima na kojima se stvara toplina. Na primjer, blizu obične pećnice. Mikrovalnu pećnicu nemojte postavljati na mjestima s visokom vlagom. Nemojte je pohranjivati ni upotrebljavati na otvorenom prostoru.

Ako primijetite dim, isključite ili iskopčajte pećnicu te držite vrata zatvorena kako biste ugasili eventualni plamen.

Upotrebljavajte samo posuđe predviđeno za mikrovalne pećnice. Provjerite je li jedaći pribor prikladan za upotrebu u mikrovalnim pećnicama.
Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim spremnicima budite blizu pećnice zbog mogućnosti njihovog zapaljenja.

Nakon upotrebe očistite pokrov provodnika valova i unutrašnjost pećnice. Ovi dijelovi moraju biti suhi i bez masnoća. Nakupljena masnoća može se pregrijati te uzrokovati dim ili pojavu plamena.

Ne postavljajte zapaljive materijale blizu pećnice ili otvora za prozračivanje.
Nemojte blokirati ventilacijske otvore.

Skinite sve metalne naljepnice, pokrove, žice i sl. s hrane i ambalaže. Iskrenje na metalnim površinama može uzrokovati požar.

Mikrovalnu pećnicu nemojte koristiti za zagrijavanje ulja ili za prženje u dubokom ulju. Temperatura se ne može kontrolirati te bi se ulje moglo zapaliti.

Za pripremu kokica koristite samo posebne kokice za mikrovalnu pećnicu.

U pećnicu nemojte pohranjivati hranu ni druge predmete.

Nakon pokretanja pećnice provjerite jesu li podešene postavke za željeni rad.

Dok pećnica radi, ne ostavljajte je bez nadzora.

Da biste izbjegli pregrijavanje i požar, budite posebno oprezni prilikom zagrijavanja ili kuhanja hrane s visokim udjelom šećera ili masnoće, npr. kobasica, pita ili kolača kao što je božićni kuglof. Potražite savjete u priručniku za upotrebu.

Da biste izbjegli mogućnost ozljede (UPOZORENJE):

Pećnicu nemojte koristiti ako je oštećena ili pokvarena. Prije upotrebe provjerite sljedeće:

a) Provjerite zatvaraju li se vrata pravilno te da nisu iskrivljena ili pomaknuta u ležištu.
b) Provjerite jesu li šarke i sigurnosne bravice vrata oštećene ili labave.
c) Provjerite jesu li oštećene brtve i brtvene površine vrata.
d) Provjerite ima li udubljenja u unutrašnjosti pećnice ili na vratima.
e) Kabel napajanja i utikač: provjerite moguća oštećenja.

Ako su vrata ili brtve oštećeni, pećnica se ne smije koristiti dok

je ne popravi stručna osoba.

Pećnicu nemojte nikad podešavati, popravljati ni mijenjati sami. Skidanje pokrova koji štiti od energije mikrovalova je opasno. Takve zahvate, servisiranja i popravke smije obavljati samo stručna osoba.

Pećnicu nemojte koristiti dok su vrata otvorena i nemojte modificirati sigurnosne bravice vrata ni na koji način. Ne upotrebljavajte pećnicu ako je zaglavljen predmet između brtvi vrata i brtvenih površina.

Ne dopustite da se na brtvama vrata i susjednim dijelovima nakupi masnoća ili prljavština. Pećnicu redovito čistite i uklanjajte sve ostatke hrane.

Slijedite upute u odjeljku „Čišćenje i održavanje". Neodržavanje pećnice čistom može uzrokovati propadanje površine, negativno utjecati na vijek trajanja uređaja te uzrokovati opasne situacije.

Osobe s električnim stimulatorima srca (pacemakerima) trebaju sa svojim liječnikom ili proizvođačem uređaja provjeriti mjere opreza glede upotrebe mikrovalnih pećnica.

Da biste izbjegli mogućnost strujnog udara

- Ni pod kojim uvjetima nemojte uklanjati vanjsko kućište.
- Pazite da Vam se u otvore bravice vrata ili ventilacijske otvore ne prolije tekućina ili u njih ne upadnu predmeti. U slučaju prolijevanja odmah isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja te nazovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke SHARP.
- Kabel napajanja i utikač nemojte uranjati u vodu ni u druge tekućine.
- Pazite da kabel napajanja ne visi preko ruba stola ili radne površine.
- Držite kabel napajanja podalje od vrućih površina, uključujući stražnji dio pećnice.

- Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Lampu pećnice nemojte pokušavati mijenjati sami. To smije obavljati samo ovlašteni predstavnik tvrtke SHARP. Ako se lampa pećnice pokvari, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisnom predstavniku tvrtke SHARP.
- Ako se kabel napajanja ošteti, treba ga zamijeniti ovlašteni servis za SHARP.

UPOZORENJE: tekućine i hrana ne smiju se zagrijavati u zabrtvljenim spremnicima jer mogu eksplodirati. Zagrijavanje pića mikrovalovima može rezultirati odgođenim eruptivnim ključanjem. Stoga budite oprezni prilikom upotrebe spremnika. Da biste izbjegli mogućnost eksplozije ili iznenadnog vrenja:

Nemojte upotrebljavati zabrtvljene spremnike. Uklonite zatvarače i poklopce prije upotrebe. Zatvoreni spremnici mogu eksplodirati zbog nakupljenog tlaka čak i nakon isključenja pećnice. Budite oprezni prilikom zagrijavanja tekućina u mikrovalnoj pećnici. Upotrijebite spremnike sa širokim otvorom kako biste omogućili isparavanje.

Tekućine nemojte zagrijavati u spremnicima s uskim grlom kao što su bočice za bebe jer bi se sadržaj mogao preliti iz spremnika tijekom zagrijavanja i uzrokovati opekotine.

Kako biste spriječili iznenadno izlijevanje prokljućale tekućine i opekline:

1. Nemojte predugo zagrijavati.
2. Prije grijanja promiješajte tekućinu.
3. U tekućinu je tijekom zagrijavanja preporučljivo umetnuti stakleni štapić ili sličan pribor (koji nije od metala).
4. Po isteku vremena pripreme ostavite tekućinu najmanje 20 sekundi u pećnici kako biste spriječili odgođeno eruptivno

ključanje.

Nemojte kuhati jaja u ljusci. Tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i kad se pećnica isključi. Za kuhanje ili podgrijavanje jaja koja nisu pripremljena "na kajganu" najprije probušite žumanjke i bjelanjke. Oljuštite i razrežite tvrdo kuhana jaja prije zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.

Probušite kožu namirnica kao što su krumpiri, kobasice i voće kako ne bi eksplodirali.

UPOZORENJE: sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom potrebno je promiješati ili protresti te prije konzumacije provjeriti temperaturu kako biste izbjegli opekline. Prilikom uklanjanja hrane iz pećnice upotrijebite držače za posuđe ili rukavice. Da biste izbjegli opekline:

- Uvijek otvorite spremnike, ambalažu kokica, vrećice i sl. podalje od lica i šaka kako vas para ne bi opekla te kako ne bi došlo do eruptivnog ključanja. Da biste izbjegli opekline, uvijek provjerite temperaturu hrane i promiješajte prije posluživanja. Osobitu pažnju obratite na temperaturu hrane i pića koje poslužujete bebama, djeci ili starijim osobama. Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
- Temperatura spremnika nije stvaran pokazatelj temperature hrane ili tekućine. Uvijek provjerite temperaturu hrane.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata pećnice kako vas ne bi opekla para ili vrućina koja izađe iz pećnice.
- Nakon grijanja razrežite punjeni pečeni krumpir kako bi izašla para i kako se ne biste opekli.
- Držite djecu podalje od vrata kako se ne bi opekla.

UPOZORENJE: djeca u dobi od najmanje 8 godina smiju rabiti uređaj bez nadzora samo ako su primila odgovara-

juće upute za sigurnu upotrebu uređaja te su upoznata s opasnostima nepravilne upotrebe.

Kada se uređaj upotrebljava u načinima GRILL (Pečenje), MIX GRILL (Kombinirano pečenje), CONVECTION (Konvekcija), MIX CONVECTION (Kombinirana konvekcija i AUTO MENU (Automatski izbornik) (način rada ovisi o modelu), djeca ne smiju upotrebljavati uređaj bez nadzora zbog temperature koja se stvara.

Ovaj uređaj nije predviđen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su primila upute za sigurnu uporabu uređaja od osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Djeca moraju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala uređajem. Ako djeca čiste uređaj, također trebaju biti pod nadzorom.

Modeli s elektroničkom dodirnom pločom opremljeni su dječjom blokadom.

Nemojte se naslanjati ni vješati na vrata pećnice. Nemojte se igrati pećnicom niti je koristiti kao igračku.

Djecu treba podučiti svim važnim sigurnosnim uputama: upotrebi držača posuda, pažljivom uklanjanju pokrova hrane, obraćanju pažnje na ambalažu koja služi tome da hranu učini hrskavom (samozagrijavajući materijali) jer može biti vrlo vruća.

Ostala upozorenja

Nemojte raditi nikakve izmjene na pećnici.

Nemojte pomicati pećnicu dok radi.

Ova pećnica predviđena je samo za pripremu hrane u kućanstvu te se može koristiti samo za kuhanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće te zagrijavanje grijaćih podložaka, papuča, spu-

žvi, vlažne odjeće i sl. može predstavljati rizik od ozljeda i požara. Nije prikladna za komercijalnu ili laboratorijsku upotrebu.

Za upotrebu pećnice bez problema i izbjegavanje oštećenja:

Nemojte koristiti pećnicu ako je prazna. Ako pripremate jelo koje treba zapeći ili posuđe od samozagrijavajućeg materijala, ispod njih uvijek postavite izolator kao što je porculanska ploča kako biste izbjegli oštećenje okretnog tanjura i podloška zbog vrućine. Ne smije se prekoračiti vrijeme pripreme navedeno u odjeljku s receptima.

Nemojte koristiti metalni pribor koji reflektira mikrovalove i može uzrokovati električno iskrenje. U pećnicu nemojte stavljati konzerve.

Da biste spriječili pucanje okretnog tanjura ili dna pećnice:

a) Pričekajte da se ohladi prije čišćenja.

b) Na hladan okretni tanjur ili dno pećnice nemojte stavljati vruću hranu ili pribor.

c) Tijekom rada pećnice nemojte ništa stavljati na vanjsko kućište.

NAPOMENA:

Nemojte rabiti plastične spremnike za zagrijavanje mikrovalovima ako je pećnica još uvijek vruća od upotrebe kombiniranog načina rada (ovisno o modelu) jer se mogu rastopiti.

Plastični spremnici možda nisu prikladni za uporabu u navedenim načinima rada, osim ako proizvođač to izričito navodi.

Ako niste sigurni kako priključiti svoju pećnicu, obratite se ovlaštenom i kvalificiranom električaru.

Proizvođač i dobavljač ne prihvaćaju nikakvu odgovornost za oštećenja pećnice ili osobne ozljede proizašle iz nepoštivanja pravilnih postupaka za izvođenje električnih vodova.

Na stijenkama pećnice i oko brtvi vrata može povremeno na-

stati vodena para ili kapi. To je normalna pojava i ne znači da je mikrovalna pećnica pokvarena ili da propušta.

Ova pećnica predviđena je za upotrebu u kućanstvima te čajnim kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima, hotelima, motelima i sličnim okruženjima.

Mjere opreza pri korištenju funkcija toplog zraka (AIR FRY, Roštilj i Konvekcija)

- Košaru friteze na vrući zrak i unutarnju posudu čistite vlažnom krpom i sapunicom. Upotrijebite samo blagi deterdžent.
- NEMOJTE čistiti s metalnim spužvama za ribanje. Dijelovi spužve mogu se odlomiti i dodirnuti električne dijelove, stvarajući rizik od strujnog udara. Oštećivanje površine također će se dogoditi.
- Uređaj i sve dijelove osušite mekom krpom prije pohrane ili upotrebe.
- Ako na košari ili unutarnjoj posudi ima tvrdokornih mrlja, namočite ih u toplu vodu na 10 minuta prije čišćenja.
- NEMOJTE prepunjavati uređaj. Prepunjavanje može uzrokovati tjelesne ozljede ili materijalnu štetu te smanjiti sigurnost upotrebe uređaja.
- U unutarnjoj posudi NEMOJTE upotrebljavati ulja ni bilo kakve druge tekućine.
- Uređaj NEMOJTE upotrebljavati za prženje u dubokom ulju.
- Provjerite je li hrana pravilno pripremljena i termički obrađena kako biste izbjegli zdravstvene poteškoće.
- Spriječite kontakt hrane s grijačima.
- Prije upotrebe uvijek provjerite je li uređaj pravilno sastavljen.
- Dok friteza na vrući zrak nije u upotrebi, nemojte u nju pohranjivati nikakve materijale i predmete osim isporučene opreme.
- Uređaj upotrebljavajte samo u predviđene svrhe.
- Uporaba dodataka koje proizvođač nije odobrio može

uzrokovati opasne situacije ili ozljede.

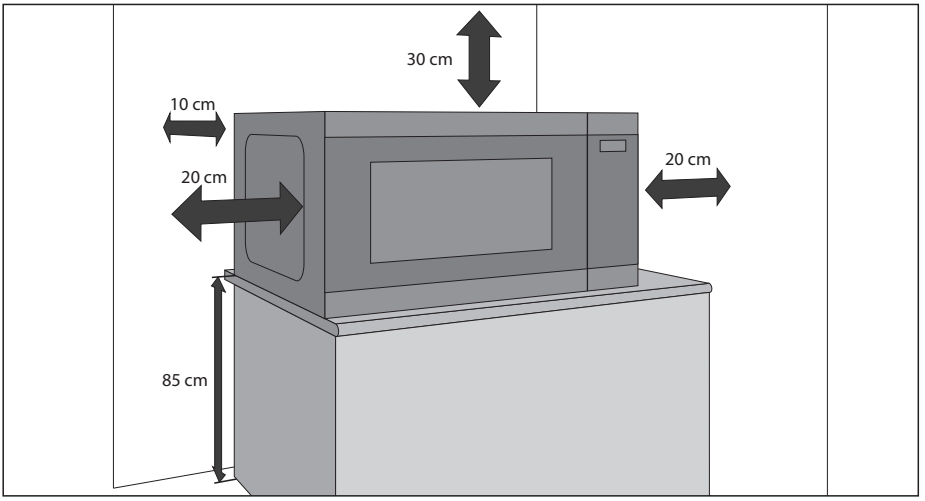
- NEMOJTE pokrivati ulazni ili izlazni otvor dok uređaj radi. To će spriječiti ravnomjerno kuhanje i može oštetiti uređaj ili uzrokovati pregrijavanje.
- NEMOJTE dodirivati opremu uređaja tijekom ili neposredno nakon pripreme hrane.
- Potrebno je izniman oprez kada uređaj sadrži vruću hranu. Nepravilna upotreba može uzrokovati ozljede.
- Uređaj nakon upotrebe ostavite da se ohladi.
- Pričekajte da se ohladi prije čišćenja.
- UPOZORENJE: Ova friteza na vrući zrak se tijekom upotrebe zagrijava i neke površine mogu doseći visoke temperature. Kako ljudi opažaju temperature, ovaj uređaj treba koristiti s pažnjom.
- Nosite zaštitne rukavice kada dodirujete vruće površine ili pribor, i hranu.

Ovaj simbol znači da površine tijekom uporabe mogu postati vrlo vruće.

POSTAVLJANJE

1. Iz unutrašnjosti pećnice uklonite svu ambalažu i uklonite sav zaštitni film s površine kućišta pećnice.
2. Pažljivo provjerite ima li znakova oštećenja na pećnici.
3. Pećnicu stavite na ravnu i stabilnu površinu, dovoljno čvrstu da može podnijeti težinu pećnice i najtežih namirnica koje ćete u njoj pripremati. Pećnicu nemojte stavljati u kuhinjski ormarić i sl.
4. Odaberite ravnu površinu s dovoljno slobodnog prostora za prozračivanje putem ulaznih i izlaznih otvora za zrak. Stražnju površinu uređaja treba postaviti okrenutu prema zidu.

- Minimalna visina postavljanja je 85 cm.
- Između pećnice i okolnih zidova ili predmeta treba biti najmanje 20 cm prostora.
- Ostavite najmanje 30 cm slobodnog prostora iznad pećnice.
- Nemojte uklanjati nožice s donje strane pećnice.
- Blokiranje ulaznih i/ili izlaznih otvora zraka može uzrokovati kvar pećnice.
- Pećnicu postavite što dalje od radija i televizora. Uporaba mikrovalne pećnice može uzrokovati smetnje radijskog ili televizijskog prijema.



5. Pravilno priključite utikač pećnice u standardnu uzemljenu strujnu utičnicu.

UPOZORENJE:

Pećnicu nemojte postavljati na mjestima na kojima se stvara toplina ili visoka koncentracija vlage, primjerice blizu ili iznad uobičajene pećnice u blizini zapaljivih materijala, kao što su zavjese.
Nemojte blokirati ventilacijske otvore.
Na pećnicu nemojte stavljati predmete.
Nemojte dodirivati vanjske površine mikrovalne pećnice tijekom upotrebe ili neposredno nakon upotrebe jer su tada vruće.

Radio smetnje

Upotreba mikrovalne pećnice može uzrokovati smetnje vašem radiju, TV-u ili sličnoj opremi. Ako se pojave smetnje, mogu biti smanjene ili eliminirane poduzimanjem sljedećih mjera:

1. Očistite vrata i unutrašnjost gdje se sastaju.
2. Promijenite smjer prijemne antene radija ili televizora.
3. Premjestite mikrovalnu pećnicu u odnosu na prijemnik.
4. Uključite mikrovalnu pećnicu u drugu utičnicu kako bi mikrovalna pećnica i prijemnik bili na različitim vodovima napajanja.

Upute za uzemljenje

Ovaj uređaj mora biti uzemljen. Ova pećnica je opremljena kabelom koji ima žicu za uzemljenje s uzemljenim utikačem. Mora biti priključen u zidnu utičnicu koja je ispravno instalirana i uzemljena. U slučaju kratkog spoja, uzemljenje smanjuje rizik od strujnog udara osiguravajući put za bijeg električne struje. Preporučuje se da se osigura poseban krug koji služi samo za pećnicu.

⚠ **UPOZORENJE: Pogrešna uporaba uzemljivanja može rezultirati rizikom od strujnog udara.**

UPOZORENJE:

1. Ako imate bilo kakvih pitanja o uputama za uzemljenje ili električne upute, konzultirajte kvalificiranog električara ili servisnu osobu.
2. Proizvođač i dobavljač ne prihvaćaju nikakvu odgovornost za oštećenja pećnice ili osobne ozljede proizašle iz nepoštivanja pravilnih postupaka za izvođenje električnih vodova.

Kabel za napajanje vaše mikrovalne pećnice koristi žice sa sljedećim bojama:
Zeleno i žuto = ZEMLJA | Plavo = NEUTRALNO | Smeđe = ŽIVO

Tehničke specifikacije

Naziv modela		**YC-MA262A**
Napon izmjenične struje		230~240 V, 50 Hz jednofazno
Linijski osigurač/kratkospojnik		10 A
Izvor napajanja	Potrošnja energije	1500 W
	Izlazna snaga mikrovalova	900 W
	Izlazna snaga grilla	1500 W
	Konvekcijska snaga	1500 W
	Snaga u stanju mirovanja	< 0,5 W
Frekvencija mikrovalova		2450 MHz*
Vanjske dimenzije (Š x V x D u mm)		523 x 300 x 415
Dimenzije unutrašnjosti (Š x V x D u mm)		335 x 218 x 362
Veličina staklenog tanjura (ø mm)		315
Kapacitet pećnice		26 litre**
Veličina pladnja za pečenje (Š x V x D u mm)		329 x 35 x 306
Veličina rešetke za AIR FRY (Š x V x D u mm)		298 x 47 x 275
Raspon težina		17.7 kg
Žarulja pećnice (LED)		1 W

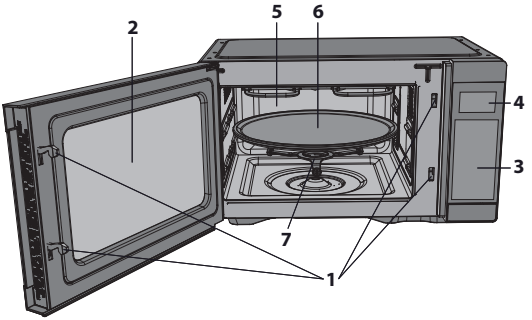
**** - Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve europske norme EN55011. U skladu s tim standardom, ovaj proizvod klasificiran je kao oprema razreda B skupine 2.***
Skupina 2 znači da oprema generira radiofrekvencijsku energiju u obliku elektromagnetskog zračenja u svrhu toplinske obrade hrane. Oprema razreda B znači da je oprema prikladna za korištenje u domaćinstvima.

***** - Unutarnji kapacitet izračunat je mjerenjem maksimalne širine, dubine i visine. Stvarni kapacitet je manji.***

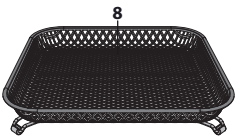
U sklopu kontinuiranog unaprjeđivanja proizvoda zadržavamo pravo promjene njegovog dizajna i specifikacija bez prethodne najave.

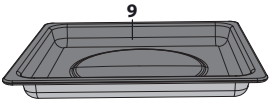
Pećnica i pribor

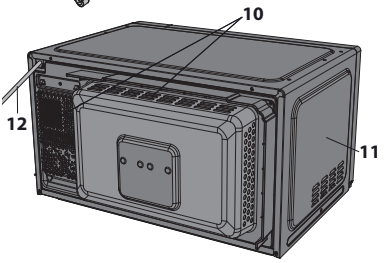
1. Sustav sigurnosne brave na vratima
2. Prozor pećnice
3. Upravljačka ploča
4. Zaslon
5. Unutrašnjost pećnice
6. Stakleni pladanj
7. Podložak s valjcima
8. Košara za prženje
9. Pladanj za pečenje
10. Ventilacijski otvori
11. Vanjsko kućište
12. Kabel napajanja



- Rešetka za pečenje i pladanj za pečenje dizajnirani su za upotrebu samo s funkcijama pečenja i konvekcije. NEMOJTE koristiti metalne dodatke prilikom korištenja funkcije mikrovalova.
- Informacije o upotrebi rešetke za pečenje potražite u odjeljcima o pečenju u ovom Korisničkom priručniku.







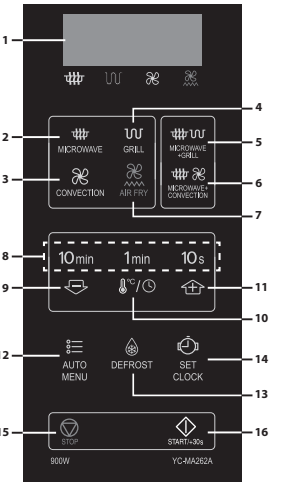
Nemojte dodirivati grijač dok je vruć.
NAPOMENA: Kada naručujete pribor, molimo navedite dvije stavke: naziv dijela i naziv modela.

NAPOMENE:

- Nakon kuhanja masne hrane bez poklopca, uvijek temeljito očistite unutrašnjost i sve dodatke za kuhanje, oni moraju biti suhi i bez masti. Nagomilana mast može se pregrijati i početi dimiti ili zapaliti.
- Prilikom korištenja mikrovalova, uvijek stavite posuđe na rotirajući tanjur.
- NEMOJTE koristiti rešetku za pečenje ili pladanj za pečenje dok koristite funkciju mikrovalova.

⚠ UPOZORENJE: ⚠ Ovaj simbol znači da površine tijekom uporabe mogu postati vrlo vruće. Vrata, vanjski kabinet, unutrašnjost pećnice, pribor i posuđe postat će vrlo vrući tijekom rada. Kako ne biste dobili opekline, uvijek upotrebljavajte rukavice za pećnicu.

Upravljačka ploča



1. **DIGITALNI ZASLON –** Prikazuje se vrijeme kuhanja, snaga, indikatori i vrijeme.
2. **MICROWAVE POWER –**Pritisnite kako biste odabrali snagu mikrovalova.
3. **KONVEKCIJA –** Pritisnite za odabir temperature konvekcije.
4. **GRILL –** Pritisnite za postavljanje načina kuhanja na roštilju. (Stranica 19).
5. **MICROWAVE+GRILL –** Pritisnite za postavljanje kombiniranih načina kuhanja s mikrovalnom i roštiljem. (Stranica 19).
6. **MICROWAVE+KONVEKCIJA –** Pritisnite za odabir kombinacije kuhanja konvekcijom.
7. **AIR FRY –** Pritisnite za korištenje funkcije Air Fry.
8. **10 SEKUNDI, 1 MINUTA, 10 MINUTA –** Koristite za postavljanje vremena kuhanja ili sata.
9. **DOLJE ﹀ –** Pritisnite za postavljanje težine hrane ili porcija.
10. **TEMPERATURA/ VRIJEME –** Pritisnite za prebacivanje između postavki Temperature i Vremena.
11. **GORE ﹀ –** Pritisnite za postavljanje težine hrane ili porcija.
12. **AUTO MENU tipka –** Pritisnite za odabir automatskog izbornika kuhanja.
13. **DEFROST –** Pritisnite za odabir funkcije odmrzavanja.
14. **SET CLOCK –** Koristite za postavljanje vremena na satu. Koristite za postavljanje tajmera.
15. **STOP –** Pritisnite jednom za privremeno zaustavljanje kuhanja, ili dvaput za potpuno otkazivanje kuhanja.
16. **START/+30s –** Pritisnite da pokrenete pećnicu i da povećate vrijeme kuhanja za 30 sekundi.

Simbol					°C	
Opis	Mikrovalovi	Pečenje	AIR FRY	Konvekcija	Temperatura	Vrijeme

Prije uporabe pećnice

Kad je pećnica prvi put uključena, začut će se zvučni signal i zaslon će prikazati "**0:00**". Napominjemo da sat ne mora biti postavljen za ispravan rad pećnice. Za postavljanje sata, slijedite upute u odjeljku „**Postavljanje sata**" ovog korisničkog priručnika.
Kad je nova, pri prvom korištenju roštilja i/ili konvekcije, pojavit će se dim i neugodni mirisi. Kako biste to izbjegli prilikom kuhanja hrane, koristite funkciju roštilja i konvekcije bez hrane otprilike 20 minuta.

- Nakon otvaranja i zatvaranja vrata, pećnica će ući u način pripravnosti. Ako niti jedna tipka nije pritisnuta unutar 1 minute, zaslon će ostati uključen, a tipke neće raditi. Za ponovni ulazak u način pripravnosti, otvorite i zatvorite vrata.
- Tijekom kuhanja, ako je pritisnuta tipka **STOP** jednom, ciklus kuhanja će se pauzirati. Za nastavak kuhanja pritisnite tipku **START/+30s**. Ako je tipka **STOP** pritisnuta dva puta, kuhanje će biti otkazano.
- Prilikom podešavanja pećnice za odgovarajuću funkciju, ako je pauza između pritisaka dugmeta dulja od 30 sekundi, pećnica će se vratiti u način pripravnosti.
- Kad je ciklus kuhanja završio, zaslon će prikazati „**Kraj**" i ton će se oglasiti svake dvije minute, dok se ne pritisne tipka ili ne otvore vrata.

Postavljanje sata

Pećnica je opremljena 24-satnim mjeračem vremena.

1. Pritisnite tipku **SET CLOCK** jednom i "00:00" će bljeskati.
2. Pritisnite tipke za vrijeme i unesite trenutno vrijeme. Unesite sate pritiskom na tipku **10 min**, a minute pritiskom na tipke **1 min** i **10 s**.
3. Pritisnite tipku **SET CLOCK** da završite postavljanje sata.

NAPOMENE:

- Ako je sat postavljen, kad kuhanje završi, zaslon će prikazati točno vrijeme. Ako sat nije postavljen, zaslon će prikazati samo „0:00" kad kuhanje završi.
- Za provjeru vremena tijekom procesa kuhanja, pritisnite tipku **SET CLOCK** i LED će prikazati vrijeme u trajanju od 2-3 sekunde. To ne utječe na proces kuhanja.
- Dok ste u modu postavljanja sata, ako je pritisnuta tipka **STOP** ili ako nema operacije unutar 1 minute, pećnica će se vratiti na prethodnu postavku.
- Ako je opskrba električnom energijom u vašoj mikrovalnoj pećnici prekinuta, zaslon će bljeskati "0:00" nakon što se napajanje vrati. Ako se to dogodi tijekom kuhanja, program će biti izbrisan. Vrijeme dana također će biti izbrisano.

Mikrovalovi

Razina snage	Pritisnite tipku za PODEŠAVANJE SNAGE MIKROVALOVA	Zaslon (Postotak)
HIGH (Visoka snaga)	X1	100P
	X2	90P
MEDIUM HIGH (Srednje visoka snaga)	X3	80P
	X4	70P
MEDIUM	X5	60P
	x6	50P
MEDIUM LOW (Srednje niska snaga) (ODMRZAVANJE)	x7	40P
	x8	30P
LOW (Niska snaga)	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Pećnica podržava 11 razina snage, kao što je prikazano.
- Za promjenu razine snage za kuhanje, pritisnite tipku **MICROWAVE SNAGA MIKROVALOVA** dok zaslon ne ukaže željenu razinu. Postavite željeno vrijeme kuhanja pritiskom na tipke za vrijeme. Pritisnite gumb **START** za početak pećnice.
- Za provjeru razine snage tijekom kuhanja, pritisnite gumb **SNAGA MIKROVALOVA**.
- Dok držite pritisnut gumb **SNAGA MIKROVALOVA**, prikazat će se razina snage. Pećnica nastavlja s odbrojavanjem iako će se na zaslonu prikazivati razina snage.
- Ako je odabran "0P", pećnica će raditi s ventilatorom bez snage. Možete koristiti ovu razinu za uklanjanje neugodnih mirisa.

Općenito vrijede sljedeće preporuke:
100P/90P - (VISOKO) koristi se za brzo kuhanje ili podgrijavanje, npr. za variva, topla pića, povrće itd.
80P/70P - (SREDNJE VISOKO) koristi se za dulje kuhanje guste hrane kao što su mesne štruce, buncek, rezano meso i sl., kao i za osjetljive namirnice poput spužvastih kolača. Na ovoj smanjenoj postavci hrana će se ravnomjerno kuhati bez pregrijavanja na rubovima.
60P/50P - (SREDNJE) za gustu hranu koja zahtijeva duže vrijeme kuhanja pri konvencionalnoj pripremi, npr. goveđi gulaš, preporučljivo je koristiti ovu postavku snage kako bi meso bilo mekano.
40P/30P - (SREDNJE NISKO) za odmrzavanje, odaberite ovu razinu snage kako bi se jelo ravnomjerno odmrznulo. Ova postavka također je idealna za kuhanje riže, tjestenine, knedli i kuhanje kremastih slastica.
20P/10P - (NISKO) Za nježno odmrzavanje, npr. kreme, torte ili tijesto.

Ručna upotreba

Otvaranje vrata:

Da biste otvorili vrata pećnice, pritisnite gumb za otvaranje vrata.

Pokretanje pećnice:

Pripremite i postavite hranu u prikladnu posudu na okretnu ploču ili je stavite direktno na okretnu ploču. Zatvorite vrata i pritisnite gumb **START/+30s** nakon odabira željenog načina kuhanja. Možete produžiti željeno vrijeme kuhanja tijekom ručnog kuhanja pritiskom na gumbe **TIME** ili gumb **START/+30s**.

Jednom kada je program kuhanja postavljen i gumb **START/+30s** nije pritisnut u roku od 1 minute, postavka će biti otkazana.

Gumb **START/+30s** mora biti pritisnut da bi se nastavilo kuhanje ako su vrata otvorena tijekom kuhanja. Zvukovni signal će se oglasiti jednom kada se gumb pritisne na ispravan način.

Tipku **STOP** koristite za:

1. Poništavanje pogreške tijekom programiranja.
2. Privremeno zaustavljanje pećnice tijekom kuhanja.
3. Poništite program tijekom kuhanja pritiskom na tipku **STOP** dvaput.
4. Za postavljanje i poništavanje dječje zaštite.

NAPOMENA

- Ako Mikrovalna nije korištena u razdoblju od 1 minute (i vrata su zatvorena), sigurnosna brava će se automatski aktivirati. Tipkovnica više neće raditi. Da biste isključili sigurnosnu bravu, jednostavno otvorite vrata Mikrovalne i tipkovnica će opet biti aktivna.

Kuhanje u mikrovalnoj

Pećnica se može programirati za rad do 99 minuta i 50 sekundi (99.50).

RUČNO KUHANJE / RUČNO ODMRZAVANJE

- Unesite vrijeme pripreme i upotrijebite razine snage mikrovalova 100P do 10P za kuhanje ili odmrzavanje.
- Ako je moguće, promiješajte ili okrenite hranu 2-3 puta tijekom pripreme.
- Nakon pripreme prekrijte hranu i ostavite da odstoji ukoliko je to preporučeno u receptu.
- Nakon odmrzavanja prekrijte hranu folijom i ostavite dok se potpuno ne otopi.

Primjer:

Za kuhanje u trajanju od 2 minute i 30 sekundi na snazi mikrovalova od 70%.

Unesite razinu snage tako da pritisnete tipku za RAZINU SNAGE MIKROVALOVA 4 puta za 70 P. X4	Unesite vrijeme kuhanja tako da dvaput pritisnete tipku 1 min, a zatim 3 puta tipku 10 s.	Pritisnite tipku START/+30s kako biste pokrenuli mjerač vremena. (Prikaz će odbrojavati kroz postavljeno vrijeme kuhanja/ odmrzavanja.)

UPOZORENJE:

- Kad se pećnica pokrene upalit će se lampa pećnice, a okretni tanjur okretat će se u smjeru kazaljke na satu ili obratno.
- Ako se vrata otvore tijekom kuhanja/odmrzavanja za miješanje ili okretanje hrane, vrijeme kuhanja na zaslonu se automatski zaustavlja. Vrijeme kuhanja/odmrzavanja ponovno se počinje odbrojavati kada se vrata zatvore i pritisne gumb **START**.
- Kada je kuhanje/odmrzavanje završeno, otvorite vrata ili pritisnite gumb **STOP** i vrijeme će se ponovno pojaviti na zaslonu, ako je sat podešen.
- Ako želite znati razinu snage tijekom kuhanja, pritisnite gumb **SNAGA MIKROVALOVA**. Dok je vaš prst pritisnut na

gumb **SNAGA MIKROVALOVA**, prikazivat će se razina snage.

VAŽNO:

- Zatvorite vrata nakon kuhanja/odmrzavanja. Napominjemo da će svjetlo ostati uključeno dok su vrata otvorena, to je iz sigurnosnih razloga kako bi vas podsjetilo da zatvorite vrata.
- Ako kuhate hranu duže od standardnog vremena (pogledajte donju tablicu) koristeći isti način kuhanja, sigurnosni mehanizmi pećnice automatski će se aktivirati. Razina snage mikrovalne pećnice bit će smanjena ili će se grijaći element roštilja uključivati i isključivati.

Način kuhanja	**Standardno vrijeme**
Microwave 10P to 100P	30 minuta
Roštiljanje	Isprekidani rad uz kontrolu temperature
Kombinirana upotreba roštilja	99 min 50 s

Brzi početak

Ako trebate kuhati sa 100% snagom, jednostavno pritisnite gumb **START/+30s** dok je pećnica u stanju pripravnosti. Svaki put kada pritisnete gumb **START/+30s**, dodati će se 30 sekundi vremenu kuhanja.

AIR FRY kuhanje

S predgrijavanjem

1. Pritisnite gumb AIR FRY, na zaslonu će se prikazati **220°C**.
2. Pritisnite gumb AIR FRY za odabir temperature. Svaki put kad pritisnete gumb, zaslon će mijenjati prikaz između 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, zatim natrag na 220.
3. Pritisnite gumb **START/+30s** za potvrdu postavke temperature.
4. Pritisnite gumb **START/+30s** i pećnica će se predgrijati.
5. Kad se postigne predgrijana temperatura, temperatura će treperiti na zaslonu. Otvorite vrata, stavite hranu koju želite kuhati u pećnicu i zatvorite vrata.
6. Pritisnite brojčane gumbe za unos vremena kuhanja.
7. Pritisnite gumb **START/+30s** za početak kuhanja.

Bez predgrijavanja

1. Pritisnite gumb **AIR FRY**, na zaslonu će se prikazati **140°C**.
2. Pritisnite gumb **AIR FRY** za odabir temperature. Svaki put kad pritisnete gumb, zaslon će mijenjati prikaz između 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, zatim natrag na 220.
3. Pritisnite gumb **START/+30s** za potvrdu postavke temperature.
4. Pritisnite brojčane gumbe za unos vremena kuhanja.
5. Pritisnite gumb **START/+30s** za početak kuhanja.

Primjer:

Za prženje na vrući zrak 10 minuta na 220°C s konvekcijom bez predgrijavanja.

Pritisnite AIR FRY jednom. AIR FRY X1	Pritisnite AIR FRY 4 puta tako da prikaz pokazuje 160°C.	Pritisnite gumb **START/+30s** jednom. START/+30s X1	Pritisnite gumb **10min** jednom. 10min X1	Pritisnite **START/+30s**. START/+30s X1

Roštiljanje

PEČENJE BEZ MIKROVALOVA
Roštilj na vrhu šupljine pećnice ima samo jednu postavku snage. Roštilj je potpomognut okretanjem okretnog tanjura kako bi se osiguralo ravnomjerno pečenje. Koristite rešetku za roštiljanje manjih komada hrane, kao što su slanina, šunka i teacakes. Hranu možete staviti izravno na rešetku ili u vatrostalnu posudu na rešetki.

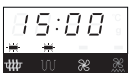
Primjer:
Za pečenje na roštilju 20 minuta, koristite gumb **GRILL**.

Pritisnite **GRILL** jednom. X1	Unesite potrebno vrijeme zagrijavanja tako da dvaput pritisnete **10 min**.	Pritisnite gumb **START/+30s** kako biste pokrenuli roštiljanje. (Prikaz će odbrojavati kroz postavljeno vrijeme roštiljanja.)

Mikrovalna + roštilj

GRILL + MICROWAVE kombinira snagu mikrovalne energije sa konvekcijskom funkcijom. U ovom načinu rada mikrovalna snaga i snaga konvekcije koriste se naizmjenično. Mikrovalna pećnica radi punom snagom 14 sekundi, zatim roštilja 15 sekundi. Ovaj se ciklus ponavlja do kraja vremena kuhanja.
Kombiniranje mikrovalova s roštiljem skraćuje vrijeme kuhanja i omogućuje stvaranje hrskave, smeđe korice.

Primjer:
Za kuhanje 15 minuta, slijedite primjer u nastavku.

Pritisnite **GRILL + CONVECTION** jednom. X1 MICROWAVE +GRILL	Unesite potrebno vrijeme zagrijavanja tako da jedanput pritisnete **10 min** i pet puta **1 min**.	Pritisnite gumb **START/+30s** kako biste pokrenuli kuhanje. (Prikaz će odbrojavati kroz postavljeno vrijeme kuhanja.)
		

NAPOMENE ZA ROŠTILJ I ROŠTILJ + MIKROVALNO KUHANJE:

- Roštilj ne treba predgrijavati.
- Hranu u dubokim spremnicima stavite na okretni tanjur.
- Možete osjetiti dim ili miris paljenja prilikom prve upotrebe roštilja. Ovo je normalno i nije znak da je pećnica neispravna. Kako biste izbjegli ovaj problem, pri prvom korištenju pećnice zagrijte pećnicu bez hrane 20 minuta na roštilju.

VAŽNO: Tijekom rada, kako bi se dim ili mirisi raspršili, otvorite prozor ili uključite ventilaciju u kuhinji.
NAPOMENA: Prilikom upotrebe obične pećnice, žarna nit se uključuje i isključuje u pravilnim razmacima kako bi se spriječilo pregrijavanje.

⚠ UPOZORENJE: Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice i pribor postat će vrlo vrući tijekom rada. Kako ne biste dobili opekline, uvijek upotrebljavajte rukavice za pećnicu.

Konvekcija

Tijekom kuhanja konvekcijom, vrući zrak kruži po cijeloj unutrašnjosti pećnice kako bi brzo i ravnomjerno prepekao i učinio hranu hrskavom. Ova pećnica može se programirati na trinaest različitih temperatura kuhanja (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Preporuča se predgrijavanje pećnice prije kuhanja u konvekcijskom načinu. Da biste predgrijali i kuhali koristeći funkciju konvekcije, slijedite upute navedene u nastavku:

Uz Predgrijavanje

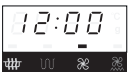
1. Pritisnite gumb **CONVECTION**, na zaslonu će se prikazati **180°C**.
2. Pritisnite gumb **CONVECTION** kako biste odabrali temperaturu. Svaki put kad pritisnete tipku, prikaz na zaslonu će se promijeniti: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170, a zatim se vraća na 180.
3. Pritisnite gumb **START/+30s** za potvrdu postavke temperature.
4. Pritisnite gumb **START/+30s** i pećnica će se predgrijati.
5. Kada se postigne predgrijana temperatura, temperatura će treptati na zaslonu. Otvorite vrata, stavite hranu unutra i zatvorite vrata.
6. Pritisnite brojeviće za unos vremena kuhanja.
7. Pritisnite gumb **START/+30s** za početak kuhanja.

Bez Predgrijavanja

1. Pritisnite gumb **CONVECTION**, na zaslonu će se prikazati **180°C**.
2. Pritisnite gumb **CONVECTION** kako biste odabrali temperaturu. Svaki put kad pritisnete tipku, prikaz na zaslonu će se promijeniti: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170, a zatim se vraća na 180.
3. Pritisnite gumb **START/+30s** za potvrdu postavke temperature.
4. Pritisnite brojeviće za unos vremena kuhanja.
5. Pritisnite gumb **START/+30s** za početak kuhanja.

Primjer:

Kuhajte 12 minuta na 210°C koristeći konvekciju bez predgrijavanja.

Pritisnite gumb za konvekciju jednom. CONVECTION X1	Pritisnite gumb za konvekciju 3 puta tako da prikaz pokazuje 210°C. CONVECTION X3	Pritisnite gumb **START/+30s** jednom. START/+30s X1	Pritisnite gumb **10min** jednom i gumb **1min** dvaput.	Pritisnite **START/+30s**. START/+30s X1
				

Mikrovalna + konvekcija

Način MICROWAVE+CONVECTION čini kuhanje lakšim i bržim jer kombinira brzo kuhanje u mikrovalnoj pećnici i konvekciju kako bi hrana bila hrskava.
MICROWAVE + CONVECTION kombinira snagu mikrovalova s funkcijom konvekcije. U ovom načinu rada snaga mikrovalova i konvekcije koristi se naizmjenično. Ciklus se ponavlja dok se kuhanje ne završi: puna snaga mikrovalova tijekom 14 sekundi, zatim konvekcija postavljena na 170°C tijekom 15 sekundi. Ovaj se ciklus ponavlja do kraja vremena kuhanja. Kombiniranje snage mikrovalova s funkcijom konvekcije smanjuje vrijeme kuhanja i osigurava hrskavu, smeđu koricu.

Primjer:
Kuhajte 10 minuta koristeći MICROWAVE + CONVECTION.

Pritisnite **MICROWAVE + CONVECTION** jednom. MICROWAVE+ CONVECTION X1	Unesite potrebno vrijeme zagrijavanja tako da jedanput pritisnete **10 min**. 10 min X1	Pritisnite gumb **START/+30s** kako biste pokrenuli kuhanje. (Prikaz će odbrojavati kroz postavljeno vrijeme kuhanja.)

BILJEŠKE za kuhanje KONVEKCIJOM + MICROWAVE:

- Nema funkcije predgrijavanja.
- Hranu u dubokim spremnicima stavite na okretni tanjur.
- Prilikom prvog korištenja roštilja, možete osjetiti dim ili miris paljevine. Ovo je normalno i nije znak da je pećnica neispravna. Da biste izbjegli ovaj problem, pri prvoj upotrebi pećnice, zagrijte pećnicu bez hrane 20 minuta na konvekcijskoj funkciji.

VAŽNO: Tijekom rada, kako bi se dim ili mirisi raspršili, otvorite prozor ili uključite ventilaciju u kuhinji.

⚠ UPOZORENJE: Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice i pribor postat će vrlo vrući tijekom rada. Kako ne biste dobili opekline, uvijek upotrebljavajte rukavice za pećnicu.

Automatski izbornik

Za praktičnost, automatski programi kuhanja omogućuju brzo i ujednačeno kuhanje hrane samo s nekoliko pritisaka na gumbe. Nije potrebno programirati trajanje i snagu kuhanja, potrebno je samo odabrati funkciju automatskog kuhanja i unijeti težinu/komade ako je potrebno.

MICROWAVE i Konvekcijski Izbornik

Da biste odabrali MICROWAVE i konvekcijski izbornik, pritisnite gumb **AUTO MENU** jednom, zatim pritisnite gumbe "**+**" ili "**–**" da odaberete programe, zaslon će prikazati "**A01**" do "**A09**".

Na primjer, za kuhanje dva krumpira u ljusci.

1. Otvorite vrata i stavite hranu unutar pećnice koristeći prikladnu posudu za pećnicu za ciklus kuhanja koji se koristi.
2. Zatvorite vrata.
3. Pritisnite gumb **AUTO MENU** jednom. Na zaslonu će biti prikazano **A01**.
4. Pritisnite gumb "+" jednom, zaslon će prikazati **A02**.
5. Pritisnite **START/+30s** da potvrdite odabrani izbornik automatskog kuhanja.
6. Pritisnite gumb "**+**" ili "**–**" za prilagodbu količine (ili težine za druge izbornike).
7. Pritisnite gumb **START/+30s** da započnete kuhanje.
8. Kada kuhanje završi, zaslon će se vratiti u način čekanja i čut će se 5 zvučnih signala.

Automatski izbornik A01 do A09

Zaslon	Izbornik	Zaslon	Masa (g)	Vrijeme kuhanja	Način kuhanja	Savjeti za kuhanje
A01	Auto Reheat (Automatsko podgrijavanje)	150g	150g	1 minuta 30 sekundi	Microwave P100	Stavite hranu u posudu prikladnu za MICROWAVE i postavite je u središte okretnog tanjura.
		250g	250g	2 minute 30 sekundi		
		350g	350g	3 minute 30 sekundi		
		450g	450g	4 minute 30 sekundi		
		600g	600g	6 minuta		
A02	Krumpir	1		5 minuta 20 sekundi	MICROWAVE P100	Svaki krumpir treba biti težak približno 230g. Uklonite sve izdanke i operite prije kuhanja.
		2		8 minuta 30 sekundi		
		3		11 minuta 30 sekundi		
A03	Meso	150g	150g	3 minuta	MICROWAVE P80 Preokrenite na pola kuhanja	Stavite hranu u posudu koja je sigurna za mikrovalnu pećnicu i stavite je u središte okretnog tanjura.
		300g	300g	4 minute 40 sekundi		
		450g	450g	6 minuta 30 sekundi		
		600g	600g	8 minuta 30 sekundi		
A04	Povrće	150g	150g	3 minuta	MICROWAVE P100	Stavite hranu u posudu koja je sigurna za mikrovalnu pećnicu i stavite je u središte okretnog tanjura.
		350g	350g	4 minute 30 sekundi		
		500g	500g	6 minuta		
A05	Tjestenina	50g	50g (voda 450g)	18 minuta	MICROWAVE P80	Stavite nekuhanu tjesteninu u posudu koja je sigurna za mikrovalnu pećnicu i dodajte vodu navedenu za težinu. Posudu postavite u središte okretnog tanjura prije pokretanja pećnice.
		100 g	100 g (voda 800g)	20 minuta		
		150g	150g (voda 1200g)	22 minuta		
A06	Riba	150g	150g	3 minute 10 sekundi	MICROWAVE P80	Stavite ribu na posudu koja je sigurna za mikrovalnu pećnicu ili stalak te je stavite u središte okretnog tanjura.
		250g	250g	4 minute 40 sekundi		
		350g	350g	5 minute 40 sekundi		
		450g	450g	7 minuta		
		650g	650g	9 minute 40 sekundi		
A07	Juha	200	200ml	2 minute 10 sekundi	P100	Stavite juhu u posudu prikladnu za MICROWAVE i stavite je u sredinu okretne ploče.
		400	400ml	4 minuta		
		600	600ml	5 minuta 40 sekundi		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 minuta	Konvekcija 190°C	Stavite pizzu izravno na pladanj za pečenje i koristite na donjoj razini.
		300g	300g	12 minuta 30 sekundi		
		400g	400g	14 minuta 30 sekundi		
A09	Piletina	500g	500g	40 minuta	Konvekcija 200°C Okrenite 2/3 puta tijekom kuhanja	Stavite hranu na pladanj za pečenje i koristite na donjoj razini.
		750g	750g	45 minuta		
		1000g	1000g	50 minuta		
		1200g	1200g	55 minuta		

AIR FRY Automatski izbornik

Da biste odabrali MICROWAVE i konvekcijski izbornik, pritisnite gumb **AUTO MENU** dva puta, zatim pritisnite gumbe "**+**" ili "**–**" da odaberete programe, zaslon će prikazati "**AF01**" do "**AF14**".

Na primjer, za kuhanje zamrznutih nuggets piletine.

1. Otvorite vrata i stavite hranu unutar pećnice koristeći prikladnu posudu za pećnicu za ciklus kuhanja koji se koristi.
2. Zatvorite vrata.
3. Pritisnite gumb **AUTO MENU** dva puta. Na zaslonu će biti prikazano **AF01**.
4. Pritisnite gumb "**+**" pet puta, zaslon će prikazati **AF06**.
5. Pritisnite gumb **START/+30s** da započnete kuhanje.
6. Kada ciklus kuhanja bude završen, pećnica će zvučati 5 puta.

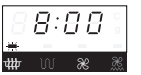
AIR FRY izbornik od AF01 do AF14

Zaslon	Izbornik	Zaslon	Masa (g)	Vrijeme kuhanja	Način kuhanja	Savjeti za kuhanje
AF01	Zamrznuti francuski krumpirići	AF01	500g	21 minuta	AIR FRY 220°C	Nemojte prepunjavati košaru za prženje s previše krumpirića. Provjerite je li krumpirići ravnomjerno raspoređeni.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minuta 00	AIR FRY 220°C Preokrenite kada ostanu 3 minute vremena kuhanja.	
AF03	Zamrznuti kroketi	AF03	400g	14 minuta	AIR FRY 210°C	Krokete ravnomjerno rasporedite u košaru za prženje.
AF04	Zamrznute lignje	AF04	400g	14 minuta	AIR FRY 210°C	Lignje ravnomjerno rasporedite u košaru za prženje.
AF05	Zamrznuti lukani prstenovi	AF05	350g	13 minuta	AIR FRY 210°C	Kolutiće luka ravnomjerno rasporedite u košaru za prženje.
AF06	Zamrznuti nuggets	AF06	500g	20 minuta	AIR FRY 210°C Preokrenite kada ostanu 4 minute vremena kuhanja.	Nemojte prepunjavati. Osigurajte da postoji mali razmak između nuggets-a.
AF07	Šnicla	AF07	400g	20 minuta	AIR FRY 200°C Preokrenite kada ostanu 4 minute vremena kuhanja.	
AF08	Škampi	AF08	200 g	11 minuta	AIR FRY 210°C	
AF09	Povrće	AF09	300g	10 minuta	AIR FRY 220°C	Narežite povrće na komade 2 x 3 cm kako biste osigurali jednoliko kuhanje.
AF10	Proljetne rolade	AF10	400g	14 minuta	AIR FRY 220°C Preokrenite kada ostanu 4 minute vremena kuhanja.	
AF11	Pohani smrznuti škampi	AF11	220g	12 minuta	AIR FRY 210°C Okrenite kada ostane 4 minute vremena kuhanja.	Pazite da ne prepunite košaru za prženje.
AF12	Pomfrit od smrznutog krumpira	AF12	400g	20 minuta	AIR FRY 220°C	Nemojte prepunjavati. Poprskajte s uljem za kuhanje za hrskaviju koru.
AF13	Pileća krila Buffalo	AF13	550g	15 minuta	AIR FRY 210°C	Rasporedite ravnomjerno u košaru za prženje.
AF14	Fileti svježe pečene ribe	AF14	500g	11 minuta	AIR FRY 230°C	

- Rezultat automatskog kuhanja ovisi o faktorima poput oblika i veličine hrane, vaše osobne preferencije za stupanj kuhanja određene hrane i kako je hrana postavljena u pećnicu. Ako rezultat kuhanja nije zadovoljavajući, prilagodite vrijeme kuhanja po potrebi.
- Za neke od programa automatskog kuhanja možda će biti potrebno preokrenuti hranu. Otvorite vrata, preokrenite hranu, zatvorite vrata, a zatim pritisnite gumb **START/+30s** za nastavak kuhanja.
- Nosite rukavice za pećnicu (ili slične) prilikom preokretanja hrane.
- Nije moguće promijeniti vrijeme ili temperaturu opcija AIR FRY izbornika.

Odmrzavanje prema težini

Mikrovalna pećnica unaprijed je programirana s tajmerom i snagom mikrovalova tako da se hrana poput mesa ili morskih plodova može lako odmrznuti. Raspon težine za ovo je od 0,1kg – 2,0kg.
Slijedite primjer ispod za dedetalji o tome kako koristiti ove funkcije.
Primjer: Da biste odmrznuli komad mesa težine 1,2 kg.
Stavite hranu u ravnu posudu ili alternativno na rešetku za odmrzavanje mikrovalne pećnice na ploču za okretanje.

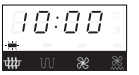
Odaberite funkciju odmrzavanja po težini pritiskom na gumb DEFROST jednom. DEFROST X1	Pritisnite gumb Gore 4 puta ↓°C/🕒	Pritisnite gumb **START/+30s** jednom. START/+30s X1	Pritisnite start gumb i odmrzavanje će početi. START/+30s X1
			

Napomene za težinsko odmrzavanje:

- Prije zamrzavanja hrane, provjerite je li svježa i dobre kvalitete.
- Težinu hrane treba zaokružiti na najbližih 0,1 kg, na primjer, 0,65 kg na 0,7 kg.
- Ako je potrebno, zaštitite male dijelove mesa ili peradi malim komadima aluminijske folije. To će spriječiti da se ti dijelovi zagrijavaju tijekom odmrzavanja. Provjerite da folija ne dodiruje zidove pećnice.

Odleđivanje prema vremenu

Ova funkcija brzo odmrzava hranu te omogućuje odabir odgovarajućeg vremena odmrzavanja, ovisno o vrsta hrane. Pogledajte donji primjer za pojedinosti o tome kako koristiti ovu funkciju. Vremenski raspon je 0:01 – 99:50.
Primjer: Da biste odmrznuli hranu za 10 minuta.

Odaberite potrebni izbornik pritiskom na gumb **TIME DEFROST** dvaput. DEFROST X2	Unesite vrijeme kuhanja pritiskom na tipke za vrijeme. 10min 1min 10s	Pritisnite gumb **START/+30s** za početak odmrzavanja. (Prikaz će odbrojavati kroz vrijeme odmrzavanja)
		

Napomene za odleđivanje prema vremenu:

- Nakon kuhanja čut će se zvučni signal pet puta, a LED zaslon će prikazati točno vrijeme ako je sat postavljen. Ako sat nije bio postavljen, prikazat će se samo "0:00" po završetku kuhanja.
- Prednastavljena snaga mikrovalova je P30 i ne može se promijeniti.

Sekvencijsko kuhanje

Ova funkcija omogućuje kuhanje koristeći do 2 različite faze koje mogu uključivati ručno podešeno vrijeme kuhanja i mod i/ili funkciju odmrzavanja po vremenu kao i funkciju odmrzavanja po težini. Nakon što je funkcija programirana, nema potrebe za ometanjem kuhanja jer će se pećnica automatski prebaciti na sljedeću fazu. Zvučni signal će se oglasiti jednom nakon prve faze.
Napomena: Izbornik za automatski roštilj ne može se postaviti kao jedan od višestrukih nizova.

Primjer: ako želite odmrzavati tijekom 5 minuta, a zatim kuhati 7 minuta uz 80P snage mikrovalova, napravite sljedeće:

Koraci su sljedeći:
1. Pritisnite gumb za mikrovalove kako biste postavili snagu na P30.
2. Unesite vrijeme kuhanja od 5 minuta.
3. Pritisnite gumb za mikrovalove kako biste postavili snagu na P80.
4. Unesite vrijeme kuhanja od 7 minuta,
5. Pritisnite gumb **START/+30s** za početak kuhanja.

Sigurnosna blokada

Ovo je automatska funkcija za sprječavanje nesupervizirane upotrebe pećnice od strane djece. Dok je u stanju pripravnosti, ako nema aktivnosti u roku od jedne minute, pećnica će automatski ući u Sigurnosni način rada i svi gumbi će biti onemogućeni.
Kako biste isključili sigurnosnu bravu, jednostavno otvorite i zatvorite vrata mikrovalne pećnice i tipkovnica će ponovno postati aktivna, a indikator bravljenja će se isključiti.

Dječja sigurnost

Za postavljanje DJEČJE BRAVE, pritisnite i držite gumb **STOP** 3 sekunde, čut će se dugi zvučni signal i prikazat će se ikona zaključavanja. Pećnica je sada u načinu rada DJEČJA BRAVA.
Za poništavanje DJEČJE BRAVE, pritisnite i držite gumb **STOP** 3 sekunde dok se ne čuje dugi zvučni signal.

Čišćenje i održavanje

- Isključite pećnicu i iskopčajte kabel napajanja iz mrežnog napajanja prilikom čišćenja.
- Držite unutrašnjost pećnice čistom. Kada se hrana prolije ili tekućine proliju po stranama pećnice, vrhu baze ili okretnom tanjuriću, obrišite vlažnom krpom. Blagi deterdženti mogu se koristiti ako pećnica postane jako prljava. Izbjegavajte upotrebu sprejeva ili drugih jakih sredstava za čišćenje. Mogu obojiti, ostaviti pruge ili umanjiti sjaj površine vrata.
- Vanjska strana pećnice treba se čistiti vlažnom krpom. Kako biste spriječili oštećenje radnih dijelova unutar pećnice, nemojte dopustiti da voda ulazi u otvore za ventilaciju.
- Često brišite vrata i prozore s obje strane, brtve vrata i susjedne dijelove vlažnom krpom kako biste uklonili prolijevanje ili prskanje.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.
- Nemojte koristiti parne čistače.
- Nemojte dopustiti da kontrolna ploča postane mokra. Čistite sa mekom, vlažnom krpom. Prilikom čišćenja kontrolne ploče, ostavite vrata pećnice otvorena kako biste spriječili da se pećnica slučajno uključi.
- Ako se para nakuplja unutar ili oko vanjske strane vrata pećnice, obrišite mekom krpom. Ovo se može dogoditi kada mikrovalna pećnica radi u uvjetima visoke vlažnosti. Ovo nije kvar.
- Okretni tanjur treba redovito čistiti kako biste izbjegli kontaminaciju i moguće iskrenje/poštećenje. Jednostavno obrišite donju površinu pećnice blagim deterdžentom.
- Uklonite mirise iz svoje pećnice kombiniranjem šalice vode sa sokom i kožom jednog limuna u posudi koja može ići u mikrovalnu. Mikrovalna 5 minuta. Temeljito obrišite i osušite mekom krpom.
- Ako žarulja pregori, kontaktirajte korisničku službu za savjet.
- Pećnicu treba redovito čistiti, a naslage hrane uklanjati. Neodržavanje pećnice čistom može uzrokovati propadanje površine koje može negativno utjecati na vijek trajanja uređaja i moguće dovesti do opasne situacije.
- Molimo vas nemojte odlagati ovaj uređaj u kućni otpad; pogledajte savjete vaše zemlje o zbrinjavanju ovakvog proizvoda.

Odgovarajuće posuđe za pećnicu

1. Idealni materijal za mikrovalnu posudu je proziran za mikrovalove, omogućuje prolazak energije kroz posudu i zagrijavanje hrane.
2. Mikrovalovi ne mogu prodrijeti kroz metal, pa se metalni pribor ili posuđe s metalnim ukrasima ne smiju koristiti.
3. Nemojte koristiti reciklirane papirnate proizvode tijekom kuhanja u mikrovalnoj, jer mogu sadržavati male metalne fragmente koji mogu uzrokovati iskre i/ili požar.
4. Preporučuju se okrugle/ovalne posude, a ne kvadratne/pravokutne, jer se hrana u kutovima prekuhava.
5. Uske trake aluminijske folije mogu se koristiti za sprječavanje prekuhavanja izloženih dijelova. Budite oprezni, nemojte koristiti previše i držite udaljenost od 2.54 cm između folije i unutrašnjosti.

Sljedeći popis je opći vodič koji će vam pomoći da odaberete odgovarajući pribor.

Posuđe	Mikrovalovi Sigurnost	Grill/Konvekcija/AIR FRY	Komentar
Posuđe za zapecivanje	✔ / ✘	✘	Uvijek slijedite upute proizvođača. Nemojte prekoračiti zadano vrijeme grijanja. Budite vrlo oprezni jer ovi tanjuri postaju vrlo vrući.
Porculan i keramika	✔ / ✘	✘	Porculan, grnčarija, glazirano zemljano posuđe i koštani porculan obično su prikladni ako nemaju metalne ukrase.
Staklo otporno na toplinu	✔	✔	Pazite da svako stakleno posuđe bude prikladno za upotrebu u mikrovalnoj pećnici.
Staklo koje nije otporno na toplinu	✘	✘	
Keramika otporna na toplinu	✔	✔	Provjerite da keramički materijal nije predebeo ili visokog sadržaja minerala.
Plastična posuda prikladna za mikrovalnu pećnicu	✔	✘	Uvijek provjerite je li plastičan pribor prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
Kuhinjski papir	✔ / ✘	✘	Koristite samo kuhinjski papir koji je preporučen za upotrebu u mikrovalnim pećnicama.
Stakleno posuđe, npr. Pyrex ®	✔ / ✘	✔	Budite oprezni ako rabite fino stakleno posuđe jer može napuknuti prilikom naglog zagrijavanja.
Metalna posuda	✘	✔	Ne preporučuje se uporaba metalnog posuđa jer ono uzrokuje iskrenje uslijed kojeg može nastati požar.
Metalna rešetka	✘	✔	Ne preporučuje se uporaba metalnog posuđa jer ono uzrokuje iskrenje uslijed kojeg može nastati požar.
Aluminijska folija Folijski spremnici	✔ / ✘	✔	Mali komadi aluminijske folije mogu se koristiti za zaštitu hrane od pregrijavanja. Držite foliju najmanje 2.54 cm od stijenki pećnice, jer može doći do iskrenja. Folijski spremnici nisu preporučljivi, osim ako tako navodi proizvođač, npr. Microfoil®. Pažljivo slijedite upute.
Najlonska folija	✔	✘	Ne smije dodirivati hranu i treba je probušiti kako bi para mogla izlaziti.
Plastični i stiroporni spremnici (npr. za brzu hranu)	✔	✘	Budite oprezni jer se neki spremnici mogu izobličiti, rastopiti ili promijeniti boju pri visokim temperaturama.
Vrećice za zamrzavanje/pečenje	✔	✘	Mora biti probušena kako bi para mogla izaći. Provjerite jesu li vrećice prikladne za upotrebu u mikrovalnoj pećnici.
Papirnati tanjuri, čaše i kuhinjski papir	✔	✘	Nemojte rabiti plastične ili metalne vezice jer se mogu rastopiti ili uzrokovati požar zbog iskrenja metala.
Slamnati i drveni spremnici	✔	✘	Rabite samo za zagrijavanje ili upijanje vlage. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati požar.
Reciklirani papir i novine	✘	✘	Budite pokraj pećnice kad rabite ove materijale jer pregrijavanje može uzrokovati požar. Mogu sadržavati tragove metala koji mogu uzrokovati iskrenje i požar.

⚠ **UPOZORENJE: Kada zagrijavate hranu u plastičnim ili papirnatim posudama, nadzirite pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.**

NAPOMENA: Ne ostavljajte svoju pećnicu bez nadzora dok je u upotrebi.

Savjeti za kuhanje u mikrovalnoj

Mikrovalna pećnica kuha hranu brže od konvencionalnog kuhanja. Stoga je bitno pridržavati se određenih tehnika kako biste osigurali dobre rezultate. Mnoge su od sljedećih tehnika slične onima koje se koriste pri konvencionalnom kuhanju.

⚠ UPOZORENJE: Tekućine i hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama ili posudama/ poklopcima jer će se unutar njih stvoriti pritisak koji može uzrokovati eksploziju posude.

NAPOMENE VEZANE UZ SAVJET ZA KUHANJE:

- Uvijek budite prisutni dok pećnica radi.
- Provjerite je li pribor prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
- Koristite samo kokice za mikrovalnu unutar preporučene ambalaže (slijedite upute proizvođača). Nikada ne koristite ulje osim ako to ne specificira proizvođač i nikada ne kuhajte dulje od preporučenog.

⚠ UPOZORENJE: Ako premašite preporučena vremena kuhanja i koristite previsoke razine snage, hrana se može pregrijati, izgorjeti i, u ekstremnim okolnostima, zapaliti i oštetiti pećnicu.

Slaganje hrane

Najdeblje dijelove hrane postavite uz vanjsku stranu posude. npr. pileći bataci.
Hrana koja se stavlja prema vanjskoj strani posude dobit će više energije, što znači da se iskuhati brže nego hrana u sredini.

Pokrivanje hrane

Neke vrste hrane najbolje je prekriti tijekom kuhanja mikrovalovima.
Prekrijte hranu folijom s otvorima za prozračivanje, predviđenom za mikrovalnu pećnicu ili odgovarajućim poklopcem.

Probadanje hrane

Hranu s ljuskom, kožom ili membranom potrebno je probosti na nekoliko mjesta prije samog kuhanja. U suprotnom se može nakupiti para, a hrana može eksplodirati. npr. Krumpir, Riba, Piletina, Kobasice.
NAPOMENA: poširana, pečena i kuhana jaja ne smiju se zagrijavati mikrovalovima jer mogu eksplodirati, čak i nakon dovršetka pripreme. npr. poširana, pržena, tvrdo kuhana.

Miješanje, okretanje i preslagivanje hrane

Za ravnomjerno kuhanje, neophodno je miješati, okretati i preurediti hranu tijekom kuhanja. Uvijek miješajte i preuređujte hranu od vanjske strane prema središtu.

Ostavljanje hrane da odstoji

Nakon kuhanja hrana treba odstajati kako bi se toplina ravnomjerno proširila po svim dijelovima.

Svojstva hrane	
Sastav	Hrana s visokim udjelom masnoće ili šećera (npr. božićni kolači, pite s mljevenim mesom) zahtijevaju manje vremena za grijanje. Pazite jer pregrijavanje može izazvati požar. Kosti u hrani provode toplinu, čineći hranu brže kuhanom. Pazite da hrana bude ravnomjerno skuhana.
Gustoća	Gustoća hrana utječe na duljinu vremena potrebnog vremena kuhanja. Lagana, porozna hrana kao što su kolači ili kruh brže se pripravljaju nego teška, gusta hrana kao što je pečenje i složenci.
Količina	Broj mikrovalova u vašoj pećnici ostat će isti bez obzira na količinu hrane koja se kuha. Vrijeme kuhanja se mora povećati kako se povećava količina hrane stavljene u pećnicu. npr. četiri krumpira kuhat će se dulje nego dva.
Veličina	Male količine hrane i mali komadi kuhaju se brže od velikih, jer mikrovalovi mogu prodrijeti sa svih strana do centra. Za ravnomjerno kuhanje učinite sve dijelove jednake veličine.
Oblik	Hrana koja je nepravilnog oblika, poput pilećih prsa ili bataka, duže se kuha u debljim dijelovima. Za ravnomjerno kuhanje, stavite najdeblje dijelove na vanjski dio posude gdje će primiti više energije. Hrana okruglog oblika iskuhat će se jednakomjernije nego hrana četvrtastog oblika.
Temperatura hrane	Početna temperatura hrane utječe na duljinu potrebnog vremena kuhanja. Ohlađena hrana dulje će se kuhati nego hrana na sobnoj temperaturi, Temperatura posude nije stvarni pokazatelj temperature hrane ili pića. Prerežite hranu s nadjevima, poput krafni s marmeladom, kako bi oslobodili toplinu ili paru.

⚠ **UPOZORENJE: Liče i ruke: Uvijek koristite rukavice za pećnicu prilikom vađenja hrane ili pribora iz pećnice. Odstupite kad otvarate vrata pećnice kako biste omogućili da se toplina ili para raspršti. Kada uklanjate poklopce (poput prozirne folije), otvarate vrećice za pečenje ili pakete za kokice, usmjerite paru dalje od lica i ruku.**

⚠ **UPOZORENJE: Provjerite temperaturu hrane i pića, promiješajte prije posluživanja. Posebno pazite pri posluživanju bebama, djeci ili starijim osobama. Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom treba promiješati ili protresti i provjeriti temperatura prije konzumacije kako bi se izbjegle opekline.**

Savjeti za odmrzavanje

Upotreba MICROWAVE-a najbrži je način odmrzavanja. Taj postupak vrlo je jednostavan, no važno je pridržavati se uputa kako bi se hrana potpuno odmrznula.

- Prije odmrzavanja odstranite svu ambalažu i materijal za pakiranje.
- Za odmrzavanje hrane koristite razine snage MICROWAVE-a od P-20 do P-40.
- Pregledajte dodatne informacije u nastavku.

Preslagivanje hrane

Hrana koja se stavlja prema vanjskoj strani posude dobit će više energije, što znači da se iskuhati brže nego hrana u sredini. Svu hranu vrlo je važno preokrenuti do 4 puta tijekom odmrzavanja.
Premjestite dijelove hrane koji su na vanjskoj strani prema sredini i obratno.
Na taj način jednakomjerno će se odmrznuti svi dijelovi hrane.

Odvajanje hrane

Hrana može biti zalijepljena jedna za drugu kada je izvadite iz zamrzivača. Vrlo je važno razdvojiti hranu čim to bude moguće tijekom odmrzavanja.
npr. tanko narezana slanina, fileti piletine.

Pokrivanje hrane

Neki dijelovi hrane mogu tijekom zamrzavanja postati topli. Kako ne bi došlo do zagrijavanja ili kuhanja, takve dijelove (npr. pileće batake i krilca) prekrijte malim komadima folije koja reflektira mikrovalove.

Ostavljanje hrane da odstoji

Važno je da hranu neko vrijeme ostavite da stoji kako bi se skroz odmrznula.
Odmrzavanje nije završeno kad je hrana maknuta iz MICROWAVE-a. Hrana mora stajati, pokrivena, određeno vrijeme kako bi se osiguralo da je središte hrane potpuno odmrznuto.

Okretanje na drugu stranu

Svu hranu vrlo je važno preokrenuti do 4 puta tijekom odmrzavanja.
To je važno kako bi se hrana potpuno odmrzla.

Savjeti za ponovno zagrijavanje

Za ponovno zagrijavanje hrane, slijedite savjete i smjernice u nastavkupobrinite se da je hrana temeljito podgrijana prije posluživanja.

Jela na tanjuru

Izvadite mesne porcije i njih zagrijajte odvojeno. Gledaj upute u nastavku.
Manje komade hrane stavite u sredinu tanjura, veće i deblje komade na rub. Prekrijte folijom za mikrovalnu pećnicu s ventilacijom i podgrijavajte na razini snage P-50, promiješajte/preuredite na pola vremena podgrijavanja.
NAPOMENA: Provjerite je li hrana temeljito podgrijana prije posluživanja.

Narezano meso

Prekrijte folijom za mikrovalnu pećnicu s ventilacijom i podgrijavajte na razini snage P-60. Preuredite hranu barem jednom kako bi se ravnomjerno podgrijala.
NAPOMENA: Provjerite je li meso temeljito podgrijano prije posluživanja.

Porcije peradi

Deblje komade hrane stavite uza stijenku posude, prekrijte folijom s otvorima i zagrijavajte na razini snage P-70. Preokrenite kada prođe pola vremena potrebnog za zagrijavanje.
NAPOMENA: Prije posluživanja, provjerite je li perad temeljito podgrijana.

Složenci

Prekrijte folijom za mikrovalnu pećnicu s ventilacijom ili odgovarajućim poklopcem i podgrijavajte na razini snage P-50.
Često promiješajte kako bi se cijeli složenac ravnomjerno zagrijao.
NAPOMENA: Provjerite je li hrana temeljito podgrijana prije posluživanja.
Da biste postigli najbolji rezultat kod podgrijavanja, odaberite razinu snage MICROWAVE-a koja odgovara vrsti hrane. npr. posuda povrća može se zagrijati pomoću razine snage P-100 MICROWAVE-a, dok lazanje koje sadrže sastojke koje se ne mogu promiješati treba zagrijavati pomoću razine snage P-40.

NAPOMENE:

- Prije zagrijavanja hranu izvadite iz metalnih spremnika ili folije.
- Na duljinu zagrijavanja utječe oblik, dubina, količina i temperatura hrane, kao i veličina, oblik i materijal spremnika.

⚠ UPOZORENJE:Nikada ne zagrijavajte tekućine u posudama s uskim vratom, jer to može rezultirati izbijanjem sadržaja iz posude i može uzrokovati opekline.

- Da biste izbjegli pregrijavanje i požar, budite posebno oprezni prilikom zagrijavanja hrane s visokim udjelom šećera ili masnoće, npr. mini pita ili kolača kao što je božićni kuglof.
- Nikada ne zagrijavajte ulje ili mast za duboko prženje jer može doći do pregrijavanja i požara.
- Krumpir u limenci ne smije se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici. Pridržavajte se uputa proizvođača navedenih na limenci.

⚠ UPOZORENJE:Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom treba promiješati ili protresti i provjeriti temperatura prije konzumacije kako bi se izbjegle opekline.

Otklanjanje poteškoća

Ako mislite da MICROVAWE ne radi ispravno, prije kontaktiranja servisne službe napravite nekoliko jednostavnih provjera. Na taj način nećete uzalud zvati servisnu službu ako je kvar sasvim jednostavan.
U nastavku se nalazi popis jednostavnih provjera:
Stavite pola šalice vode na okretnu ploču i zatvorite vrata. Podesite mjerač vremena da kuha 1 minutu koristeći razinu snage MICROWAVE-a od P-100.

1. Upali li se lampa pećnice tijekom kuhanja?
2. Radi li ventilator za hlađenje? (Provjerite tako da ruku stavite iznad ventilacijskih otvora.)
3. Uključuje li se zvučni signal nakon 1 minute?
4. Je li voda u šalici vruća?
   Ako na bilo koje pitanje odgovorite „NE", prvo provjerite je li MICROWAVE pravilno priključen i je li osigurač pregorio. Ako to nije slučaj, usporedite stanje s dijagramom za rješavanje problema.

⚠ UPOZORENJE: Nikada sami ne prilagođavajte, popravljajte niti modificirajte pećnicu. Opasno je za bilo koga osim za SHARP obučene servisere da izvrše servis ili popravke. To je važno jer može uključivati uklanjanje poklopaca koji pružaju zaštitu od mikrovalne energije.

- Brtva na vratima sprječava curenje mikrovalova tijekom rada MICROWAVE-a, ali ne stvara zračno nepropusnu brtvu. Normalno je vidjeti kapljice vode, svjetlost ili osjetiti topli zrak oko vrata pećnice. Hrana s visokim sadržajem vlage ispuštat će paru i uzrokovati kondenzaciju unutar vrata koja može kapati iz pećnice.
- Popravci i modifikacije: ne pokušavajte popraviti, modificirati ili koristiti pećnicu ako ne radi ispravno.
- Pristup vanjskom kućištu i lampi: Nikada ne uklanjajte vanjsko kućište. To je vrlo opasno zbog dijelova pod visokim naponom unutar kojih se nikada ne smije dodirivati, jer to može biti smrtonosno.

  Vaša pećnica nije opremljena poklopcem za pristup lampi. Ako lampa prestane raditi, ne pokušavajte sami zamijeniti lampu, već pozovite servis odobren od strane SHARP-a.

TABLICA ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Objašnjenje
Oko vrata osjeća se propuh.	Kada pećnica radi, unutar unutarnjeg prostora cirkulira zrak. Vrata nisu zračno nepropusna tako da iz vrata može izlaziti zrak.
U pećnici se stvara kondenzacija tako da iz vrata može kapati voda.	Unutarnji prostor pećnice obično će biti hladniji od hrane koja se kuha tako da će se para koja se stvara tijekom kuhanja kondenzirati na hladnijim površinama. Količina proizvedene pare ovisi o sadržaju vode u hrani koja se kuha. Neka hrana, poput krumpira, ima visok sadržaj vlage. Kondenzacija na staklenim vratima nestat će nakon nekoliko sati.
Bljeskanje ili iskrenje u unutarnjem prostoru pećnice tijekom kuhanja.	Doći će do luka kad metalni predmet dođe u blizinu unutrašnjosti pećnice tijekom kuhanja. Ovo može eventualno ogrebati površinu unutrašnjosti, ali inače ne bi oštetilo pećnicu.
Iskrenje kod krumpira.	Iz krumpira izvadite sve izdanke i probušite ih, a zatim ih stavite na okretni tanjur u vatrostalnoj posudi ili sl.
Pećnica ne radi kad pritisnete tipku **START/+30s**.	Provjerite jeste li dobro zatvorili vrata.
Pećnica kuha presporo.	Provjerite jeste li odabrali odgovarajuću razinu snage.
Iz pećnice se čuje buka.	Energija mikrovalova pulsira tijekom kuhanja/odmrzavanja.
Vanjsko kućište je vruće.	Vanjsko kućište postane prevruće za dodir - držite djecu što dalje od pećnice.
Prilikom upotrebe pekača bez mikrovalova možda ćete primijetiti da grijač nije uključen cijelo vrijeme.	Tijekom kuhanja u grill načinu rada, temperatura u pećnici se prati kako bi se osiguralo da unutrašnjost pećnice ne postane previše vruća. Grijaći element može se uključivati i isključivati tijekom ciklusa kuhanja.
Prilikom upotrebe pekača u kombiniranom načinu čini se da nije uključen.	Tijekom kombiniranog načina kuhanja (MICROWAVE i grill), pećnica će se prebacivati između dviju funkcija. MICROWAVE i grill funkcije neće biti uključene u isto vrijeme.
Čini se da konvekcijska pećnica nije dovoljno vruća.	Temperatura unutar pećnice održavat će se na +/- 10% postavljene razine. Temperatura se mjeri u središtu pećnice pomoću kalibriranog uređaja za mjerenje temperature koji koristi K-tip termopar.
Nakon pripreme hrane pećnica proizvodi zvuk ili se čini da i dalje radi.	Po isteku ciklusa pripreme hrane ventilator može ostati još nekoliko minuta uključen kako bi ohladio pećnicu. To je normalno.
"COOL" je prikazano na zaslonu.	Kada se koristi u AIR FRY, grill ili konvekcijskim načinima rada, unutrašnjost pećnice će se zagrijati. Nakon završetka kuhanja, "COOL" će biti prikazan dok temperatura unutrašnjosti pećnice ne padne ispod 140°C.

Prije nego što zatražite pomoć

Prije nego što se obratite servisu, provjerite sljedeće:

- Provjerite je li pećnica dobro priključena u utičnicu. Ako nije, iskopčajte utikač, pričekajte 10 sekundi i ponovo ga ukopčajte.
- Provjerite je li osigurač pregorio ili je li uključena glavna sklopka. Ako sve izgleda ispravno, testirajte utičnicu s drugim uređajem.
- Provjerite jesu li gumbi za podešavanje snage i mjerača vremena pravilno postavljeni.
- Provjerite je li vrata pećnice sigurno zatvorena i da je sustav sigurnosnog zaključavanja vrata uključen. Inače, energija mikrovalova neće teći u pećnicu.

AKO NIŠTA OD NAVEDENOG NE OTKLONI VAŠ PROBLEM, OBRATITE SE STRUČNJAKU. PEĆNICU NE POKUŠAVAJTE PODEŠAVATI ILI POPRAVLJATI SAMI.

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

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

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

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban
Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről.
Svájcban: A használt elektromos vagy elektronikus készülékeket térítés nélkül visszaveszik a kereskedők, akkor is ha nem vásárol új terméket.
További begyűjtő helyeket a következő honlapokon talál: www.swico.ch vagy www.sens.ch.

B. Hulladék-elhelyezési tájékoztató vállalati felhasználók részére

1. Az Európai Unióban
Ha a terméket üzleti célokra használta, és ki kívánja selejtezni:
Kérjük, forduljon a SHARP kereskedéshez, ahol tájékoztatják Önt a termék visszavételéről. Lehetséges, hogy a visszavételből és az újrahasznosításból eredő költségeket felszámítják. Előfordulhat, hogy a helyi hulladékbegyűjtő létesítmény átveszi a kisebb termékeket (és kis mennyiségeket).
Spanyolországban: Kérjük, használt készülékének visszaszolgáltatásával kapcsolatban vegye fel a kapcsolatot a kiépített begyűjtési hálózattal vagy helyi önkormányzatával.

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban
Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Szervizszolgáltatásért kérjük, keresse fel a **www.sharpconsumer.com/contact/** honlapot, jótállási jogokért keresse fel a **www.sharpconsumer.com/support/** oldalt vagy vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Megfelelőségi nyilatkozatok a következő címen érhetők el: **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK A MIKROHULLÁMÚ SUGÁRZÁS ELKERÜLÉSÉHEZ

1. Ne próbálja ezt a sütőt nyitott ajtóval működtetni, mert ez káros mikrohullámú sugárzásnak teheti ki Önt. Fontos, hogy a biztonsági reteszeket ne próbálja meg kiiktatni vagy elrontani.
2. Ne helyezzen semmit a sütő előlapja és az ajtó közé, és ne engedje, hogy étel vagy tisztítószer maradvány felhalmozódjon a tömítés felületén.
3. Ne használja a sütőt, ha az megsérült. Nagyon fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne legyen sérülés az ajtón, a zsanérokon, a reteszeken vagy az ajtótömítéseken és az egyéb tömítések felületén.
4. Ne próbálja megjavítani vagy rendbe hozni a sütőt.

Tartalomjegyzék

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK 3
ÜZEMBE HELYEZÉS 12
Rádió interferencia 13
Földelési utasítások 13
Műszaki jellemzők 13
Sütő és tartozékok 14
Kezelőpanel 15
Mielőtt a sütőt használná 15
Az óra beállítása 16
Mikrohullám 16
Kézi művelet 17
Mikrohullámú főzés 17
Gyorsindítás 18
AIR FRY főzés 18
Grillezés 19
Mikrohullám + grill 19
Konvekció 20
Mikrohullámú + konvekciós 21
Automata program 21
Súly alapú kiolvasztás 24
Idő szerinti leolvasztás 24
Soros főzés 24
Biztonsági zár 25
Gyermekek biztonsága 25
Tisztítás és ápolás 25
Megfelelő sütőedény 26
Mikrohullámú főzési tanácsok 27
Kiolvasztási tanácsok 29
Újramelegítési tanács 30
Hibaelhárítás 31
Mielőtt segítséget kérne 32

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

OLVASSA EL ALAPOSAN ÉS TARTSA MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!

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

A sütőt nem konyhai egységbe történő beépítésre, hanem konyhapulton való elhelyezésre tervezték. Ne tegye a sütőt szekrénybe! A hálózati csatlakozóaljzat legyen könnyen hozzáférhető, hogy veszély esetén a készüléket könnyen ki lehessen húzni!

Az előírt hálózati feszültség 230-240 V, 50 Hz, legalább 10 amperes elosztó biztosítékkal, vagy legalább 10 amperes elosztó áramköri megszakítóval. Külön áramkört kell biztosítani, ami csak ezt a készüléket szolgálja ki.

Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol hő fejlődhet, például hagyományos sütő közelébe! Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol magas a páratartalom, vagy ahol nedvesség gyűlhet össze! Ne tárolja vagy használja a sütőt a szabadban!

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

Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket és eszközöket használjon! Ellenőrizze a konyhai edényeket, hogy használhatók-e mikrohullámú sütőben! Ha műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizetlenül, mert az edények meggyulladhatnak.

Használat után tisztítsa meg a hullámvezető fedőlemezét és a sütőteret! Ezeknek a részeknek száraznak és zsírmen-

tesnek kell lenniük. A felgyülemlett zsír túlforrósodhat, füstölhet és lángra kaphat.

Tartsa távol a gyúlékony anyagokat a sütőtől és a szellőzőnyílásoktól. Ne takarja le a szellőzőnyílásokat!

Távolítsa el az összes fém zárófóliát, drótot stb. az ételről és az étel csomagolásáról. A fémes felületeken képződő szikra tüzet okozhat.

Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj melegítésére, illetve olajjal történő sütésre. A hőmérsékletet nem lehet szabályozni, és az olaj lángra lobbanhat.

Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag mikrohullámú sütőhöz való pattogatott kukorica készítő edényt használjon.

Ne tároljon ételt vagy bármi mást a sütő belsejében.

A sütő beindítása után ellenőrizze annak beállításait. Így megbizonyosodhat arról, hogy a sütő a kívánt módon működik-e.

Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt.

Fokozatos elővigyázatosságra van szükség a magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek (például kolbász, sütemények, karácsonyi puding) készítése vagy melegítése esetén, a túlmelegedés és tűz keletkezésének elkerülése érdekében. További tanácsokat a használati útmutatóban talál.

Sérülés kockázatának elkerülése. FIGYELMEZTETÉS:

Ne használja a sütőt, ha sérült, vagy ha hibásan működik. Használat előtt ellenőrizze az alábbiakat:

a) Ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően záródik-e, hogy egyenesen áll-e, és hogy nincs-e meggörbülve.

b) Ellenőrizze, hogy a zsanérok és az ajtó biztonsági reteszei nincsenek-e eltörve vagy meglazulva.

c) Győződjön meg róla, hogy az ajtótömítések és felfekvő felületeik nincsenek megsérülve.

d) Ellenőrizze, hogy a sütőtérben, illetve az ajtón nincsenek-e horpadások.

e) Győződjön meg róla, hogy a hálózati kábel és a csatlakozódugasz nincs megsérülve.

Ha az ajtó vagy annak tömítése megsérült, ne működtesse a sütőt mindaddig, amíg szakember el nem végzi ezek javítását!

Tilos a sütőt a felhasználónak magának módosítania, illetve javítania! Szakemberen kívül bárki más számára veszélyes bármely olyan szervizelést, vagy javítást eszközölni, amely a mikrohullámú sugárzás ellen védő fedél levételével jár!

Ne működtesse a sütőt nyitott ajtóval, és ne végezzen semmilyen átalakítást az ajtó biztonsági reteszein. Ne működtesse a sütőt, ha az ajtótömítések és felfekvő felületeik közé bármilyen tárgy került.

Ne hagyja, hogy zsír vagy szennyeződés gyűljön fel az ajtótömítéseken és a kapcsolódó alkatrészeken. Tisztítsa meg a sütőt rendszeres időközönként és távolítson el minden ételmaradékot.

Tartsa be az "Ápolás és tisztítás" rész utasításait. Ügyeljen a sütő tisztán tartására! Ellenkező esetben a sütő felülete könnyen megrongálódhat, ami lerövidítheti a készülék élettartamát, és balesetet okozhat.

Szívritmusszabályzóval élő személyek kérjék ki orvosuk vagy a készülék gyártójának tanácsát a mikrohullámú sütővel kapcsolatos óvintézkedésekről.

Áramütés kockázatának kiküszöbölése

- Tilos a készülék külső burkolatát bármilyen okból kifolyólag eltávolítani.
- Ne öntsön semmit, illetve ne helyezzen semmilyen tárgyat az ajtózár nyílásába és a szellőzőnyílásokba. Ha mégis folyadék jutna az említett helyekre, azonnal kapcsolja ki és húzza

ki a sütőt, majd hívja a hivatalos SHARP szakszervizt.
- Ne merítse a hálózati kábelt és a dugaszt vízbe vagy más folyadékba.
- Kerülje el, hogy a hálózati kábel az asztal vagy a konyhapult széléről lelógjon.
- Tartsa távol a hálózati kábelt forró felületektől, pl. a sütő hátlapjától.
- A készüléket és tápkábelét úgy helyezze el, hogy 8 évesnél fiatalabb gyerekek ne érhessék el.
- Ne kísérelje meg a sütőtér világítását saját maga kicserélni. Ehhez hívjon a SHARP által felhatalmazott villanyszerelőt. Ha a sütőtér világítása elromlik, értesítse a forgalmazót vagy a hivatalos SHARP márkaszervizt.
- Ha a tápkábel megsérült, azt a SHARP hivatalos szervizének kell kicserélnie.

FIGYELMEZTETÉS: A robbanásszerű szétdurranás miatt tilos folyadékot, illetve bármilyen ételt zárt dobozban melegíteni. A mikrohullámú sütőben melegített italok késleltetve és hirtelen forrni kezdhetnek, ezért óvatosan nyúljon hozzá azok tárolóedényéhez. A robbanás és a hirtelen felforrósodás lehetőségének elkerülése érdekében:

Soha ne használjon lezárt edényeket. Használat előtt távolítsa el a plombákat és a fedeleket. A lezárt edények a sütő kikapcsolása után is felrobbanhatnak a felgyülemlett nyomás miatt. Legyen óvatos folyadékok melegítése során. Használjon széles szájú edényt, hogy a buborékok távozni tudjanak.

Soha ne melegítsen folyadékot szűk nyakú edényben, pl. cumisüvegben, mivel a felforrósított edény tartalma szétrobbanhat, és ez égési sérüléseket okozhat.

A forrásban lévő folyadék hirtelen felforrásának, illetve az esetleges leforrázás kockázatának elkerülése érdekében:

1. Ne állítson be túlságosan hosszú melegítési időt!

2. Melegítés és újramelegítés előtt keverje meg a folyadékot.
3. A melegítés ideje alatt célszerű üvegrudat vagy más hasonló (nem fém) eszközt helyezni a folyadékba.
4. A sütési idő lejártával hagyja a folyadékot mintegy 20 másodpercig a mikrohullámú sütőben. Így elkerülheti az esetleges túlmelegítésből fakadó késleltetett, robbanásszerű felforrást.

Tojást soha ne főzzön héjában, és sose melegítsen egész főtt tojást a mikrohullámú sütőben, mivel az akár a melegítést követően is robbanásszerűen szétdurranhat. Ha fel nem vert tojást főz vagy melegít, akkor a tojás szétdurranásának megelőzése érdekében szúrja át a sárgáját és a fehérjét. Ha főtt tojást melegít fel mikrohullámú sütőben, akkor előbb hámozza meg és szeletelje fel.

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

FIGYELMEZTETÉS: Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze hőmérsékletüket. Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt, amikor az ételt kiveszi a sütőből. Az égési sérülések elkerülése érdekében:

- A robbanásszerű felforrás és a forró gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében a tárolóedényeket, a pattogatott kukorica készítő edényt, a főzőtasakokat, stb. mindig arcától és fedetlen kezétől távol nyissa fel. Az égési sérülések elkerülése érdekében tálalás előtt mindig keverje meg az ételt, és ellenőrizze hőmérsékletét. Különösen ügyeljen a csecsemőknek, gyermekeknek és időseknek adott ételek és italok hőmérsékletére. Az elérhető alkatrészek használat közben felforrósodhatnak. Fiatal gyermekeket ne engedjen a sütő közelébe.

- Az edény hőmérséklete nem jelzi pontosan az étel vagy ital hőmérsékletét. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze az étel hőmérsékletét.
- A sütő ajtajának nyitásakor mindig álljon hátrébb, nehogy a kiáramló gőz és forró levegő sérülést okozzon.
- A gőz távozásának elősegítése, illetve az égési sérülések elkerülése érdekében a töltelékkel sütött ételeket szeletelje fel.
- Ne engedjen gyerekeket az ajtó közelébe, nehogy megégessék magukat!

FIGYELMEZTETÉS: A 8 éves és annál idősebb gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő utasításokat kaptak ahhoz, hogy a gyermek biztonságosan tudja használni a sütőt, és megérti a helytelen használat veszélyeit.

Ha a készüléket GRILL,VEGYES GRILL, LÉGKEVERÉSES, VEGYES LÉGKEVERÉSES és AUTOMATA MENÜ üzemmódban használják, gyerekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a készüléket a keletkező hő miatt.

A készülék használatát nem ajánljuk a csökkent fizikai, érzékelési és szellemi képességekkel rendelkező személyeknek (ideértve a gyerekeket is), illetve a hasonló készülékek használatában teljességgel járatlan személyeknek - kivéve, ha a készülék fenti személyek általi használatát egy biztonságukért felelős személy felügyeli vagy irányítja.

Gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a készülék közelében, elkerülve így azt, hogy játszanak a készülékkel. A gyermekek által végzett takarítást felügyelni kell.

Az elektronikus érintőképernyővel ellátott modellek gyermekzár móddal rendelkeznek.

Tilos az ajtóra függeszkedni, és azon hintázni! Tilos a sütővel úgy játszani, mintha játékszer volna!

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

További figyelmeztetések

Tilos a sütő bármilyen módon történő átalakítása.

Tilos a sütőt működés közben áthelyezni.

Ez a készülék háztartási használatra készült. A sütő kizárólag háztartási ételkészítésre szolgál, és kizárólag ételek, italok melegítésére, főzésére használható. Étel vagy ruházat szárítása, valamint melegítő párnák, papucsok, szivacsok, nedves ruhák és hasonló tárgyak melegítése sérülést, gyulladást vagy tüzet okozhat. Éttermi vagy laboratóriumi használatra nem alkalmas.

A sütő problémamentes használata és a sérülések elkerülése érdekében

Üres állapotban sose üzemeltesse a sütőt! Ha pirítóedényt vagy önmelegedő anyagú edényt használ, a sütő aljának hőfeszültségből fakadó megrongálódásának kiküszöbölése végett mindig helyezzen az edény alá egy hőálló szigetelő anyagú tálat pl. porcelántányért! Az edényekhez járó leírásban szereplő előmelegítési időtartamot tilos túllépni!

Tilos a fémből készült edények és evőeszközök használata: ezek visszaverik a mikrohullámokat, és ezáltal elektromos szikra keletkezhet! Tilos konzervdobozt a sütőbe tenni!

A sütő forgótányérjának vagy aljának törésének megakadályozása érdekében:

a) A vízzel történő tisztítás előtt hagyja kihűlni.

b) Ne helyezzen forró ételeket vagy forró edényeket a sütő hideg forgótányérjára/aljára!

c) Működés közben ne helyezzen semmit a sütő külső burkolatára.

MEGJEGYZÉS:

Ne használjon műanyag edényeket mikrohullámú sütéshez, ha a sütő még forró a kombinált üzemmód használatától (sütő modelltől függően), mert megolvadhatnak.

Ne használjon műanyag edényeket a fenti üzemmódoknál, kivéve ha az edény gyártója szerint megfelelőek.

Ha nem tudja biztosan, hogyan kell a sütőt üzembe helyezni, kérjen segítséget szakképzett villanyszerelőtől!

Sem a gyártó, sem a forgalmazó nem vállal felelősséget a sütő meghibásodása vagy személyi sérülés esetén, amennyiben nem tartja be az üzembe helyezési eljárás villamosságra vonatkozó pontos utasításait!

A sütő belső falain, az ajtótömítések és felfekvő felületeik körül előfordulhat pára- és vízcseppképződés. Ez normális jelenség, nem pedig a mikrohullámú sütő szivárgásának vagy meghibásodásának jele.

Ezt a készüléket háztartási és hasonló alkalmazási területeken való használatra tervezték, így például üzletek, irodák és más professzionális környezetek személyzeti teakonyha helyiségeiben / farmokon / vendégházakban / szállodák, motelek és más lakóhely jellegű környezetek ügyfelei által történő használatra.

Elővigyázatosságok a Hot Air funkciók (Air Fry, Grill és Convection) használata során.

- Tisztítsa meg az AIR FRY tálcát és a belső edényt nedves, szappanos ruhával. Győződjön meg arról, hogy csak enyhe, szappanos vizet használ.
- NE tisztítsa fém dörzspárnákkal. A párnából darabok törhetnek le és érinthetik az elektromos alkatrészeket, ami áramütés veszélyét idézheti elő. A felület károsodása szintén bekövetkezik.

- Tárolás vagy használat előtt törölje szárazra a készüléket és az összes tartozékát puha ruhával.
- Ha a sütőtálcán vagy a sütőkosáron makacs foltok vannak, hagyja őket kb. 10 percig ázni meleg vízben tisztítás előtt.
- Sütéskor NE töltse túl. A túltöltés személyi sérülést, tárgyi károkat okozhat, vagy befolyásolhatja a készülék biztonságos használatát.
- NE használjon olajat vagy egyéb folyadékot a sütőtálcában.
- Ezt a készüléket NE használja olajsütésre.
- Egészségének megőrzése érdekében gondosan készítse elő az ételt és jól süsse át.
- Az étel nem érhet hozzá a fűtőszálakhoz.
- Használat előtt MINDIG győződjön meg róla, hogy a készülék megfelelően van összeszerelve.
- NE tároljon a mellékelt tartozékokon kívül más egyéb anyagokat az olaj nélküli sütőben, amikor az használaton kívül van.
- NE használja a készüléket a rendeltetésszerű használattól eltérő célra.
- Kizárólag a készülékhez mellékelt tartozékokat használjon, egyéb tartozékok használata kockázatos és sérülést okozhat.
- NE fedje le a légbeömlőt vagy a légkivezetőt, amíg az egység működik. Ez az egyenletes sütést gátolja, és károsíthatja az egységet, vagy túlhevülést okozhat.
- Sütés közben vagy közvetlenül utána NE érintse meg a tartozékokat.
- Különös óvatossággal kell eljárni, ha a készülék forró ételt tartalmaz. A nem megfelelő használat személyi sérülést okozhat.
- Használat után hagyja a készüléket megfelelő ideig lehűlni.
- Hagyja lehűlni tisztítás előtt.
- FIGYELMEZTETÉS: Mivel ez az AIR FRY készülék használat közben felmelegszik, és néhány felület magas hőmérsékletet érhet el. Mivel az emberek érzékelik a

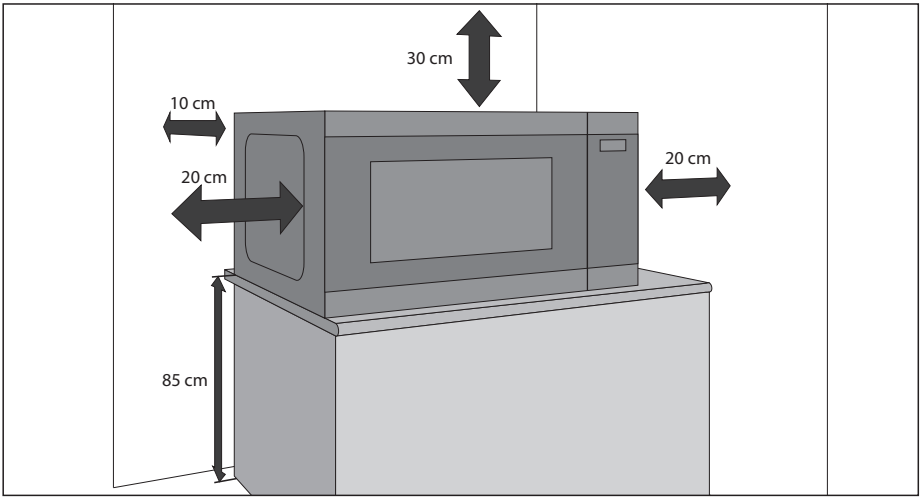
hőmérsékletet, ezt az eszközt óvatosan kell használni.
- Viseljen védő, szigetelt kesztyűt, amikor forró felületeket, edényeket vagy ételeket érint.

A jelölés azt jelenti, hogy a felület felforrósodhat használat közben.

ÜZEMBE HELYEZÉS

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütőtér belsejéből, és távolítsa el a védőfilmet a mikrohullámú sütő házának felületéről.
2. Ellenőrizze alaposan, hogy van-e a sütőn valamilyen sérülés!
3. Helyezze a sütőt stabil, vízszintes felületre, amely elbírja a készüléket az abba helyezendő legnehezebb étellel együtt. Ne tegye a sütőt szekrénybe.
4. Válasszon egy olyan vízszintes felületet, amelynél elég hely van a szellőzőnyílások körül. Lásd az első oldalon található ábrát. A készülék hátsó felülete a falhoz illeszthető.

- Minimális elhelyezési magasság: 85 cm.
- Legalább 20 cm szabad helyet kell hagyni a sütő és a sütővel határos falak vagy tárgyak között.
- A sütő felett hagyjon legalább 30 cm szabad helyet.
- Ne távolítsa el a lábakat a sütő aljáról.
- A ki- és beömlő szellőzőnyílások elzárása károsíthatja a sütőt.
- Helyezze a sütőt a lehető legmesszebb rádió és TV-készülékektől. A mikrohullámú sütő működése interferenciát okozhat a rádió és TV vételben.



5. Dugja be ütközésig a sütő csatlakozóvilláját egy normál földelt háztartási hálózati csatlakozóaljzatba.

FIGYELMEZTETÉS:

Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol hő, nedvesség vagy pára keletkezik (például hagyományos sütő közelébe), illetve gyúlékony anyagok közelébe (például függöny).
Ne takarja le vagy zárja el a szellőzőnyílásokat.
Ne tegyen tárgyakat a sütő tetejére.
Működés közben vagy közvetlenül utána ne érjen a sütő külsejéhez, mivel forró lehet.

Rádió interferencia

A mikrohullámú sütő működése zavart okozhat a rádió- vagy tévékészülékében, vagy hasonló berendezéseiben. Ha interferencia lép fel, csökkentheti vagy megszüntetheti az alábbi intézkedések megtételével:

1. Tisztítsa meg az ajtót és a sütő belsejét, ahol érintkeznek.
2. Változtassa meg a rádió- vagy tévéantenna irányát.
3. Helyezze át a mikrohullámú sütőt a vevőhöz képest.
4. Dugja be a mikrohullámú sütőt egy másik konnektorba, hogy a mikrohullámú sütő és a vevő ne ugyanazon a hálózati tápvonalon legyenek.

Földelési utasítások

Ezt a készüléket földelni kell. Ez a sütő egy földelő vezetékkel és földelő dugasszal ellátott kábellel van felszerelve. Megfelelően telepített és földelt fali aljzatba kell csatlakoztatni. Elektromos rövidzárlat esetén a földelés csökkenti az áramütés kockázatát azáltal, hogy menekülési utat biztosít az elektromos áram számára. Ajánlott külön kört biztosítani, amely csak a sütőt szolgálja ki.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: A földelő dugó nem megfelelő használata áramütés veszélyével járhat.**

FIGYELMEZTETÉS:

1. Ha kérdése van a földelési vagy elektromos utasításokkal kapcsolatban, forduljon képzett villanyszerelőhöz vagy szerviz szakemberhez.
2. Sem a gyártó, sem a forgalmazó nem vállal felelősséget a sütő meghibásodása vagy személyi sérülés esetén, amennyiben nem tartja be az üzembe helyezési eljárás villamosságra vonatkozó pontos utasításait!

A mikrohullámú sütőben használt hálózati vezetékek az alábbi színkódolásúak:
Zöld és Sárga = FÖLD | Kék = SEMLEGES | Barna = ÉLŐ

Műszaki jellemzők

Modell neve		**YC-MA262A**
Váltóáramú hálózati feszültség:		230~240 V, 50 Hz egyfázisú
Elosztó biztosíték/áramköri megszakító:		10 A
Tápellátás	Energiafogyasztás	1500W
	Mikrohullámú kimeneti teljesítmény	900W
	Grill kimeneti teljesítmény	1500W
	Konvekciós teljesítmény	1500W
	Kikapcsolt mód teljesítménye	<0,5 W
Mikrohullámú frekvencia		2450 MHz
Külső méretek (Sz x Ma x Mé mm-ben)		523 x 300 x 415
Sütőtér méretek (Sz x Ma x Mé mm-ben)		335 x 218 x 362
Forgótányér mérete (ø mm)		315
A sütő űrtartalma:		26 liter**
Sütőtálca méretének (Sz x Ma x Mé mm-ben)		329 x 35 x 306
Air Fry rács méretének (Sz x Ma x Mé mm-ben)		298 x 47 x 275
Súlytartomány		17.7 kg
Sütő fényforrás (LED típusú)		1W

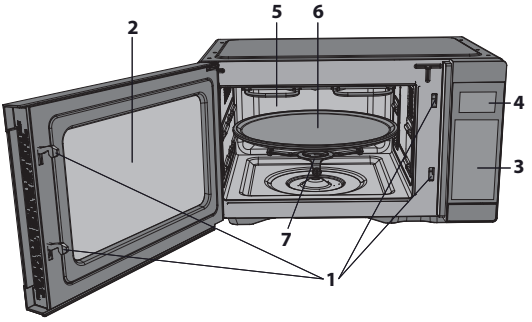
**** - Ez a termék megfelel az európai EN55011 szabványnak. Ez a termék megfelel az EN55011 európai szabvány követelményeinek. E szabványnak megfelelően ez a termék 2. csoportba sorolt B osztályú berendezésnek minősül.***
A 2. csoport azt jelenti, hogy a berendezés szándékosan generál rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában élelmiszerek hőkezeléséhez.
A B osztályú berendezés besorolás azt jelenti, hogy a készülék alkalmas háztartási használatra.

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

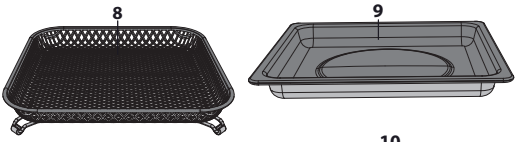
A FOLYAMATOS FEJLESZTÉSI IRÁNYELV RÉSZEKÉNT FENNTARTJUK A TERVEZÉS ÉS A MŰSZAKI ADATOK ÉRTESÍTÉS NÉLKÜLI MÓDOSÍTÁSÁNAK JOGÁT.

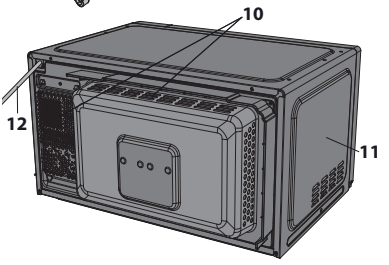
Sütő és tartozékok

1. Ajto biztonsági zárszerkezet
2. Sütő ablak
3. Vezérlőlap
4. KIJELZŐ
5. Sütőtér
6. Üvegtálca
7. Gördülő tányértartó
8. Sütőkosár
9. Sütőtálca
10. Szellőzőnyílások
11. Külső borítás
12. Elektromos tápvezeték



- A Grill Rács Tepsi és Air Fry Rack csak a grill és légkeveréses sütőkkel való használatra készült. Ne használjon fém kiegészítőket a mikrohullám funkció használata közben.
- A grillrács használatához olvassa el a jelen használati útmutató GRILL fejezetét.





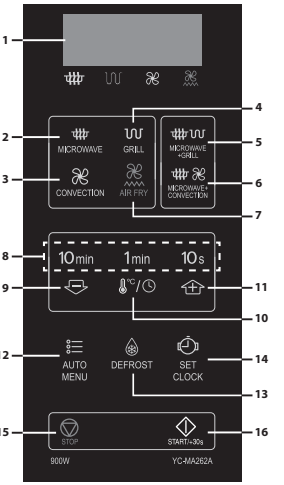
Sohase érjen a grill fűtőszálhoz, amikor az meleg.
MEGJEGYZÉS: Amikor tartozékokat rendel, kérjük, említse meg a két tényezőt: az alkatrész nevét és a modell nevét.

MEGJEGYZÉSEK:

- Zsíros ételek fedő nélküli főzése után mindig alaposan tisztítsa meg a sütőteret és a főzőeszközöket, ezek legyenek szárazak és zsírtalanok. A lerakódott zsír túlmelegedhet, és füstölni vagy meggyulladni kezdhet.
- Mikrohullámú sütés során mindig helyezze a főzőedényeket a forgótányérra.
- Ne használja a grillrácsot vagy a tepsit a mikrohullám funkció használata közben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: ♨ A jelölés azt jelenti, hogy a felület felforrósodhat használat közben. FIGYELEM: Az ajtó, a készülék külső felülete, a sütő ürege, a tartozékok és az edények nagyon forróvá válnak működés közben. Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt.

Kezelőpanel



1. **DIGITÁLIS KIJELZŐ –** A főzés időtartamát, a teljesítményt, jelzéseket és az órát jeleníti meg.
2. **MICROWAVE POWER –** Nyomja meg a mikrohullámú teljesítményszint kiválasztásához.
3. **KONVEKCIÓ –** Nyomja meg a konvekciós hőmérséklet kiválasztásához.
4. **GRILL –** Nyomja meg a grill főzési program beállításához. (19.Oldal).
5. **MIKROHULLÁMÚ + GRILL –** Nyomja meg a mikrohullámú és grill kombinált főzési program beállításához. (19.Oldal).
6. **MIKROHULLÁMÚ+KONVEKCIÓ –** Nyomja meg a konvekciós kombinált főzés kiválasztásához.
7. **AIR FRY –** Nyomja meg az AIR FRY funkció használatához.
8. **10 MÁSODPERC, 1 PERC, 10 PERC –** Használja a főzési idő vagy az óra beállításához.
9. **LE ﹀ –** Nyomja meg az étel súlyának vagy adagszámának beállításához.
10. **HŐMÉRSÉKLET/IDŐ –** Nyomja meg a hőmérséklet és az idő beállítás közötti váltáshoz.
11. **FEL ﹀ –** Nyomja meg az étel súlyának vagy adagszámának beállításához.
12. **AUTO MENU gomb –** Nyomja meg az automata főzési program kiválasztásához.
13. **DEFROST –** Nyomja meg a DEFROST funkció kiválasztásához.
14. **ÓRA BEÁLLÍTÁSA –** Használja az óra beállításához. Használja az időzítő funkció beállításához.
15. **STOP –** Nyomja meg egyszer az ideiglenes főzési szünethez, vagy kétszer a főzés teljes törléséhez.
16. **START/+30s –** Nyomja meg a sütő indításához és a főzés 30 másodperces növeléséhez.

Szimbólum					°C	
Leírás	Mikrohullám	Grill:	Air Fry	Konvekció	Hőmérséklet	Idő

Mielőtt a sütőt használná

Amikor először csatlakoztatja a sütőt, egy sípoló hang lesz hallható, és a kijelzőn a "**0:00**" jelenik meg. Megjegyzés: Az óra beállítása nem szükséges a sütő helyes működéséhez. Az óra beállításához kövesse az utasításokat a Felhasználói Kézikönyv „**Óra beállítása**" részében.
Új készülék esetén, az első alkalommal, amikor a grill és/vagy konvekció használatba veszi, füst és szagok keletkezhetnek. Ennek elkerülése érdekében, amikor ételt főz, használja a grill és konvekciós funkciókat étel nélkül kb. 20 percig.

- Az ajtó kinyitása és bezárása után a sütő készenléti üzemmódba lép. Ha 1 percen belül nem nyom meg gombokat, a kijelző bekapcsolva marad, és a gombok nem működnek. Újra készenléti üzemmódba lépéshez nyissa ki és zárja be az ajtót.
- Főzés közben, ha egyszer megnyomja a **STOP** gombot, a főzési ciklus szünetel. A főzés újraindításához nyomja meg a **START/+30mp** gombot. Ha kétszer nyomja meg a **STOP** gombot, a főzés törlődik.
- Ha egy adott funkcióhoz programozza a sütőt, és több mint 30 másodperc szünet van a gombnyomások között, a sütő visszaáll készenléti módba.
- Amikor a főzési ciklus befejeződik, a kijelzőn a „**Vége**" jelenik meg, és minden két percben egy hangjelzés hallható, amíg egy gombot meg nem nyomnak vagy az ajtót ki nem nyitják.

Az óra beállítása

Sütője 24 órás óra móddal rendelkezik.

1. Nyomja meg a **SET CLOCK** gombot egyszer, és a "00:00" villogni fog.
2. Nyomja meg az idő gombokat és adja meg a pontos időt. Adja meg az órákat a **10 min** gomb megnyomásával, és adja meg a perceket az **1 min** és **10 s** gombok megnyomásával.
3. Nyomja meg a **SET CLOCK** gombot az óra beállításának befejezéséhez.

MEGJEGYZÉSEK:

- Ha az óra be van állítva, amikor a főzés befejeződik, a kijelzőn a pontos idő jelenik meg. Ha az óra nincs beállítva, a kijelző csak a "0:00" értéket mutatja, amikor a főzés befejeződik.
- A főzési folyamat során az aktuális idő ellenőrzéséhez nyomja meg a **SET CLOCK** gombot, és a LED 2-3 másodpercig megjeleníti az aktuális időt. Ez nem befolyásolja a főzési folyamatot.
- Óra beállítási módban, ha megnyomja a **STOP** gombot, vagy ha 1 percig nincs művelet, a sütő visszatér az előző beállításhoz.
- Ha a mikrohullámú sütő elektromos áramellátása megszakad, a kijelző villogni fog "0:00" értékkel, miután az áramellátás helyreáll. Ha ez főzés közben történik, a program törlődik. Az aktuális idő is törlődik.

Mikrohullám

Teljesítményszint	Nyomja meg a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot	KIJELZŐ (Százalék)
MAGAS	x1	100P
	x2	90P
KÖZEPES MAGAS	x3	80P
	x4	70P
KÖZEPES	x5	60P
	x6	50P
KÖZEPES ALACSONY (KIOLVASZTÁS)	x7	40P
	x8	30P
ALACSONY	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- A sütő 11 teljesítményszinttel rendelkezik.
- A főzési teljesítményszint megváltoztatásához nyomja meg a **MICROWAVE TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot, amíg a kívánt szint meg nem jelenik a kijelzőn. Állítsa be a kívánt főzési időt az idő gombok megnyomásával. Nyomja meg a **START** gombot a sütő indításához.
- A főzési teljesítményszint ellenőrzéséhez nyomja meg a **MICROWAVE POWER LEVEL** gombot.
- Amíg az ujját a **MICROWAVE POWER LEVEL** gombon tartja, a teljesítményszint lesz látható. A sütő folytatja a visszaszámlálást, bár a kijelzőn a teljesítményszint jelenik meg.
- Ha a „0P" van kiválasztva, a sütő ventilátorral működik teljesítmény nélkül. Ezt a szintet szagok eltávolítására használhatja.

Általános ajánlások:
100P/90P - (MAGAS) gyors főzéshez vagy újramelegítéshez használható, például pörköltekhez, meleg italokhoz, zöldségekhez stb.
80P/70P - (KÖZEPES MAGAS) a sűrűbb ételek hosszabb ideig történő főzéséhez használható, pl. sült húsokhoz,

fasírthoz, egytálételekhez, valamint az olyan érzékenyebb ételekhez, mint például a piskótatészta. Ezen beállítás mellett az étel egyenletesen fő, anélkül, hogy a szélek mentén odaégne.
60P/50P - (KÖZEPES) a hagyományos módon hosszú ideig főzött, sűrű ételekhez, például marhapörkölt, ajánlott ezt a teljesítménybeállítást használni, hogy biztosítsuk a hús puhaságát.
40P/30P - (KÖZEPES ALACSONY) a kiolvasztáshoz válassza ezt a teljesítménybeállítást, hogy biztosítsa az étel egyenletes kiolvasztását. Ez a beállítás ideális rizs, tészta, gombóc főzésére és tojáskrém készítésére is.
20P/10P - (ALACSONY) Óvatos kiolvasztáshoz, például tejszín, torták vagy péksütemények esetén.

Kézi művelet

Az ajtó nyitása:

A sütő ajtajának kinyitásához nyomja meg az ajtónyitó gombot.

A sütő elindítása:

Helyezze az ételt egy megfelelő tartályba a forgótányérra, vagy helyezze közvetlenül a forgótányérra. Csukja be az ajtót és nyomja meg a **START/+30s** gombot a kívánt főzési mód kiválasztása után. A manuális főzés során a kívánt főzési időt meghosszabbíthatja a **TIME** gombok vagy a **START/+30s** gomb megnyomásával.
Ha a főzési program beállításra került és az **START/+30s** gombot nem nyomják meg 1 percen belül, a beállítás törlődik.
A **START/+30s** gombot meg kell nyomni a főzés folytatásához, ha az ajtót főzés közben kinyitják. A hangjelzés akkor szólal meg egyszer, ha a gombot helyesen nyomja meg.

A **STOP** gombbal a következőket teheti:
1. Programozás közben a hibás bevitel törlésére.
2. Sütés/főzés közben a sütő ideiglenes leállítására.
3. Főzés közben a program törléséhez nyomja meg kétszer a **STOP** gombot.
4. A gyermekzár beállítására és törlésére.

MEGJEGYZÉS

- Ha a mikrót 1 percig nem használja (és az ajtó zárva van), a biztonsági zár automatikusan aktiválódik. A billentyűzet nem lesz használható. A biztonsági zár kikapcsolásához egyszerűen nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját, és a billentyűzet ismét aktív lesz.

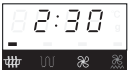
Mikrohullámú főzés

A mikrohullámú sütőjét maximum 99 perc 50 másodpercre (99.50) programozhatja be.

MANUÁLIS FŐZÉS/MANUÁLIS KIOLVASZTÁS

- Adja meg a főzési időt és állítsa be a mikrohullámú teljesítményszintet 10P és 100P közötti értékre főzéshez vagy kiolvasztáshoz.
- Ha lehetséges, keverje vagy fordítsa meg az ételt 2 - 3 alkalommal főzés közben.
- Főzés után takarja le az ételt és hagyja állni, ha ez ajánlott.
- Kiolvasztás után takarja le az ételt fóliával és hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.

Példa:
Főzés 2 perc 30 másodpercig 70%-os mikrohullám teljesítményen.

Adja meg a teljesítményszintet a **MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb négyszeri megnyomásával a 70P érték beállításához. x4	Adja meg a főzési időt az **1 min** gomb kétszeri, majd a **10 s** gomb háromszori megnyomásával.	Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot az időzítő elindításához. (A kijelző visszaszámol a beállított főzési/kiolvasztási időn keresztül.)
		

FIGYELMEZTETÉS:

- Amikor a sütő elindul, a sütőtér lámpája világít és a forgótányér óra járásával egyező vagy ellentétes irányba forog.
- Ha az ajtót főzés/kiolvasztás közben kinyitják, hogy az ételt megkeverjék vagy megfordítsák, a kijelzőn látható főzési idő automatikusan megáll. A főzési/kiolvasztási idő újra elindul, amikor az ajtót bezárják és a **START** gombot megnyomják.
- Amikor a főzés/kiolvasztás befejeződött, nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg a **STOP** gombot, és ha az óra beállításra került, az aktuális idő újra megjelenik a kijelzőn.
- Ha tudni szeretné a teljesítményszintet főzés közben, nyomja meg a **MICROWAVE POWER LEVEL** gombot. Amíg az ujját a **MICROWAVE POWER LEVEL** gombon tartja, a teljesítményszint lesz látható.

FONTOS

- Csukja be az ajtót főzés/kiolvasztás után. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a világítás bekapcsolva marad, ha az ajtó nyitva van. Ennek biztonsági oka van és arra emlékeztet, hogy az ajtót csukja be.
- Ha az ételt a szokásos időn túl (lásd az alábbi táblázatot) ugyanazzal a móddal főzi, a sütő biztonsági mechanizmusa automatikusan működésbe lép. A MICROWAVE teljesítményszintje csökken vagy a grill fűtőeleme be- és kikapcsol.

Főzési mód	**Normál időtartam**
Mikrohullám 10P-től 100P-ig	30 perc
Grillezés	Szakaszos üzemelés, hőmérséklet szabályozott
Vegyes grill főzés	99 perc 50 másodperc

Gyorsindítás

Ha 100%-os teljesítményszinten kell főznie, csak nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot készenléti módban. Minden egyes alkalommal, amikor az **INDÍTÁS/+30s** gombot megnyomja, 30 másodperccel növeli a főzési időt.

AIR FRY főzés

Előmelegítéssel

1. Nyomja meg az AIR FRY gombot, a kijelzőn **220°C** jelenik meg.
2. Nyomja meg az AIR FRY gombot a hőmérséklet kiválasztásához. Minden egyes alkalommal, amikor megnyomják, a kijelző változik: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, majd vissza 220-ra.
3. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a hőmérséklet beállításának megerősítéséhez.
4. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot és a sütő előmelegíti magát.
5. Amikor az előmelegítés hőmérséklete eléri a beállított szintet, a hőmérséklet villogni fog a kijelzőn. Nyissa ki az ajtót, helyezze az ételt a sütőbe és csukja be az ajtót.
6. Nyomja meg a számgombokat a főzési idő beállításához.
7. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a főzés megkezdéséhez.

Előmelegítés nélkül

1. Nyomja meg az AIR FRY gombot, a kijelzőn **140°C** jelenik meg.
2. Nyomja meg az AIR FRY gombot a hőmérséklet kiválasztásához. Minden egyes alkalommal, amikor megnyomják,

a kijelző változik: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, majd vissza 220-ra.

3. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a hőmérséklet beállításának megerősítéséhez.
4. Nyomja meg a számgombokat a főzési idő beállításához.
5. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a főzés megkezdéséhez.

Példa:

AIR FRY 10 percig 220°C-on konvekciós módban előmelegítés nélkül.

Nyomja meg egyszer az AIR FRY gombot. AIR FRY x1	Nyomja meg négyszer az AIR FRY gombot, hogy a kijelzőn 160°C jelenjen meg.	Nyomja meg egyszer az **INDÍTÁS/+30s** gombot. START/+30s x1	Nyomja meg egyszer a 10 min gombot. 10 min x1	Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot. START/+30s x1

Grillezés

CSAK GRILLEZÉS MÓD

A grill felső teljesítményszinttel működik a sütőtérben. A grill a forgótárcsával együtt működik, hogy egyenletesen barnuljon az étel. Használja az állványt kis ételek, például szalonna, sonka és teacakes grillezéséhez. Az ételt közvetlenül az állványra helyezhető, vagy egy flan tálba/ hőálló tányérra az állványra.

Példa:

Grillezés 20 percig a **GRILL** gomb használatával.

Nyomja meg egyszer a **GRILL** gombot. x1	Adja meg a kívánt melegítési időt a **10 min** gomb kétszeri megnyomásával.	Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a grillezés megkezdéséhez. (A kijelző visszaszámol a beállított grillezési időn keresztül.)

Mikrohullám + grill

GRILL + MICROWAVE kombinálja a mikrohullámú teljesítményt és a konvekciós funkciót. Ebben a módban a MICROWAVE és a konvekciós teljesítmény felváltva használatos. Teljes teljesítményű MICROWAVE 14 másodpercig, majd 15 másodperc grill. Ez a ciklus ismétlődik a főzési idő végéig.

A mikrohullámú energia és a grill együttes használata lerövidíti a főzési időt és ropogós, megpirult ételeket eredményez.

Példa:

15 percenkénti főzéshez kövesse az alábbi példát.

Nyomja meg egyszer a **GRILL + KONVEKCIÓ** gombot. MICROWAVE +GRILL x1	Adja meg a kívánt melegítési időt a **10 min** gomb egyszeri és az 1 min gomb ötszöri megnyomásával.	Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a főzés megkezdéséhez. (A kijelző visszaszámol a beállított főzési időn keresztül.)

MEGJEGYZÉSEK a GRILL és GRILL + MICROWAVE FŐZÉSHEZ:

- Nem szükséges előmelegíteni a grill fűtőszálat.
- Ha mély edényben grillezi az ételt, helyezze a forgótányérra.
- Az első grill használatakor füstöt vagy égett szagot észlelhet. Ez normális, és nem jelenti azt, hogy a sütő hibás. Ennek a problémának az elkerülése érdekében, amikor először használja a sütőt, melegítse elő az étel nélkül 20 percig grill üzemmódban.

FONTOS Működés közben, a füst vagy szagok eloszlatásához nyisson ki egy ablakot vagy kapcsolja be a konyhai szellőztetést.

MEGJEGYZÉS:A grill funkció használatakor a grill funkció rendszeres időközönként be- és kikapcsol az esetleges túlmelegedés megelőzése érdekében.

⚠ **FIGYELEM: Az ajtó, a készülék külső felülete, a sütő üregе és a tartozékok működés közben nagyon forróvá válnak.**
Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt.

Konvekció

Konvekciós sütés során a forró levegő a sütő üregében kering, hogy az étel gyorsan és egyenletesen barnuljon és ropogós legyen. Ez a sütő tizenhárom különböző sütési hőmérsékletre programozható (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Ajánlott a sütőt előmelegíteni konvekciós üzemmódban történő sütés előtt. Az előmelegítéshez és a konvekciós funkció használatához kövesse az alábbi utasításokat:

Előmelegítéssel

1. Nyomja meg a **KONVEKCIÓ** gombot, a kijelzőn megjelenik **180°C**.
2. Nyomja meg a **KONVEKCIÓ** gombot a hőmérséklet kiválasztásához. Minden egyes gombnyomáskor a kijelző változik: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170, majd vissza 180-ra.
3. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a hőmérséklet beállításának megerősítéséhez.
4. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot, és a sütő előmelegíti magát.
5. Amikor az előmelegítési hőmérsékletet elérték, a hőmérséklet villogni fog a kijelzőn. Nyissa ki az ajtót, helyezze be a sütni kívánt ételt a sütőbe és csukja be az ajtót.
6. Nyomja meg a számgombokat a sütési idő megadásához.
7. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a sütés megkezdéséhez.

Előmelegítés nélkül

1. Nyomja meg a **KONVEKCIÓ** gombot, a kijelzőn megjelenik **180°C**.
2. Nyomja meg a **KONVEKCIÓ** gombot a hőmérséklet kiválasztásához. Minden egyes gombnyomáskor a kijelző változik: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170, majd vissza 180-ra.
3. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a hőmérséklet beállításának megerősítéséhez.
4. Nyomja meg a számgombokat a sütési idő megadásához.
5. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a sütés megkezdéséhez.

Példa:

Süssön 12 percig 210°C-on konvekciós üzemmódban előmelegítés nélkül.

Nyomja meg egyszer a konvekció gombot. CONVECTION x1	Nyomja meg háromszor a konvekció gombot, hogy a kijelzőn 210°C jelenjen meg. CONVECTION x3	Nyomja meg egyszer az **INDÍTÁS/+30s** gombot. START/+30s x1	Nyomja meg egyszer a **10 min** gombot és kétszer az **1 min** gombot.	Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot. START/+30s x1

Mikrohullámú + konvekciós

A Mikrohullámú + Konvekciós mód megkönnyíti és felgyorsítja a főzést, mivel gyors mikrohullámú főzési és konvekciós funkciót használ a ropogós ételek érdekében.
MIKROHULLÁMÚ + KONVEKCIÓ a mikrohullámú teljesítményt a konvekciós funkcióval kombinálja. Ebben az üzemmódban a mikrohullámú és a konvekciós teljesítmény váltakozva kerül felhasználásra. Teljesítményű mikrohullámú sütés 14 másodpercig, majd konvekciós sütés 170°C-on 15 másodpercig. Ez a ciklus ismétlődik a sütési idő végéig. A mikrohullámú és a konvekciós funkció kombinációja csökkenti a sütési időt, és ropogós, barna felületet biztosít.

Példa:
Süssön 10 percig, **MIKROHULLÁMÚ + KONVEKCIÓ** használatával.

Nyomja meg egyszer a **MICROWAVE + KONVEKCIÓ** gombot. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Adja meg a kívánt melegítési időt a **10 min** gomb egyszeri megnyomásával. 10 min x1	Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a főzés megkezdéséhez. (A kijelző visszaszámol a beállított főzési időn keresztül.)

MEGJEGYZÉSEK a KONVEKCIÓS + MIKROHULLÁMÚ sütéshez:

- Nincs előmelegítési funkció.
- Ha mély edényben grillezi az ételt, helyezze a forgótányérra.
- Grill első használatakor füstöt vagy égő szagot érzékelhet. Ez normális és nem jelenti azt, hogy a sütő hibás. Ennek a problémának az elkerülése érdekében, amikor először használja a sütőt, melegítse elő az ételt 20 percig konvekciós funkcióval étel nélkül.

FONTOS Működés közben, a füst vagy szagok eloszlatásához nyisson ki egy ablakot vagy kapcsolja be a konyhai szellőztetést.

⚠ FIGYELEM: Az ajtó, a készülék külső felülete, a sütő üregе és a tartozékok működés közben nagyon forróvá válnak.
Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon vastag konyhai kesztyűt.

Automata program

Az automatikus sütési programok lehetővé teszik az ételek gyors és egyenletes megfőzését néhány gombnyomással. Nem szükséges beprogramozni az időtartamot és a főzési teljesítményt, csak a kívánt automata főzési funkciót kell kiválasztani és szükség esetén megadni a súlyt/darabokat.

Mikrohullámú és konvekciós automata program

A mikrohullámú és konvekciós sütési automata menük kiválasztásához nyomja meg egyszer az **AUTO MENU** gombot, majd nyomja meg a "**+**" vagy "**-**" gombokat a programok kiválasztásához, a kijelzőn megjelenik "**A01**" -tól "**A09**"-ig

Például, hogy két héjában sült burgonyát készítsen.

1. Nyissa ki az ajtót, és helyezze az ételt a sütőbe, a sütési ciklusnak megfelelő sütőedénnyel.
2. Csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg egyszer az **AUTO MENU** gombot. A kijelzőn megjelenik **A01**.
4. Nyomja meg egyszer a "+" gombot, a kijelzőn megjelenik **A02**.
5. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a kiválasztott automata főzési program megerősítéséhez.
6. Nyomja meg a „**+**" vagy „**-**" gombot a mennyiség (vagy más menük esetén a súly) beállításához.
7. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a főzés elindításához.
8. Amikor a főzés befejeződik, a kijelző visszatér a készenléti módba, és 5 sípoló hangot fog hallani.

Automata program A01-től A09-ig

KIJELZŐ	Menü	KIJELZŐ	Súly (g)	Főzési idő	Főzési mód	Főzési tanácsok
A01	Automatikus újramelegítés	150g	150g	1 perc 30 másodperc	Mikrohullám P100	Helyezze az ételt egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, és tegye a forgótányér közepére.
		250g	250g	2 perc 30 másodperc		
		350g	350g	3 perc 30 másodperc		
		450g	450g	4 perc 30 másodperc		
		600g	600g	6 perc		
A02	Burgonya	1		5 perc 20 másodperc	Microwave P100	Minden burgonya körülbelül 230g legyen. Távolítsa el a rügyeket és mossa meg főzés előtt.
		2		8 perc 30 másodperc		
		3		11 perc 30 másodperc		
A03	Hús	150g	150g	3 perc	Microwave P80 Fordítsd meg főzés közben	Helyezze ételét mikrohullámú sütőben biztonságos edénybe, és tegye a forgótányér közepére.
		300g	300g	4 perc 40 másodperc		
		450g	450g	6 perc 30 másodperc		
		600g	600g	8 perc 30 másodperc		
A04	Zöldség	150g	150g	3 perc	Microwave P100	Helyezze ételét mikrohullámú sütőben biztonságos edénybe, és tegye a forgótányér közepére.
		350g	350g	4 perc 30 másodperc		
		500g	500g	6 perc		
A05	Pasta	50g	50g (víz 450g)	18 perc	Microwave P80	Helyezze a nyers tésztát mikrohullámú sütőben biztonságos tálba, és adja hozzá a megadott mennyiségű vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére mielőtt bekapcsolná a sütőt.
		100 g	100 g (víz 800g)	20 perc		
		150g	150g (víz 1200g)	22 perc		
A06	Hal	150g	150g	3 perc 10 másodperc	Microwave P80	Helyezze a halat egy mikrohullámú sütőben használható tálra vagy rácsra, és helyezze a forgótányér közepére.
		250g	250g	4 perc 40 másodperc		
		350g	350g	5 perc 40 másodperc		
		450g	450g	7 perc		
		650g	650g	9 perc 40 másodperc		
A07	Leves	200	200ml	2 perc 10 másodperc	P100	Helyezze a levest egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, és helyezze a forgótányér közepére.
		400	400ml	4 perc		
		600	600ml	5 perc 40 másodperc		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 perc	Konvekció 190°C	Helyezze a pizzát közvetlenül a sütőtálcára, és használja az alsó szinten.
		300g	300g	12 perc 30 másodperc		
		400g	400g	14 perc 30 másodperc		
A09	Csirke	500g	500g	40 perc	Konvekció 200°C Fordítsa meg az ételt a sütés/mikrózás idejének 2/3-nál	Helyezze az ételt a sütőtálcára, és használja az alsó szinten.
		750g	750g	45 perc		
		1000g	1000g	50 perc		
		1200g	1200g	55 perc		

AIR FRY automata program

A mikrohullámú és konvekciós sütési automata menük kiválasztásához nyomja meg kétszer az **AUTO MENU** gombot, majd nyomja meg a "**+**" vagy "**-**" gombokat a programok kiválasztásához, a kijelzőn megjelenik "**AF01**" -tól "**AF14**"-ig

Például, hogy fagyasztott csirke nuggetsot készítsen.

1. Nyissa ki az ajtót, és helyezze az ételt a sütőbe, a sütési ciklusnak megfelelő sütőedénnyel.
2. Csukja be az ajtót.
3. Nyomja meg kétszer az **AUTO MENU** gombot. A kijelzőn megjelenik **AF01**.
4. Nyomja meg ötször a "**+**" gombot, a kijelzőn megjelenik **AF06**.
5. Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a főzés elindításához.
6. A főzési ciklus befejezésekor a sütő 5-ször fog sípolni.

Automata program AF01-től AF14-ig

KIJELZŐ	Menü	KIJELZŐ	Súly (g)	Főzési idő	Főzési mód	Főzési tanács
AF01	Fagyasztott sült krumpli	AF01	500g	21 perc	AIR FRY 220°C	Ne töltse túl a sütőkosarat túl sok krumplival. Győződjön meg arról, hogy a sült krumplik egyenletesen helyezkednek el.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 perc 00	AIR FRY 220°C Fordítsa meg, amikor 3 perc főzési idő marad.	
AF03	Frozen Croquettes	AF03	400g	14 perc	AIR FRY 210°C	Egyenletesen ossza el a krokketeket a sütőkosárban.
AF04	Frozen Calamary	AF04	400g	14 perc	AIR FRY 210°C	Egyenletesen ossza el a tintahalat a sütőkosárban.
AF05	Fagyasztott hagymakarikák	AF05	350g	13 perc	AIR FRY 210°C	Egyenletesen ossza el a hagymakarikákat a sütőkosárban.
AF06	Frozen Nuggets	AF06	500g	20 perc	AIR FRY 210°C Fordítsa meg, amikor 4 perc főzési idő marad.	Ne helyezzen túl sok ételt a sütőkosárba. Biztosítsa, hogy a nuggetek között legyen egy kis hely.
AF07	Escalope	AF07	400g	20 perc	AIR FRY 200°C Fordítsa meg, amikor 4 perc főzési idő marad.	
AF08	Shrimps	AF08	200 g	11 perc	AIR FRY 210°C	
AF09	Zöldség	AF09	300g	10 perc	AIR FRY 220°C	Vágja fel a zöldségeket 2 x 3 cm-es darabokra az egyenletes főzés érdekében.
AF10	Tavaszi tekercs	AF10	400g	14 perc	AIR FRY 220°C Fordítsa meg, amikor 4 perc főzési idő marad.	
AF11	Fagyasztott rántott garnélarák	AF11	220g	12 perc	AIR FRY 210°C Fordítsa meg, amikor a főzési időből 4 perc maradt hátra.	Ügyeljen arra, hogy ne töltse túl a sütőkosarat.
AF12	Fagyasztott burgonya szeletek	AF12	400g	20 perc	AIR FRY 220°C	Ne töltse túl. Permetezze be olajjal, hogy ropogósabb legyen.
AF13	Buffalo csirkeszárnyak	AF13	550g	15 perc	AIR FRY 210°C	Helyezze egyenletesen a sütőkosárba.
AF14	Grillezett friss halfilék	AF14	500g	11 perc	AIR FRY 230°C	

- Az automatikus főzés eredménye olyan tényezőktől függ, mint az étel alakja és mérete, személyes preferenciái bizonyos ételek elkészültségi fokával kapcsolatban és hogyan helyezi el az ételt a sütőben. Ha az automatikus főzés eredményei nem kielégítőek, kérjük, állítsa be a főzési időt az igényeknek megfelelően.
- Egyes automatikus főzési programok esetén előfordulhat, hogy meg kell fordítania az ételt. Nyissa ki az ajtót, fordítsa meg az ételt, csukja be az ajtót, majd nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a főzés folytatásához.
- Viseljen sütőkesztyűt (vagy hasonlót) az étel megfordításakor.
- Nem lehet megváltoztatni az időt vagy a hőmérsékletet az AIR FRY automatikus program lehetőségeinél.

Súly alapú kiolvasztás

A MICROWAVE előre programozott időzítővel és teljesítményszinttel rendelkezik, így könnyedén kiolvaszthatók olyan ételek, mint a hús vagy a tenger gyümölcsei. A súlytartomány 0,1 kg – 2,0 kg között van.
Kövesse az alábbi példát arészletek arról, hogyan működtessük ezeket a funkciókat.
Példa:1,2 kg-os hús darab kiolvasztása.
Helyezze az ételt egy lapos tányérba, vagy alternatív megoldásként egy mikrohullámú sütő olvasztórácsra a forgótányérra.

Válassza ki a súly szerinti kiolvasztás funkciót a kiolvasztás gomb egyszeri megnyomásával. DEFROST x1	Nyomja meg a fel gombot 4-szer	Nyomja meg egyszer a **START/+30s** gombot. START/+30s x1	Nyomja meg a start gombot, és a kiolvasztás elindul. START/+30s x1
dEF1	100 g	500 g	8:00

Megjegyzések a súly alapú kiolvasztáshoz:

- Az ételek lefagyasztása előtt ellenőrizze, hogy kellően frissek és jó minőségűek-e.
- Az étel tömegét kerekítse fel a legközelebbi egész 0,1 kg-ra. Például 0,65 kg-ot 0,7 kg-ra.
- Ha szükséges, védje a hús vagy baromfi kisebb részeit kis darab alumínium fóliával. Ez megakadályozza, hogy ezek a részek meleget kapjanak a kiolvasztás során. Győződjön meg arról, hogy a fólia nem ér hozzá a sütő falához.

Idő szerinti leolvasztás

A funkció az ételek gyors kiolvasztását teszi lehetővé. Az étel típusának megfelelően Ön adhatja meg a megfelelő ételtípus. Kövesse az alábbi példát a funkció használatának részleteiről. Az időtartomány 0:01 – 99:50.
Példa: Kiolvasztani az élelmiszert 10 percig.

Válassza ki a szükséges menüt a **TIME DEFROST** gomb kétszeri megnyomásával. DEFROST x2	Adja meg a főzési időt az idő gombok megnyomásával. 10min 1min 10s	Nyomja meg az **INDÍTÁS/+30s** gombot a kiolvasztás megkezdéséhez. (A kijelző visszaszámol a kiolvasztási időből)
dEF2	10:00	10:00

Jegyzetek az idő szerinti leolvasztáshoz:

- A főzés után az audiójelzés ötször szólal meg, és ha az óra be van állítva, az LED kijelző a nap időpontját mutatja. Ha az óra nincs beállítva, a kijelző csak "0:00"-t mutat a főzés befejeztével.
- A funkció beállított mikrohullámú teljesítményszintje P30, amit nem lehet megváltoztatni.

Soros főzés

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy akár 2 különböző szakaszban főzzön, amely magában foglalhatja a manuális főzési időt és módot, valamint az idő alapú és súly alapú DEFROST funkciót. Egyszeri programozás után nincs szükség beavatkozásra a főzési művelet során, mivel a MICROWAVE automatikusan átlép a következő szakaszba. Az audiójelzés egyszer szólal meg az első szakasz után.
Megjegyzés: Az autó menüt nem lehet beállítani az egyik többszörös sorozatként.
Példa: Ha 5 percig szeretné kiolvasztani az ételt, majd 7 percig P80-as mikrohullámú teljesítménnyel szeretné főzni.

A lépések a következők:

1. Nyomja meg a mikrohullámú gombot a teljesítményszint 30P beállításához.
2. Adja meg az 5 perces főzési időt.
3. Nyomja meg a mikrohullámú gombot a teljesítményszint P80 beállításához.
4. Adja meg a 7 perces főzési időt,
5. Nyomja meg a **START/+30s** gombot a főzés megkezdéséhez.

Biztonsági zár

Ez egy automatikus funkció, amely megakadályozza a sütő felügyelet nélküli működtetését gyermekek által. Ha készenléti állapotban az összes gomb tiltva van, ha egy percen belül nem történik művelet, a sütő automatikusan Biztonsági zár módba lép.
A Biztonsági zár kikapcsolásához egyszerűen nyissa ki és zárja be a MICROWAVE ajtaját, és a billentyűzet újra működőképes lesz, a zár indikátor fény pedig kialszik.

Gyermekek biztonsága

A GYERMEKZÁR beállításához nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot 3 másodpercig, ekkor hosszú sípolás hallatszik, és a kijelzőn megjelenik a zár ikon. A MICROWAVE most GYERMEKZÁR módban van.
A GYERMEKZÁR törléséhez tartsa lenyomva a **STOP** gombot 3 másodpercig, amíg egy hosszú sípoló hangot nem hall.

Tisztítás és ápolás

- Kapcsolja ki a sütőt és húzza ki a tápkábelt a hálózati csatlakozóból a tisztítás során.
- Tartsa a sütő belsejét tisztán. Amikor étel fröccsen vagy kifolyt folyadék tapad a sütő falaihoz, tetejéhez vagy forgótányérjához, törölje le nedves ruhával. Enyhe mosószerek használhatók, ha a MICROWAVE nagyon koszos. Kerülje a spray-k vagy egyéb durva tisztítószerek használatát. Lehet, hogy foltokat, csíkokat hagyják hátra vagy mattítják az ajtó felületét.
- A sütő külső részét nedves ruhával kell tisztítani. A sütő belsejében lévő működő részek károsodásának elkerülése érdekében ügyelni kell arra, hogy víz ne szivárogjon be a szellőzőnyílásokba.
- Az ajtót és az ablakot mindkét oldalon, az ajtótömítéseket és a szomszédos részeket rendszeresen nedves ruhával törölje le a kiömlött vagy kifröccsent anyagok eltávolításához.
- Ne használjon dörzsölős tisztítószereket.
- Ne használjon gőztisztítót.
- Ne hagyja, hogy a vezérlőpanel nedves legyen. Tisztítsa meg egy puha, nedves ruhával. A vezérlőpanel tisztításakor hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy elkerülje a sütő véletlen bekapcsolását.
- Ha gőz gyűlik össze a sütő ajtaján vagy körülötte, törölje le egy puha ruhával. Ez előfordulhat, ha a MICROWAVE nagy páratartalom mellett működik. Ez nem hiba.
- A forgótányért rendszeresen tisztítani kell a szennyeződések és a lehetséges ívképződés/károsodás elkerülése érdekében. Egyszerűen törölje le a sütő alját enyhe tisztítószerrel.
- Távolítsa el a szagokat a sütőből úgy, hogy egy csésze vizet összekever egy citrom levével és héjával egy mikrohullámú sütőben használható tálba. MICROWAVE 5 percig. Alaposan törölje le és szárítsa meg egy puha ruhával.
- Ha az izzó kiég, kérjük, forduljon az ügyfélszolgálathoz tanácsért.
- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani. Az MICROWAVE tisztán tartásának elmulasztása a felület romlásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja az egység élettartamát és esetlegesen veszélyes helyzetet idézhet elő.
- Kérjük, ne dobja ezt a készüléket a háztartási hulladékba; olvassa el országa tanácsait az ilyen típusú termékek ártalmatlanításáról.

Megfelelő sütőedény

1. A MICROWAVE edény ideális anyaga átlátszó a MICROWAVE számára, lehetővé téve az energia áthaladását a tartályon és az étel melegítését.
2. A MICROWAVE nem képes áthatolni a fémen, ezért fém edényeket vagy fém szegélyű tányérokat nem szabad használni.
3. Ne használjon újrahasznosított papírtermékeket MICROWAVE sütéskor, mivel azok apró fémrészecskéket tartalmazhatnak, amelyek szikrázást és/vagy tüzet okozhatnak.
4. Ajánlott a kerek/ovális formájú edények használata a szögletesek/hosszúkásak helyett, mivel a sarkokban lévő étel könnyen túlfőhet.
5. Keskeny alumínium fólia csíkok használhatók a kitett részek túlfőzésének elkerülésére. De legyen óvatos, ne használjon túl sokat, és tartson 2,54 cm távolságot a fólia és a sütőtér között.

Az alábbi lista általános útmutatót ad a megfelelő eszközök kiválasztásához.

Edények	Mikrohullám biztos	Grill/Konvekciós/AIR FRY	Megjegyzések
Pirítóedények	✔ / ✘	✘	Mindig kövesse a gyártó utasításait. Ne lépje túl a megadott fűtési időket. Legyen nagyon óvatos, mivel ezek az edények nagyon forróak lesznek.
Porcelán és kerámia edények	✔ / ✘	✘	Porcelán edények, agyagedények, mázas kőedények általában használhatók, kivéve a fém díszítéssel ellátottakat.
Hőálló üveg	✔	✔	Ügyeljen arra, hogy bármely üveg főzőedény alkalmas legyen a mikrohullámú sütőben való használatra.
Nem hőálló üveg	✘	✘	
Hőálló kerámia	✔	✔	Győződjön meg arról, hogy bármely kerámia anyag ne legyen túl vastag, vagy magas ásványi anyag tartalmú.
Mikrohullámú sütőben használható műanyag tányér	✔	✘	Mindig ellenőrizze, hogy a műanyag edények alkalmasak-e mikrohullámú sütőben való használatra.
Konyhai papír	✔ / ✘	✘	Csak olyan konyhai papírt használjon, amit mikrohullámú sütőkben való használatra ajánlanak.
Üvegedények pl. Pyrex®	✔ / ✘	✔	Óvatosan kell eljárni kristály és más finom üvegedény használatakor, mivel ezek eltörhetnek vagy elrepedhetnek, ha hirtelen melegítik fel őket.
Fém tálca	✘	✔	Fém edények használata nem javasolt, mivel szikra keletkezhet, ami tüzet okozhat.
Fém rács	✘	✔	Fém edények használata nem javasolt, mivel szikra keletkezhet, ami tüzet okozhat.
Alumínium fólia Fóliából készült edény	✔ / ✘	✔	Kis darab alumínium fólia használható az ételek túlhevülésének megakadályozására. Tartsa a fóliát legalább 2,54 cm-re a sütő falától, mivel ívkisülés fordulhat elő. Nem javasolt fóliából készült edények használata, hacsak a gyártó nem javasolja, pl. Microfoil®. Mindig pontosan tartsa be az utasításokat.
Mikrózható fólia	✔	✘	A fólia ne érjen az ételhez. Először szúrja át a felszínét, hogy a felgyülemlett gőz eltávozhasson.
Műanyag/Polisztirén pl. gyorsétel csomagolás	✔	✘	Néhány edény magas hőmérsékleten deformálódhat, megolvadhat vagy elszíneződhet.
Fagyasztó/sütőtasakok	✔	✘	Fúrja ki az ételt, hogy a gőz eltávozhasson. Győződjön meg róla, hogy a zacskók mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak.
Papírtányérok/poharak és konyhai papír	✔	✘	Ne használjon műanyag vagy fém zárakat, mert megolvadhatnak vagy lángra kaphatnak a szikrák miatt!
Fa tárolók	✔	✘	Csak melegítéshez vagy a lecsapódott pára felitatásához használja. Óvatosan kell eljárni, mivel a túlmelegítés tüzet okozhat.
Újrahasznosított papír és újságpapír	✘	✘	Mindig felügyelje a sütő működését, ha ezeket az anyagokat használja, mivel a túlmelegedés tüzet okozhat. Tartalmazhat fémszármazékokat, ami szikrákat kelthet és tüzet okozhat.

⚠ **FIGYELEM: Amikor műanyag vagy papír tartályokban melegíti az ételeket, figyeljen a sütőre, mert fennáll az öngyulladás lehetősége.**

MEGJEGYZÉS: Ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt, amíg használatban van.

Mikrohullámú főzési tanácsok

A MICROWAVE gyorsabban főzi meg az ételt, mint a hagyományos főzés. Ezért elengedhetetlen, hogy bizonyos technikákat kövessen a jó eredmények biztosítása érdekében. Számos az alábbi technikák közül hasonló ahhoz, amit a hagyományos főzés során alkalmaznak.

⚠ **FIGYELEM: Folyadékokat és ételeket nem szabad lezárt tartályban vagy fedővel ellátott üvegekben/tartályokban melegíteni, mivel nyomás keletkezik bennük, ami az üveg/tartály felrobbanását okozhatja.**

FŐZÉSI TANÁCSOK MEGJEGYZÉSEI:

- A sütő használatakor mindig felügyelje annak működését.
- Győződjön meg arról, hogy az edények használhatók mikrohullámú sütőben.
- Kizárólag a gyártó utasításainak megfelelő MICROWAVE popcorn használata ajánlott. Soha ne használjon olajat, hacsak a gyártó nem írja elő, és soha ne főzzen tovább az utasításokban megadottnál.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Amennyiben túllépi az ajánlott főzési időt, és túl magas teljesítményt használ, az étel túlmelegedhet, megéghet, és szélsőséges esetekben tüzet okozhat és károsíthatja a sütőt.**

Elrendezés

Az étel vastagabb részeit helyezze a tál széléhez. pl. csirkecombokat.
A tányér széléhez közelebb helyezett ételek több energiát kapnak, így gyorsabban megsülnek/megfőnek, mint a középen lévő részek.

Befedés

Néhány ételnél hasznos, ha mikrohullámú főzés közben le van fedve
Használjon átlyukasztott mikrohullámozható fóliát vagy megfelelő fedőt.

Szurkálás

Héjjal, bőrrel vagy hártyával rendelkező ételeket főzés vagy újramelegítés előtt több helyen át kell szúrni, mert a belsejükben gőz gyűlhet össze és az étel szétdurranhat. Pl. krumpli, hal, csirke, kolbászok esetében.
MEGJEGYZÉS: Tojásokat nem szabad MICROWAVE teljesítménnyel melegíteni, mert felrobbanhatnak még a főzés befejezése után is. Például: buggyantott, sült, kemény tojás.

Keverés, megfordítás és átrendezés

Az egyenletes főzés érdekében elengedhetetlen az étel megkeverése, megfordítása és elrendezése a főzés során. Mindig külsőről a középpont felé keverje és rendezze át az ételt.

Pihentetés

Főzés után hagyni kell az ételt bizonyos ideig állni, hogy a hő egyenletesen eloszolhasson az ételben.

Az étel jellemzői	
Összetétel	A magas zsír- vagy cukortartalmú ételek (pl. karácsonyi puding, gyümölcskosár) rövidebb melegítési időt igényelnek. Ügyeljen arra, hogy a túlmelegítés tüzet okozhat. Az ételben lévő csontok vezetik a hőt, így az étel gyorsabban főz. Ügyelni kell arra, hogy az étel egyenletesen főjjön meg.
Sűrűség	Az étel sűrűsége hatással van a szükséges főzési időtartamra. Könnyű, porózus ételek, mint a sütemények vagy a kenyér sokkal gyorsabban megsülnek, mint a nehéz, sűrű ételek, mint például a sültek és vagdaltak.
Mennyiség	A mikrohullámok száma a sütőben ugyanannyi marad, függetlenül attól, hogy mennyi étel van benne. A főzési idő növelése szükséges, ha a sütőben lévő étel mennyisége növekszik. pl. négy krumplit hosszabb idő megsütni, mint kettőt.
Méret	A kis ételek és kis darabok gyorsabban főnek meg, mint a nagyok, mivel a mikrohullámok minden oldalról eljutnak a közepébe. Az egyenletes főzés érdekében készítse elő az egyes darabokat azonos méretűre.
Alak	Az olyan alakú ételek, mint a csirkemell vagy dobverők, hosszabb időt vesznek igénybe a vastagabb részeknél. Az egyenletes főzés érdekében helyezze a vastagabb részeket az edény külső oldalára, ahol több energiát kapnak. Mikrohullámmal történő főzéskor a kerek alakú ételek gyorsabban elkészülnek, mint a szögletes alakúak.
Az étel hőmérséklete	Az étel kezdeti hőmérséklete befolyásolja a szükséges főzési idő hosszát. A hűtött ételek főzéséhez hosszabb időre van szükség, mint a szobahőmérsékletű ételekéhez. A tartály hőmérséklete nem valós indikációja az étel vagy ital hőmérsékletének. Vágja fel az olyan töltött ételeket, mint pl. a lekváros fánk, hogy kiengedje a hőt vagy a gőzt.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Arc és kezek: Mindig használjon sütőkesztyűt az ételek vagy az edények kivételénél a sütőből. Hátráljon egy kicsit, amikor kinyitja a sütő ajtaját, hogy a hő vagy gőz eloszlására legyen lehetőség. Amikor eltávolítják a fedőket (pl. folpak), nyitják a sütőzacskókat vagy a pattogatott kukorica csomagolását, irányítsák a gőzt nem az arc és a kezek felé.**

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Ellenőrizze az étel és ital hőmérsékletét, keverje meg tálalás előtt. Legyen különösen óvatos, amikor babáknak, gyerekeknek vagy időseknek szolgál fel ételt. A cumisüvegben és a bébiétel-tartóban lévő tartalmat meg kell keverni vagy meg kell rázni, és ellenőrizni kell a hőmérsékletét fogyasztás előtt, hogy elkerülje az égési sérüléseket.**

Kiolvasztási tanácsok

A MICROWAVE sütő használata a leggyorsabb kiolvasztási módszer. Ez egy egyszerű folyamat, de az alábbi utasítások követése elengedhetetlen ahhoz, hogy az ételt megfelelően kiolvasztják.

- Távolítson el minden csomagolóanyagot az ételről kiolvasztás előtt.
- Az ételek kiolvasztásához használja a MICROWAVE teljesítményszinteket P-20-tól P-40-ig.
- Kérjük, olvassa el az alábbiakban található további információkat.

Átrendezés

A tányér széléhez közelebb helyezett ételek gyorsabban kiolvadnak, mint a középen lévők. Alapvető fontosságú, hogy az ételt akár négyszer is megfordítsák a kiolvasztás során.
Tegye a szorosan lévő részeket a tányér széléről a közepére és rendezze át az egymással fedésben lévő részeket is. Ezzel biztosíthatja, hogy az étel minden része egyenletesen kiolvad.

Szétválasztás

Az ételek összeállhatnak, amikor a fagyasztóból kiveszik őket. Fontos, hogy az ételeket a kiolvasztás lehető legkorábbi szakaszában szétválasszák.
pl. bacon szalonnaszeleteket, csirkehús filéket.

Befedés

Az étel bizonyos részei a kiolvasztás során melegedhetnek. Túlmelegedésük és megsülésük elkerülése érdekében ezeket a részeket kis darab fóliával fedje be, ami visszaveri a mikrohullámokat, pl. csirkelábak és szárnyak esetén.

Pihentetés

Az ételek teljes kiolvadásához elengedhetetlen állni hagyni őket bizonyos ideig.
A kiolvasztás nem ér véget, amikor az ételt kiveszik a MICROWAVE sütőből. Az ételt állni kell hagyni, lefedve, egy ideig, hogy biztosan teljesen kiolvadjon a közepén is.

Megfordítás

Alapvető fontosságú, hogy a kiolvasztás során az ételt akár négyszer is megfordítsák.
Ez fontos az alapos kiolvasztás biztosításához.

Újramelegítési tanács

Az ételek újramelegítéséhez kövesse az alábbi tanácsokat és irányelveketGyőződjön meg róla, hogy az élelmiszert alaposan felmelegíti tálalás előtt.

Ételek tányéron

Vegyen le minden húst a tányérról és ezeket külön melegítse meg. Lásd az alábbiakban.
A kisebb ételdarabokat helyezze a tányér közepére, a nagyobb és vastagabb ételeket pedig a szélére. Fedje be szellőző MICROWAVE fóliával és melegítse újra P-50 teljesítményszinten, keverje/fordítsa meg az újramelegítés felénél.
MEGJEGYZÉS: Győződjön meg róla, hogy az étel alaposan felmelegedett a felszolgálás előtt.

Szeletelt hús

Fedje be szellőző MICROWAVE fóliával és melegítse újra P-60 teljesítményszinten. Rendezze át legalább egyszer a megfelelő újramelegítés érdekében.
MEGJEGYZÉS: Győződjön meg róla, hogy a hús alaposan felmelegedett a felszolgálás előtt.

Csirke adagok

A vastagabb részeket helyezze a tányér széléhez, fedje be szellőző MICROWAVE fóliával és melegítse újra P-70 teljesítményszinten.
Melegítés felénél fordítsa meg a húsokat.
MEGJEGYZÉS: Bizonyosodjon meg róla, hogy a baromfit alaposan felmelegítette tálalás előtt.

Tűzálló edények

Fedje be szellőző MICROWAVE fóliával vagy megfelelő fedővel és melegítse újra P-50 teljesítményszinten.
Rendszeresen keverje meg, hogy a teljes étel egyenletesen felmelegedjen.
MEGJEGYZÉS: Győződjön meg róla, hogy az étel alaposan felmelegedett a felszolgálás előtt.
Ahhoz, hogy az újramelegítéssel a legjobb eredményt érje el, válasszon az étel típusának megfelelő MICROWAVE teljesítményszintet. Például egy tál zöldséget P-100 teljesítményszinten melegíthet újra, míg egy adag lasagnet, amit nem lehet megkeverni, P-40 teljesítményszinten kell melegíteni.

MEGJEGYZÉSEK:

- Melegítés előtt távolítsa el az ételen lévő fólia és fém tartalmú csomagolást.
- A melegítés ideje függ az étel alakjától, méretétől, mennyiségétől és hőmérsékletétől, továbbá a tároló edény méretétől, alakjától és anyagától.

⚠ FIGYELEM:Soha ne melegítsen folyadékokat szűk nyakú tartályokban, mivel ez a tartalom robbanásszerű kilövését eredményezheti a tartályból, és égési sérüléseket okozhat.

- A túlmelegedés és tűz keletkezésének elkerülése miatt fokozatos elővigyázatosságra van szükség a magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek (például sütemények vagy karácsonyi puding) melegítése esetén.
- Tilos sütéshez használt olajat vagy zsírt melegíteni a sütőben, mivel az túlmelegedhet és tüzet okozhat!
- Konzerv burgonyát ne melegítsen a mikrohullámú sütőben! Kövesse a gyártó konzerven elhelyezett útmutatásait.

⚠ FIGYELEM:A cumisüvegben és a bébiétel-tartóban lévő tartalmat meg kell keverni vagy meg kell rázni, és ellenőrizni kell a hőmérsékletét fogyasztás előtt, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

Hibaelhárítás

Ha úgy tapasztalja, hogy sütője nem működik megfelelően, néhány egyszerű ellenőrzéssel maga is megvizsgálhatja a hibát a szerelő kihívása előtt. Egyszerűbb hibák esetén ezzel elébe mehet a felesleges szerviz hívásoknak.
Végezze el az alábbi egyszerű ellenőrzéseket:
Helyezzen fél pohár vizet a forgótányérra és csukja be az ajtót. Állítsa az időzítőt 1 perc főzésre MICROWAVE teljesítményszinten P-100.

1. Működés közben bekapcsol a sütő világítása?
2. Működik a hűtő ventilátor? (Ellenőrizze, hogy kezét a szellőző nyílások fölé helyezi-e.)
3. Egy perc elteltével megszólal a hangjelzés?
4. Forró a víz a csészében?
   Ha bármelyik kérdésre Ha a sütő megfelelően csatlakoztatva van a hálózathoz és a biztosíték nem égett ki, ellenőrizze az alábbi hibakeresési táblázatot.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sosem állítsa be, javítsa vagy módosítsa a sütőt saját maga. Veszélyes bárki más számára, mint SHARP által képzett mérnök, hogy szervizelési vagy javítási feladatokat végezzen. Ez fontos, mivel érintheti a mikrohullámú energiától védő burkolatok eltávolítását.

- Az ajtótömítés megakadályozza a mikrohullámú szivárgást a sütő működése közben, de nem zár légmentesen. Normális ha vízcseppeket lát, fényt vagy meleg levegőt érez a sütőajtó körül. A magas nedvességtartalmú ételek gőzt bocsátanak ki, ami kondenzációt okozhat az ajtó belsejében, és lecsöpöghet a sütőből.
- Javítás és módosítások: Ne próbálja megjavítani, módosítani vagy használni a sütőt, ha az nem működik megfelelően.
- Külső burkolat és lámpa hozzáférés: Soha ne távolítsa el a külső burkolatot. Ez rendkívül veszélyes a belsejében található nagyfeszültségű alkatrészek miatt, amelyekhez soha nem szabad hozzáérni, mert ez halálos lehet.

  A sütője nincs felszerelve lámpahozzáférési fedéllel. Ha a lámpa elromlik, ne próbálja meg maga cserélni a lámpát, hívjon egy SHARP által jóváhagyott szervizközpontot.

HIBAKERESÉSI SEGÉDTÁBLA

Probléma	Magyarázat
Huzat érezhető az ajtó környékén.	A sütő működése közben levegő kering a sütőtérben. Az ajtó nem zár légmentesen, ezért némi levegő kiáramolhat az ajtón.
Pára csapódik le a sütőben, és lefolyik az ajtón.	Általában a sütő belseje hidegebb, mint a készített étel, ezért a főzés közben keletkező gőz lecsapódik a hidegebb felületen. A gőz mennyisége az étel víztartalmától függ. Néhány étel, mint pl. a burgonya, magas nedvességtartalommal rendelkezik. Az ajtó üvegére kicsapódott pára néhány óra elmúltával eltűnik.
Szikrázás vagy villódzó fény főzés közben a sütőtérben.	Ívkisülés következik be, ha egy fém tárgy közel kerül a sütőtérhez a főzés során. Ez durvábbá teheti a sütőtér felületét, de egyébként nem károsítja a sütőt.
Szikrázó burgonya.	Vágjon ki minden hibás részt a burgonyából és szurkálja meg. Helyezze közvetlenül az üvegtálra vagy egy hőálló lapos edénybe.
A sütő nem működik a **START/+30s** gomb megnyomásakor.	Ellenőrizze, hogy az ajtó jól záródik.
A sütő túl lassan főz.	Győződjön meg róla, hogy megfelelő teljesítményszintet állapított meg.
A sütő zajosan működik.	A mikrohullámú energia pulzál, KI-BEkapcsol főzés/kiolvasztás közben.
A készülék külső felülete forró.	A ház felmelegedhet - ne engedjen gyerekeket a közelébe.
Amikor a sütőt csak grillezési módban használja, észreveheti, hogy a fűtőszál nem mindig látszik úgy, hogy be van kapcsolva.	Grill üzemmódban a sütő hőmérséklete figyelve van, hogy biztosítva legyen, hogy a sütőtér ne melegedjen túl. A grill elem bekapcsolhat és kikapcsolhat a főzési ciklus során.
Amikor a grillt kombinált módban használja, úgy tűnhet, hogy nincs bekapcsolva.	Kombinált főzési módban (MICROWAVE és grill), a sütő a két funkció között vált. A MICROWAVE és grill funkciók nem lesznek egyszerre bekapcsolva.
Úgy tűnhet, hogy a légkeveréses sütő nem elég forró.	A sütő belsejének hőmérséklete +/- 10%-ban lesz fenntartva a beállított szinten. A hőmérsékletet a sütő halott közepén mérjük egy kalibrált hőmérsékletmérő eszközzel, amely K-típusú termoelemet használ.
Sütés tán a sütő zajt kelt, vagy úgy tűnik, hogy még mindig működik.	A sütési ciklus végén néhány percig bekapcsolva maradhat a ventilátor, hogy lehűtse a sütőt. Ez normális.
"COOL" látható a kijelzőn.	Air fry, grill vagy konvekciós módok használatakor a sütőtér felforrósodik. A főzés után a "COOL" felirat lesz látható, amíg az üreg hőmérséklete 140°C alá nem csökken.

Mielőtt segítséget kérne

Mielőtt szervizelést kér, ellenőrizze az alábbi elemeket:

- Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e bedugva. Ha nem, húzza ki a dugót a konnektorból, várjon 10 másodpercet, majd dugja vissza biztonságosan.
- Ellenőrizze, hogy a biztosíték kiégett-e, vagy az automatikus áramkör-megszakító leoldott-e. Ha ezek úgy tűnik rendben működnek, próbálja ki a konnektort egy másik készülékkel.
- Ellenőrizze, hogy a tápellátás és az időzítő gombok helyesen vannak-e beállítva.
- Ellenőrizze, hogy az ajtó megfelelően záródik-e, és teljesíti-e a biztonsági zár elvárásait. Ellenkező esetben a mikrohullámú energia nem fog beáramolni a sütőbe.

HA EGYIK FENTEBBI SEM OLDJA MEG A HELYZETET, VEGYE FEL A KAPCSOLATOT EGY SZERELŐVEL. NE PRÓBÁLJA MEG SAJÁT MAGA BEÁLLÍTANI VAGY MEGJAVÍTANI A SÜTŐT.

Attenzione:
Il prodotto è contrassegnato con questo simbolo. Significa che prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere messi insieme ai rifiuti normali. C'è un sistema di raccolta separato per questi prodotti.

A. Informazioni sullo smaltimento per gli utilizzatori (uso privato)

1. Nell'Unione europea
Attenzione: se si vuole disfarsi di questo apparecchio, non utilizzare la normale raccolta di rifiuti!
Apparecchi elettrici ed elettronici usati devono essere smaltiti separatamente e secondo la regolamentazione che richiede un trattamento specifico, il recupero e il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Secondo le disposizioni degli stati membri, i privati possono restituire all'interno dell'UE i propri apparecchi elettrici ed elettronici usati per raccolte specifiche e senza costi*.
In alcuni paesi* il rivenditore locale può anche ritirare il vostro vecchio prodotto gratuitamente se ne comprate uno simile nuovo.
*) Contattare le autorità locali per ulteriori dettagli.
Se l'attrezzatura elettrica o elettronica è dotata di batterie o accumulatori, smaltirla separatamente in anticipo rispettando le normative locali.
Smaltendo correttamente questo prodotto, fate in modo che i rifiuti subiscano il trattamento, il recupero e il riciclo adeguati; questo previene potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, che potrebbero essere causati da uno smaltimento inappropriato.

2. In altri paesi al d fuori dell'UE
Se si vuole eliminare questo prodotto, contattare le autorità locali e chiedere quali siano le modalità per un corretto smaltimento.
Per la Svizzera: apparecchiature elettriche o elettroniche usate possono essere restituite senza costi al fornitore, anche se non si acquista un nuovo prodotto. Ulteriori agevolazioni per la raccolta sono elencate nella homepage di www.swico.ch o www.sens.ch.

B. Informazioni sul prodotto per utilizzatore business.

1. Nell'Unione europea
Se questo prodotto è utilizzato per scopi professionali e si desidera eliminarlo:
Contattare il fornitore SHARP, che vi informerà riguardo alle modalità di ritiro del prodotto. Potrebbero esservi addebitati dei costi derivati dal ritiro e dallo smaltimento. Piccoli prodotti (e piccole quantità) potrebbero essere ritirati dagli enti locali di raccolta.
Per la Spagna: contattare il sistema di raccolta ufficiale o le autorità locali per il ritiro dei prodotti usati.

2. In altri paesi al d fuori dell'UE
Se si vuole eliminare questo prodotto, contattare le autorità locali e chiedere quali siano le modalità per un corretto smaltimento.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Per l'assistenza e i diritti di garanzia visita **www.sharpconsumer.com/support/** o contatta il rivenditore da cui hai acquistato il prodotto.
Le Dichiarazioni di conformità sono disponibili alla pagina **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

PRECAUZIONI PER EVITARE UNA POSSIBILE ESPOSIZIONE A ENERGIA A MICROONDE

1. Non tentare di utilizzare questo forno con lo sportello aperto in quanto ciò potrebbe provocare un'esposizione dannosa a energia a microonde. È importante non forzare o manomettere le chiusure di sicurezza.
2. Non inserire nulla tra la superficie anteriore del forno e lo sportello né permettere a detriti o residui di accumularsi sulle superfici di sigillatura.
3. Non utilizzare il forno se è stato danneggiato. È molto importante che lo sportello del forno si chiuda adeguatamente e che non ci siano danni allo sportello, ai cardini, ai blocchi o ai sigilli dello sportello e alle superfici di sigillatura.
4. Non tentare di riparare il forno da sé.

Contenuti

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA 3
INSTALLAZIONE 12
Interferenze radio 13
Istruzioni per la messa a terra 13
Specifiche tecniche 13
Forno e accessori 14
Pannello di controllo 15
Prima di utilizzare il forno 15
Impostare l'orologio 15
Microonde 16
Funzionamento manuale 17
Cottura a microonde 17
Avvio rapido 18
Cottura AIR FRY 18
Cottura Grill 19
Microonde + grill 19
Convezione 20
Microwave + convezione 21
Menu automatico 21
Scongelamento a peso 24
Scongelamento per tempo 24
Cottura in sequenza 24
Blocco di sicurezza 25
Sicurezza per i bambini 25
Pulizia e manutenzione 25
Stoviglie adatte per il forno 26
Consigli per lo scongelamento 29
Consigli per il riscaldamento 30
Risoluzione dei problemi 31
Prima di chiamare per assistenza 33

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

LEGGETE ATTENTAMENTE E CONSERVATELO PER FUTURE CONSULTAZIONI

Per evitare rischi di incendi, il forno a microonde non deve rimanere incustodito durante il funzionamento. Livelli di potenza troppo alti o tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

Questo forno è progettato per essere utilizzato solamente su un piano da lavoro. Non è progettato per essere incassato. Non inserire il forno in un armadio.
La presa della corrente deve essere facilmente accessibile in modo da poter facilmente staccare l'unità in caso di emergenza.

La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230-240 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione di un minimo di 10 A, o un salvavita di un minimo di 10 A. Dovrebbe essere fornito un circuito separato solo per questo apparecchio.

Non collocare il forno in aree dove viene generato calore. Ad esempio, vicino a un forno convenzionale. Non installare il forno in un'area ad alta umidità o dove si possa accumulare acqua. Non conservare o usare il forno all'aperto.

Qualora il forno dovesse produrre fumo, spegnerlo o scollegare la spina dalla presa di corrente, mantenendo inoltre lo sportello chiuso in modo da soffocare le eventuali fiamme.

Usa soltanto contenitori e utensili adatti alle microonde. Bisogna controllare che gli utensili siano appropriati all'uso in forni a microonde.
Quando si riscalda il cibo in contenitori di plastica o carta, tieni d'occhio il forno poiché c'è la possibilità di ignizione.

Dopo l'uso, pulisci sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto rotante: devono essere asciutti

e senza tracce di grasso. Gli accumuli di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Non mettere materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione. Non ostruire le aperture di ventilazione.

Togliere dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di archi elettrici sulle superfici metalliche può causare un incendio.

Non usare il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può prendere fuoco.

Per fare i pop corn, usate esclusivamente quelli prodotti per i microonde.

Non conservare cibo od oggetti all'interno del forno.

Controllare le impostazioni dopo aver avviato il forno, per accertarsi che esso funzioni nel modo desiderato.

Non lasciare il forno senza supervisione mentre è in funzione.

Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione alla cottura o al riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio salsicce, pasticci di carne o dolci. Leggi i suggerimenti corrispondenti nel manuale d'uso.

Per evitare il rischio di lesioni. ATTENZIONE:

Non usare il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllare quanto segue prima di continuare ad usarlo:

a) Assicurarsi che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.

b) Controllare per assicurarsi che i cardini e i blocchi di sicurezza dello sportello non siano rotti o allentati.

c) Assicurarsi che le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello non siano danneggiate.

d) Assicurarsi che l'interno del forno o lo sportello non siano ammaccati.

e) Assicurarsi che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Lo sportello o le relative guarnizioni si danneggiano, non usate il forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno da soli. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Non mettere in funzione il forno con lo sportello aperto né alterare la serratura di sicurezza del forno in alcun modo. Non azionare il forno in caso sia presente un oggetto tra le guarnizioni dello sportello e le superfici isolanti.

Non fare in modo che grasso o sporco si formino sulle guarnizioni e le parti adiacenti. Pulire regolarmente il forno e togliete i residui di cibo.

Seguire le istruzioni per "Cura e pulizia". La mancata pulizia del forno potrebbe danneggiare la superficie e quindi influire sulla durata dell'elettrodomestico e creare situazioni pericolose.

Chi porta uno PACEMAKER deve rivolgersi al medico o al fabbricante del pacemaker riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare il rischio di scosse elettriche.

- La copertura esterna del forno non deve assolutamente essere smontata.
- Non inserire alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. In caso di ingresso di liquidi, spegnere immediata-

mente il forno, staccare il cavo di alimentazione e chiamare un tecnico di assistenza SHARP autorizzato.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua o in altro liquido.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o piano di lavoro.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.
- Tenere l'elettrodomestico e il suo cavo fuori dalla portata di bambini minore di 8 anni.
- Non cercare di sostituire da soli la lampadina del forno, e non farla sostituire da chi non sia un tecnico SHARP autorizzato. Se la lampadina si fulmina, rivolgersi al rivenditore o a un concessionario SHARP autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un agente di servizio SHARP autorizzato.

AVVERTENZA: liquidi e altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere. Riscaldare bevande a microonde può sfociare in un bollore eruttivo ritardato; pertanto, bisogna fare attenzione quando si maneggia il contenitore. Per evitare esplosioni o bolliture improvvise:

Non usare mai recipienti sigillati. Togliere i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno. Fare attenzione a usare il forno a microonde con i liquidi. Usare recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Non riscaldare mai liquidi in recipienti con collo stretto, come i biberon, perché potrebbe verificarsi una fuoriuscita del contenuto dal contenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.

Per evitare improvvise eruzioni di liquido bollente con possibili bruciature:

1. Predisporre un periodo di tempo non eccessivamente lungo.
2. Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.
3. Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido un'asticciola di vetro o uno strumento simile (purché non di metallo).
4. Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi al termine del tempo di cottura per evitare l'eruzione ritardata della bollitura.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere anche dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume. Sgusciate e affettate le uova assodate prima di riscaldarle nel forno a microonde.

Forare la buccia di cibi come patate, salsicce e frutta prima di cuocere, altrimenti possono esplodere.

ATTENZIONE: al fine di evitare scottature, prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto di biberon o di vasetti per l'alimentazione dei bambini, nonché di controllarne la temperatura. Usare presine o guanti da forno quando si rimuove il cibo dal forno per prevenire ustioni. Per evitare il rischio di scottature:

- Aprire sempre contenitori, preparazioni per popcorn, borse per cottura al forno, ecc., lontano da viso e mani per evitare ustioni da vapore e zampilli di liquidi bollenti. Per evitare le ustioni, testare sempre la temperatura degli alimenti e agitare prima di servire e prestare particolare attenzione alla temperatura degli alimenti e delle bevande dati a bambini o

anziani. Le parti accessibili possono scaldarsi durante l'uso. I bambini piccoli devono essere tenuti lontano.

- La temperatura del contenitore non è una veritiera indicazione della temperatura del cibo o della bevanda; controllare sempre la temperatura del cibo.
- Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.
- Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.
- Tenere i bambini lontano dallo sportello per impedire che si ustionino.

ATTENZIONE: permettete l'utilizzo del forno ai bambini dagli 8 anni in su senza supervisione solamente dopo aver dato le necessarie istruzioni, in modo che il bambino sia in grado di utilizzare il forno in tutta sicurezza e abbia capito i pericoli di un uso improprio.

Quando l'elettrodomestico è in funzione nelle modalità GRILL, MIX GRILL, CONVEZIONE, MIX CONVEZIONE e MENU AUTO (modalità applicabile a seconda del modello), i bambini dovrebbero utilizzarlo solo con la supervisione di un adulto a causa della temperatura generata.

Questo apparecchio non è inteso per l'utilizzo da parte di persone (compresi bambini) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che non siano state date loro supervisione o istruzioni riguardo l'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. La pulizia da parte dei bambini deve essere monitorata.

I modelli con pannello touch elettronico sono dotati di una modalità blocco per bambini.

Non appoggiarsi o far dondolare lo sportello. Non giocare col forno né usarlo come se fosse un giocattolo.

Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

Non modificare il alcun modo il forno.

Non spostare il forno mentre sta funzionando.

Questo apparecchio è pensato per l'uso casalingo. Questo forno è progettato per la preparazione di cibo in casa e può essere usato soltanto per cucinare cibo e bevande. Asciugare cibo o tessuti o scaldare cuscinetti, pantofole, spugne, panni umidi o oggetti simili può provocare il rischio di lesioni, scintille o fiamme. Non è adatto all'uso commerciale o in laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

Non azionare il forno quando è vuoto. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettere sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni alla base del forno a causa del calore. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.

Non utilizzare utensili in metallo, che riflettono le microonde e possono causare archi elettrici. Non mettere lattine nel forno.

Per prevenire la rottura del piatto rotante o della base del forno:

a) Prima di pulire con acqua, attendere che si sia raffreddato.

b) Non mettere cibo o utensili caldi o freddi sul piatto rotante freddo o sulla base del forno fredda.

c) Non mettere alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

NOTA:

Non utilizzare contenitori di plastica per la cottura a microonde se il forno è ancora caldo dopo l'utilizzo di una modalità combinata (a seconda del modello del forno) perché potrebbero sciogliersi.

I contenitori di plastica non devono essere usati nelle funzioni sopra citate, a meno che il produttore degli stessi contenitori non affermi che essi siano adatti a questo tipo di utilizzo.

Se non siete sicuri su come collegare il vostro forno, consultare un elettricista autorizzato e qualificato.

Né il produttore né il rivenditore si fanno carico di alcuna responsabilità per danni al forno o per lesioni personali derivanti dal mancato rispetto della procedura di collegamento elettrico.

Si possono talvolta formare del vapore acqueo o delle gocce sulle pareti del forno o attorno alle guarnizioni e alle superfici di tenuta. Ciò è del tutto normale e non è indice di malfunzionamento o di perdita.

Questi apparecchio è progettato per l'uso domestico e in applicazioni simili, come: aree cucina riservate allo staff in negozi, uffici e altri ambienti professionali; fattorie; uso da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti tipo bed and breakfast.

Precauzioni durante l'uso delle funzioni di aria calda (Air Fry, Grill e Convezione)

- Pulire il cestello e la camera di cottura interna con un panno umido e insaponato. Assicurarsi di utilizzare solo acqua e sapone delicato.
- NON pulire con spugne abrasive. Potrebbero staccarsi dei pezzi dalla spugna e toccare le parti elettriche, con il rischio di scosse elettriche. Inoltre, la superficie potrebbe danneggiarsi.
- Asciugare l'unità e tutti i gruppi con un panno morbido prima di riporla o utilizzarla.

- Se sul cestello della frittura o sulla teglia da forno sono presenti macchie troppo difficili da pulire, lasciarle in ammollo in acqua calda per circa 10 minuti prima di pulirle.
- NON riempire eccessivamente durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare danni a persone o cose o compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.
- NON utilizzare olio o altri liquidi nella teglia da forno.
- NON utilizzare questo apparecchio per friggere in olio abbondante.
- Assicurarsi che gli alimenti siano preparati e cotti correttamente per evitare eventuali pericoli per la salute.
- Evitare il contatto degli alimenti con gli elementi riscaldanti.
- Assicurarsi SEMPRE che l'apparecchio sia correttamente assemblato prima dell'uso.
- NON riporre nella friggitrice ad aria materiali diversi dagli accessori in dotazione quando non è in uso.
- NON utilizzare l'apparecchio al di fuori degli usi per cui è concepito.
- Si sconsiglia l'uso di accessori non raccomandati in quanto questo potrebbe causare rischi o lesioni.
- NON coprire la bocchetta di aspirazione o di scarico dell'aria mentre l'unità è in funzione. Ciò impedisce una cottura uniforme e può danneggiare l'unità o causarne il surriscaldamento.
- NON toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.
- Quando l'apparecchio contiene cibi caldi, occorre prestare la massima attenzione. L'uso improprio può provocare lesioni personali.
- Lasciare riposare l'apparecchio dopo l'uso in modo che abbia il tempo sufficiente per raffreddarsi.
- Far raffreddare prima di pulire.
- AVVERTENZA: Prestare attenzione poiché questa friggitrice ad aria si riscalda durante l'uso e alcune superfici possono sviluppare temperature elevate. Quando si percepiscono

temperature elevate, questo apparecchio deve essere usato con attenzione.

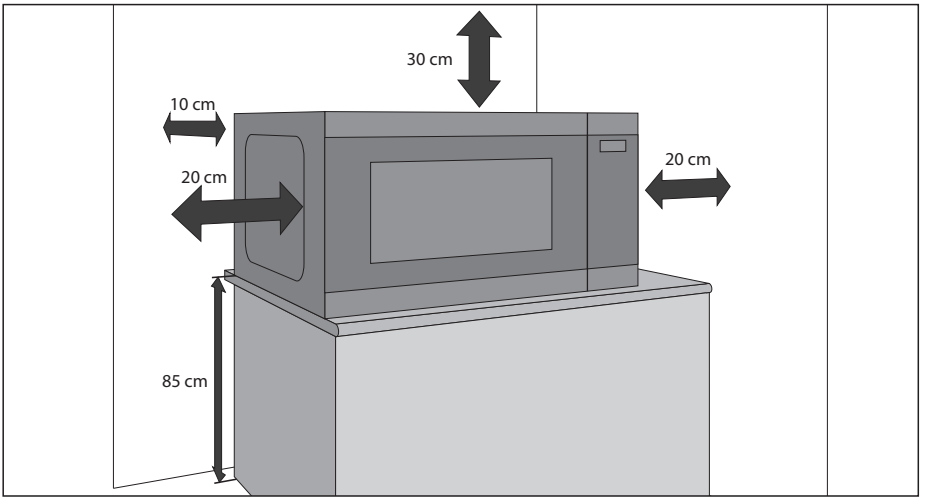
- Indossare guanti protettivi isolati quando si toccano superfici calde o utensili e alimenti.

Questo simbolo sta a significare che le superfici potrebbero diventare calde durante l'utilizzo.

INSTALLAZIONE

1. Togliere tutto il materiali all'interno del forno e togliete tutte le pellicole protettive dal microonde e sulla sua superficie.
2. Controllare con attenzione che il forno non sia danneggiato.
3. Posizionare il forno su di una superficie sicura e piana, resistente a sufficienza per sostenere il peso del forno e il più pesante elemento possibile che possa esservi cucinato. Non mettere il forno in un armadio.
4. Scegliere una superficie che dia sufficiente spazio alle ventole di ingresso e uscita. Vedere l'immagine nella prima pagina. La parte posteriore dell'elettrodomestico deve essere posizionata contro il muro.

- L'altezza minima per l'installazione è 85 cm.
- È richiesto uno spazio minimo di 20 cm tra i lati del forno a microonde e qualunque parete adiacente.
- Lasciare almeno 30 cm di spazio sopra il forno.
- Non togliere i piedini da sotto il forno.
- Bloccare la presa e/o i bocchettoni di sfiato potrebbe danneggiare il forno.
- Posizionare il forno il più lontano possibile da radio e televisori. Il funzionamento del microonde potrebbe causare interferenze con la radio o il televisore.



5. Inserire la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.

AVVERTENZE:

Non posizionare il forno in un posto in cui si producono calore, condensa o grande umidità (per esempio vicino o sopra un normale forno) o vicino a materiali combustibili (per esempio tende).
Non bloccare od ostruire le bocche di areazione.
Non appoggiare oggetti sopra il forno.
Non toccare l'esterno del forno a microonde durante o poco dopo l'utilizzo, poiché sarà caldo.

Interferenze radio

Il funzionamento del forno a microonde potrebbe causare interferenze con la radio, la TV o apparecchiature simili. Se si verificano interferenze, potrebbero essere ridotte o eliminate adottando le seguenti misure:

1. Pulire la porta e la cavità dove si incontrano.
2. Cambiare la direzione dell'antenna ricevente della radio o della televisione.
3. Riposizionare il forno a microonde rispetto al ricevitore.
4. Collegare il forno a microonde a una presa diversa in modo che il forno a microonde e il ricevitore non siano alimentati dallo stesso circuito.

Istruzioni per la messa a terra

Questo apparecchio deve essere collegato a terra. Questo forno è dotato di un cavo con un filo di messa a terra con una spina di messa a terra. Deve essere collegato a una presa a muro che sia stata correttamente installata e collegata a terra. In caso di corto circuito elettrico, la messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un filo di fuga per la corrente elettrica. Si raccomanda di fornire un circuito separato che serva solo il forno.

⚠ **ATTENZIONE: L'uso improprio della spina di messa a terra può comportare il rischio di scosse elettriche.**

AVVERTENZE:

1. Se avete domande sulla messa a terra o le istruzioni elettriche, consultate un elettricista qualificato o un tecnico del servizio.
2. Né il produttore né il rivenditore si assumono alcuna responsabilità per danni al forno o per lesioni personali derivanti dal mancato rispetto delle procedure di connessione elettrica.

Il cavo di alimentazione utilizzato nel forno a microonde utilizza i seguenti codici colore:
Verde e Giallo = TERRA | Blu = NEUTRO | Marrone = VIVO

Specifiche tecniche

Nome del modello		**YC-MA262A**
Tensione linea AC		230~240 V, 50 Hz monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore di circuito		10 A
Sorgente di alimentazione	Consumo energetico	1500 W
	Potenza di uscita del MICROONDE	900 W
	Potenza di uscita del grill	1500 W
	Potenza di convezione	1500 W
	Potenza modalità Off	<0,5W
Frequenza microonde		2450 MHz*
Dimensioni esterne (L x A x P in mm)		523 x 300 x 415
Dimensioni cavità (L x A x P in mm)		335 x 218 x 362
Dimensione del piatto rotante in vetro (ø mm)		315
Capacità forno		26 litri**
Dimensioni del vassoio da cottura (L x A x P in mm)		329 x 35 x 306
Dimensioni della griglia per air fry (L x A x P in mm)		298 x 47 x 275
Intervallo di peso		17.7 kg
Lampadina del forno (tipo LED)		1 W

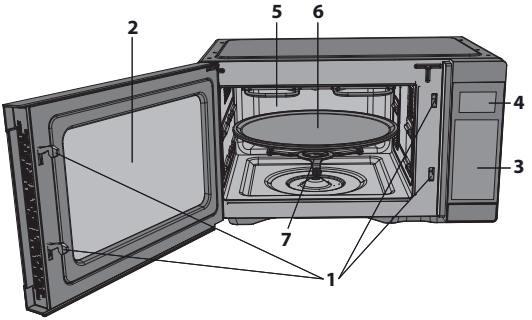
**** - Questo prodotto soddisfa i requisiti dello standard europeo EN55011. In conformità con questo standard, questo prodotto è classificato come apparecchiatura di gruppo 2 classe B.***
Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera intenzionalmente energia a radiofrequenza nella forma di radiazione elettromagnetica per il trattamento al calore degli alimenti.
Classe B significa che l'apparecchiatura è idonea per l'uso domestico.

***** - La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massime. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore.***

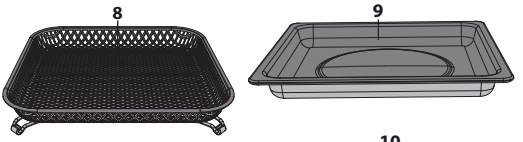
COME PARTE DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, CI RISERVIAMO IL DIRITTO DI MODIFICARE IL DESIGN E LE SPECIFICHE SENZA AVVISO.

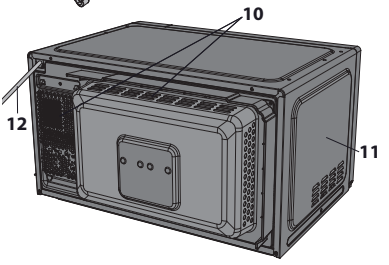
Forno e accessori

1. Sistema di blocco di sicurezza della porta
2. Finestra del forno
3. Pannello di controllo
4. DISPLAY
5. Cavità del forno
6. Vassoio di vetro
7. Anello a rotelle
8. Cestello della friggitrice ad aria
9. Vassoio da forno
10. Aperture di ventilazione
11. Rivestimento esterno
12. Cavo per l'alimentazione



- La griglia per grill, il vassoio da forno e l'Air Fry rack sono progettati per essere usati solo con forni grill e a convezione. NON utilizzare accessori metallici quando si utilizza la funzione del microonde.
- Per l'uso della griglia per grill, consultare le sezioni relative al grill di questo manuale.





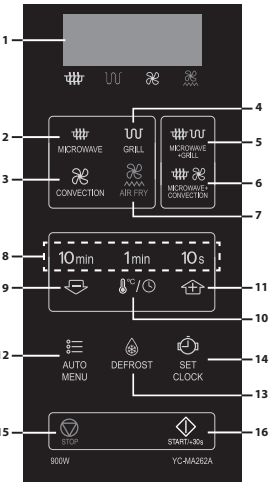
Non toccate mai il grill quando è caldo.
NOTA: Quando ordini accessori, per favore menziona due elementi: nome della parte e nome del modello.

NOTA:

- Dopo aver cucinato cibi grassi senza un coperchio, pulire sempre accuratamente la cavità e qualsiasi utensile da cucina, questi devono essere asciutti e privi di grasso. L'accumulo di grasso potrebbe surriscaldarsi, fumare o prendere fuoco.
- Quando si utilizza il MICROWAVE, posizionare sempre il recipiente di cottura sul piatto girevole.
- NON utilizzare la griglia per grill o il vassoio da forno durante l'uso della funzione MICROWAVE.

⚠ ATTENZIONE: ⚠ Questo simbolo indica che le superfici possono diventare calde durante l'uso. La porta, la copertura esterna, la cavità del forno, gli accessori e i piatti diventeranno molto caldi durante il funzionamento. Per prevenire le ustioni, utilizzare sempre guanti da forno spessi.

Pannello di controllo



1. **DISPLAY DIGITALE –** mostra tempo di cottura, potenza, indicatori e orario
2. **MICROWAVE POWER –**Premere per selezionare il livello di potenza delle microonde.
3. **CONVECTION –** Premere per selezionare la temperatura di convezione.
4. **GRILL –** Premere per impostare il programma di cottura alla griglia. (Pagina 19).
5. **MICROWAVE+GRILL –** Premere per impostare il programma di cottura combinata MICROWAVE e grill. (Pagina 19).
6. **MICROWAVE+CONVECTION –** Premere per selezionare la cottura combinata a convezione.
7. **AIR FRY –** Premere per utilizzare la funzione Air Fry.
8. **10 SECONDI, 1 MINUTI, 10 MINUTI –** Utilizzare per impostare il tempo di cottura o l'orologio.
9. **DOWN ﹀ –** Premere per impostare il peso o le porzioni del cibo.
10. **TEMPERATURE/TEMPO –** Premere per attivare l'impostazione della temperatura e del tempo.
11. **UP ﹀ –** Premi per impostare il peso o la porzione del cibo.
12. **Tasto MENU AUTO –** Premere per selezionare i menu di cottura automatica.
13. **DEFROSTO –** Premere per selezionare la funzione di sbrinamento.
14. **IMPOSTARE OROLOGIO –** Utilizzare per impostare l'orario. Utilizzare per impostare la funzione timer.
15. **ARRESTO –** Premere una volta per interrompere temporaneamente la cottura, o due volte per annullare del tutto la cottura.
16. **START/+30s –** Premere per avviare il forno e aumentare la cottura a intervalli di 30 secondi.

Simbolo					°C	
Descrizione	Microonde	Griglia	AIR FRY	Convezione	Temperatura	Ora

Prima di utilizzare il forno

Quando il forno viene collegato per la prima volta, emetterà un segnale acustico e il display mostrerà "**0:00**". Si nota che l'orologio non deve essere impostato affinché il forno funzioni correttamente. Per impostare l'orologio, seguire le istruzioni nella sezione "**Impostazione dell'Orologio**" di questo Manuale d'Uso.
Quando è nuovo, la prima volta che si utilizza il grill e/o la convezione, si sprigioneranno fumo e odori. Per evitare che ciò accada quando si cucina il cibo, utilizzare il grill e la funzione convezione senza cibo per circa 20 minuti.

- Dopo aver aperto e chiuso la porta, il forno entrerà in modalità standby. Se nessun pulsante viene premuto entro 1 minuto, il display rimarrà acceso e i pulsanti non funzioneranno. Per entrare nuovamente in modalità standby, aprire e chiudere la porta.
- Durante la cottura, se il pulsante **ARRESTO** viene premuto una volta, il ciclo di cottura verrà sospeso. Per riavviare la cottura premere il pulsante **START/+30s**. Se il pulsante **ARRESTO** viene premuto due volte, la cottura verrà annullata.
- Quando si programma il forno per una determinata funzione e c'è una pausa tra la pressione dei pulsanti di oltre 30 secondi, il forno tornerà in modalità standby.
- Quando un ciclo di cottura è completato, il display mostrerà "**Fine**" e un segnale sonoro si sentirà ogni due minuti fino a quando non viene premuto un pulsante o la porta viene aperta.

Impostare l'orologio

Il vostro forno ha anche una modalità di orologio a 24 ore.

1. Premere il tasto **SET CLOCK** una volta e "00:00" lampeggia.

2. Premere i tasti dell'ora e inserire l'ora corrente. Inserire le ore premendo il tasto **10 min** e inserire i minuti premendo i tasti **1 min** e **10 s**.
3. Premi il pulsante **SET CLOCK** ( ) per completare l'impostazione dell'orologio.

Sportello

- Se l'orologio è impostato, quando la cottura è ultimata, il display mostrerà l'ora corretta. Se l'orologio non è stato impostato, il display mostrerà solo "0:00" quando la cottura è terminata.
- Per controllare l'ora del giorno durante un processo di cottura, premere il pulsante **SET CLOCK** e il LED mostrerà l'ora del giorno per 2-3 secondi. Questo non influisce sul processo di cottura.
- Mentre si è nella modalità di impostazione dell'orologio, se viene premuto il pulsante **STOP** o se non ci sono operazioni entro 1 minuto, il forno tornerà all'impostazione precedente.
- Se l'alimentazione elettrica del vostro MICROONDE viene interrotta, il display mostrerà "0:00" dopo che la corrente è stata ristabilita. Se ciò succede durante la cottura, il programma verrà cancellato. Anche l'ora verrà cancellata.

Microonde

Livello di potenza	Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA MICROONDE	DISPLAY (Percentuale)
ALTO	x1	100P
	x2	90P
MEDIO ALTO	x3	80P
	x4	70P
MED	x5	60P
	x6	50P
MEDIA BASSA (DEFROST)	x7	40P
	x8	30P
BASSO	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Il forno ha 11 livelli di potenza, come illustrato.
- Per cambiare il livello di potenza per la cottura, premere il pulsante **MICROWAVE POWER LEVEL** fino a quando il display indica il livello desiderato. Imposta il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti del tempo. Premere il pulsante **START** per avviare il forno.
- Per controllare il livello di potenza durante la cottura, premere il pulsante **MICROWAVE POWER LEVEL**.
- Finché il tuo dito preme il pulsante **MICROWAVE POWER LEVEL**, il livello di potenza verrà visualizzato. Il forno continua a contare il tempo anche se il display mostra il livello di potenza.
- Se viene selezionato "0P", il forno funziona con la ventola senza riscaldare. Puoi usare questo livello per rimuovere eventuali odori.

Generalmente valgono le seguenti raccomandazioni:
100P/90P - (ALTO) utilizzato per una cottura veloce o per il riscaldamento, ad esempio per stufati, bevande calde, verdure, ecc.
80P\/70P - (MEDIO ALTO) utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrosti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali dolci tipo pan di Spagna. Con questa impostazione ridotta, il cibo si cuocerà in modo uniforme senza scuocere ai lati.
60P/50P - (MEDIO) per cibi densi che richiedono un lungo tempo di cottura quando cucinati in modo convenzionale, ad esempio il casseruola di manzo, è consigliabile utilizzare questa impostazione di potenza per garantire che la carne sarà tenera.

40P\/30P - (MEDIA BASSA) per scongelare, seleziona questa impostazione di potenza, per garantire che il piatto si scongeli in modo uniforme. Questa impostazione è anche ideale per far sobbollire riso, pasta, gnocchi e per cucinare crema di uova.
20P/10P - (BASSO) per un delicato scongelamento, ad esempio di panna, torte o pasticceria.

Funzionamento manuale

Aprire lo sportello:

Per aprire lo sportello del forno, premere il pulsante di apertura dello sportello.

Avviare il forno:

Preparare il cibo e posizionarlo in un contenitore adatto sul piatto girevole o posizionarlo direttamente sul piatto girevole. Chiudere la porta e premere il pulsante **START/+30s** dopo aver selezionato la modalità di cottura desiderata. È possibile estendere il tempo di cottura desiderato durante la cottura manuale premendo i pulsanti **TIME** o il pulsante **START/+30s**.
Una volta impostato il programma di cottura e se il pulsante **START/+30s** non viene premuto entro 1 minuto, l'impostazione verrà annullata.
Il pulsante **START/+30s** deve essere premuto per continuare la cottura se la porta viene aperta durante la cottura. Il segnale acustico suonerà una volta quando il pulsante viene premuto nel modo corretto.

Usa il pulsante **STOP** per:
1. Annullare un'azione errata durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno durante la cottura.
3. Per annullare un programma durante la cottura, premi due volte il pulsante **STOP**.
4. Per impostare e per annullare il blocco bambini.

NOTA

- Se il MICROONDE non viene utilizzato per un periodo di 1 minuti (e la porta è chiusa), la chiusura di sicurezza si attiverà automaticamente. La tastiera non funzionerà più. Per disattivare la chiusura di sicurezza, basta aprire la porta del MICROONDE e il pulsante diventerà nuovamente attivo.

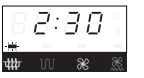
Cottura a microonde

Il vostro forno può essere programmato per una cottura fino a 99 minuti, 50 secondi (99:50).

COTTURA MANUALE/SCONGELAMENTO MANUALE

- Inserite il tempo di cottura utilizzando livelli di potenza delle microonde da 100P a 10P per cucinare o scongelare
- Quando possibile, mescolate o girate il cibo 2 - 3 volte durante la cottura.
- Dopo la cottura, coprite il cibo e lasciatelo riposare, se consigliato.
- Dopo lo scongelamento, coprite il cibo con carta stagnola e lasciatelo riposare fino a scongelamento completo.

Esempio:
Per cuocere per 2 minuti e 30 secondi con potenza delle microonde all'70%.

Inserisci il livello di potenza premendo il tasto LIVELLO DI POTENZA MICROONDE quattro volte per 70P. x4	Inserisci il tempo di cottura premendo il pulsante **1 min** due volte e poi tre volte il pulsante **10 s**.	Premere il pulsante **START/+30s** per avviare il timer. (Il display conterà a ritroso il tempo di cottura/scongelamento impostato.)
		

AVVERTENZE:

- Quando il forno parte, la luce del forno si illumina e il piatto rotante ruota in senso orario o antiorario.

- Se la porta viene aperta durante la cottura/scongelamento per mescolare o girare il cibo, il tempo di cottura sul display si ferma automaticamente. Il tempo di cottura/scongelamento inizia a contare di nuovo quando la porta viene chiusa e viene premuto il pulsante **START**.
- Quando la cottura/scongelamento è terminata, aprire la porta o premere il pulsante **STOP** e l'orario corrente riapparirà sul display, se l'orologio è stato impostato.
- Se desideri conoscere il livello di potenza durante la cottura, premi il tasto **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**. Finché il tuo dito preme il tasto **LIVELLO DI POTENZA MICROONDE**, il livello di potenza verrà visualizzato.

IMPORTANTE:

- Chiudete lo sportello dopo aver cucinato/scongelato. Fate attenzione: la luce resta accesa per 10 minuti quando lo sportello è aperto: è un dispositivo di sicurezza per ricordarvi di chiudere lo sportello.
- Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utilizzando un'unica modalità di cottura P100 (800 W), la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà.)

Modalità di cottura	**Tempo standard**
Microonde da 10P a 100P	30 minuti
Cottura Grill	Operazione intermittente, temperatura controllata
Cottura grill mista	99 min 50 sec

Avvio rapido

Se hai bisogno di cuocere al 100% di potenza, premi semplicemente il pulsante **START/+30s** mentre sei in modalità standby. Ogni volta che premi il pulsante **START/+30s**, aggiungerà 30 secondi al tempo di cottura.

Cottura AIR FRY

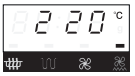
Con Pre-riscaldamento

1. Premi il pulsante AIR FRY, il display mostrerà **220°C**.
2. Premi il pulsante AIR FRY per selezionare la temperatura. Ogni volta che lo premi, il display cambierà: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, poi tornerà a 220.
3. Premi il pulsante **START/+30s** per confermare l'impostazione della temperatura.
4. Premi il pulsante **START/+30s** e il forno inizierà il pre-riscaldamento.
5. Quando la temperatura di pre-riscaldamento è raggiunta, la temperatura lampeggerà sul display. Apri la porta, inserisci il cibo da cuocere all'interno del forno e chiudi la porta.
6. Premi i pulsanti numerici per inserire il tempo di cottura.
7. Premi il pulsante **START/+30s** per avviare la cottura.

Senza Pre-riscaldamento

1. Premi il pulsante **AIR FRY**, il display mostrerà **140°C**.
2. Premi il pulsante **AIR FRY** per selezionare la temperatura. Ogni volta che lo premi, il display cambierà: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, poi tornerà a 220.
3. Premi il pulsante **START/+30s** per confermare l'impostazione della temperatura.
4. Premi i pulsanti numerici per inserire il tempo di cottura.
5. Premi il pulsante **START/+30s** per avviare la cottura.

Esempio:
Per AIR FRY per 10 minuti a 220°C con convezione senza pre-riscaldamento.

Premi una volta il pulsante AIR FRY. AIR FRY x1	Premi il pulsante AIR FRY 4 volte in modo che il display mostri 160°C.	Premere una volta il pulsante **START/+30s**. START/+30s x1	Premi una volta il pulsante 10min. 10min x1	Premi il **START/+30s**. START/+30s x1
				

Cottura Grill

COTTURA SOLO GRILL
Il grill nella parte superiore dell'interno del forno ha solamente un'impostazione di potenza. Il grill è aiutato dal piatto rotante che ruota contemporaneamente per assicurare una doratura uniforme. Utilizzate la griglia per piccoli pezzi di cibo come il bacon, il prosciutto e i dolci da tè. Il cibo può essere messo sia direttamente sulla griglia o in un piatto resistente al calore sulla griglia.

Esempio:
Per grigliare per 20 minuti, utilizzando il tasto **GRILL**.

Premi una volta il pulsante **GRILL**. x1	Inserisci il tempo di riscaldamento richiesto premendo il pulsante **10 min** due volte.	Premi il pulsante **START/+30s** per avviare la grigliatura. (Il display conterà alla rovescia il tempo di grigliatura impostato.)

Microonde + grill

GRILL + MICROONDE combina la potenza del microonde con la funzione di convezione. In questa modalità, la potenza del microonde e la potenza della convezione vengono utilizzate alternativamente. Microonde a piena potenza per 14 secondi, poi grill per 15 secondi. Questo ciclo si ripete fino alla fine del tempo di cottura.
La combinazione di potenza microonde con il grill riduce il tempo di cottura e dà una finitura croccante e dorata.

Esempio:
Per cuocere per 15 minuti, seguire l'esempio sotto.

Premi una volta il pulsante **GRILL + CONVECTION**. MICROWAVE +GRILL x1	Inserisci il tempo di riscaldamento richiesto premendo il pulsante **10 min** una volta e il pulsante **1 min** cinque volte.	Premi il pulsante **START/+30s** per avviare la cottura. (Il display conterà alla rovescia il tempo di cottura impostato.)

NOTE per COTTURA GRILL e GRILL + MICROONDE:

- Non è necessario preriscaldare il grill.
- Se fate dorare il cibo in contenitori profondi, metteteli sul piatto rotante.
- Potreste vedere fumo o sentire odore di bruciato quando usate il grill per la prima volta. E' normale e non significa che il forno funzioni male. Per evitare questo problema, quando utilizzate per la prima volta il forno, scaldate il forno senza cibo per 20 minuti in modalità grill.

IMPORTANTE: Durante il funzionamento, per permettere al fumo o agli odori di disperdersi, aprire una finestra o accendere la ventilazione della cucina.
NOTA: Quando si usa la funzione grill, il grill si accenderà e spegnerà a intervalli regolari per prevenire il surriscaldamento.

> ⚠ **ATTENZIONE: La porta, il rivestimento esterno, la cavità del forno e gli accessori diventeranno molto caldi durante il funzionamento.**
> **Per prevenire le ustioni, utilizzare sempre guanti da forno spessi.**

Convezione

Durante la cottura a convezione, l'aria calda viene fatta circolare all'interno della cavità del forno per dorare e rendere croccanti gli alimenti rapidamente e uniformemente. Questo forno può essere programmato per tredici diverse temperature di cottura (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Si consiglia di pre-riscaldare il forno prima di cuocere in modalità convezione. Per pre-riscaldare e cucinare utilizzando la funzione convezione, seguire le istruzioni riportate di seguito:

Con Pre-riscaldamento

1. Premi il pulsante **CONVECTION**, il display mostrerà **180°C**.
2. Premi il pulsante **CONVECTION** per selezionare la temperatura. Ogni volta che viene premuto il pulsante, il display cambierà, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 e poi tornerà a 180.
3. Premi il pulsante **START/+30s** per confermare l'impostazione della temperatura.
4. Premi il pulsante **START/+30s** e il forno pre-riscalderà.
5. Quando viene raggiunta la temperatura di pre-riscaldamento, la temperatura lampeggerà sul display. Apri la porta, metti il cibo da cuocere nel forno e chiudi la porta.
6. Premi i pulsanti numerici per inserire il tempo di cottura.
7. Premi il pulsante **START/+30s** per iniziare la cottura.

Senza Pre-riscaldamento

1. Premi il pulsante **CONVECTION**, il display mostrerà **180°C**.
2. Premi il pulsante **CONVECTION** per selezionare la temperatura. Ogni volta che viene premuto il pulsante, il display cambierà, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 e poi tornerà a 180.
3. Premi il pulsante **START/+30s** per confermare l'impostazione della temperatura.
4. Premi i pulsanti numerici per inserire il tempo di cottura.
5. Premi il pulsante **START/+30s** per iniziare la cottura.

Esempio:
Per cuocere per 12 minuti a 210°C con convezione senza pre-riscaldamento.

Premi una volta il pulsante convection. CONVECTION x1	Premi il pulsante convection 3 volte in modo che il display mostri 210°C. CONVECTION x3	Premere una volta il pulsante **START/+30s**. START/+30s x1	Premi una volta il pulsante **10min** e due volte il pulsante **1min**.	Premi il **START/+30s**. START/+30s x1

Microwave + convezione

La modalità Microwave+Convezione rende la cottura più facile e veloce poiché utilizza la cottura rapida a microwave e la convezione per rendere croccante il cibo.
MICROWAVE + CONVECTION combina la potenza del microwave con la funzione di convezione. In questa modalità, la potenza del microwave viene alternata alla potenza della convezione. Microonde alla massima potenza per 14 secondi, poi convezione impostata a 170°C per 15 secondi. Questo ciclo si ripete fino alla fine del tempo di cottura. La combinazione di potenza microonde con la funzione di convezione riduce il tempo di cottura e dà una finitura croccante e dorata.

Esempio:
Per cuocere per 10 minuti, utilizzando MICROWAVE + CONVECTION.

Premi una volta il pulsante **MICROWAVE + CONVECTION**. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Inserisci il tempo di riscaldamento richiesto premendo il pulsante **10 min** una volta. 10 min x1	Premi il pulsante **START/+30s** per avviare la cottura. (Il display conterà alla rovescia il tempo di cottura impostato.)

NOTE per la cottura a MICROWAVE + CONVECTION:

- Non c'è funzione di pre-riscaldamento.
- Se fate dorare il cibo in contenitori profondi, metteteli sul piatto rotante.
- Potreste vedere fumo o sentire odore di bruciato quando usate il grill per la prima volta. E' normale e non significa che il forno funzioni male. Per evitare questo problema, quando usi il forno per la prima volta, riscalda il forno senza cibo per 20 minuti in modalità convezione.

IMPORTANTE: Durante il funzionamento, per permettere al fumo o agli odori di disperdersi, aprire una finestra o accendere la ventilazione della cucina.

⚠ ATTENZIONE: La porta, il rivestimento esterno, la cavità del forno e gli accessori diventeranno molto caldi durante il funzionamento.
Per prevenire le ustioni, utilizzare sempre guanti da forno spessi.

Menu automatico

Per comodità, i programmi di cottura automatica permettono di cucinare rapidamente e uniformemente con solo pochi clic. Non è necessario programmare la durata e la potenza di cottura, basta selezionare la funzione di cottura automatica desiderata e inserire il peso/pezzi se necessario.

Menu automatico Microwave e Convezione

Per selezionare i menu di cottura automatica a microonde e convezione, premi il pulsante **AUTO MENU** una volta, poi premi i pulsanti "**+**" o "**–**" per scegliere i programmi, il display mostrerà da "**A01**" a "**A09**"

Ad esempio, per cucinare due patate al cartoccio.

1. Apri la porta e metti il cibo nel forno usando stoviglie adatte al ciclo di cottura utilizzato.
2. Chiudere lo sportello.
3. Premi una volta il pulsante **AUTO MENU**. Il display mostrerà **A01**.
4. Premi una volta il pulsante "+", il display mostrerà **A02**.
5. Premi il pulsante **START/+30s** per confermare il menu di cottura automatica selezionato.
6. Premi il pulsante "**+**" o "**–**" per regolare la quantità (o peso per altri menu).
7. Premi il pulsante **START/+30s** per avviare la cottura.
8. Quando la cottura è terminata, il display tornerà alla modalità standby e si sentiranno 5 beep.

Menu Automatico A01 a A09

DISPLAY	Menu	DISPLAY	Peso (g)	Tempo di cottura	Modalità di cottura	Consigli per la cottura
A01	Riscaldamento automatico	150g	150g	1 minuto e 30 secondi	MICROWAVE P100	Metti il cibo in un contenitore adatto al microonde e posizionalo al centro del piatto girevole.
		250g	250g	2 minuti e 30 secondi		
		350g	350g	3 minuti e 30 secondi		
		450g	450g	4 minuti e 30 secondi		
		600g	600g	6 minuti		
A02	Patate	1		5 minuti e 20 secondi	MICROWAVE P100	Ogni patata dovrebbe pesare circa 230g. Rimuovere eventuali
		2		8 minuti 30 secondi		
		3		11 minuti 30 secondi		
A03	Carne	150g	150g	3 minuti	Cottura a microonde P80 Capovolgere a metà cottura	Metti il cibo in un contenitore adatto per il microonde e posizionalo al centro del piatto girevole.
		300g	300g	4 minuti 40 secondi		
		450g	450g	6 minuti 30 secondi		
		600g	600g	8 minuti 30 secondi		
A04	Verdura	150g	150g	3 minuti	Microonde P100	Metti il cibo in un contenitore adatto per il microonde e posizionalo al centro del piatto girevole.
		350g	350g	4 minuti 30 secondi		
		500g	500g	6 minuti		
A05	Pasta	50g	50g (acqua 450g)	18 minuti	Cottura a microonde P80	Metti la pasta cruda in una ciotola adatta per il microonde e aggiungi l'acqua specificata per il peso. Metti la ciotola al centro del piatto rotante prima di avviare il forno.
		100 g	100 g (acqua 800g)	20 minuti		
		150g	150g (acqua 1200g)	22 minuti		
A06	Pesce	150g	150g	3 minuti 10 secondi	Microonde P80	Posizionare il pesce in un piatto o una griglia adatti per microonde e metterlo al centro del piatto girevole.
		250g	250g	4 minuti 40 secondi		
		350g	350g	5 minuti 40 secondi		
		450g	450g	7 minuti		
		650g	650g	9 minuti 40 secondi		
A07	Zuppa	200	200ml	2 minuti 10 secondi	P100	Metti la zuppa in un contenitore adatto al microonde e posizionalo al centro del piatto girevole.
		400	400ml	4 minuti		
		600	600ml	5 minuti 40 secondi		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 minuti	Convezione 190°C	Metti la pizza direttamente sulla teglia e usa il livello inferiore.
		300g	300g	12 minuti 30 secondi		
		400g	400g	14 minuti 30 secondi		
A09	Pollo	500g	500g	40 minuti	Convezione 200°C Girare a 2/3 della cottura	Posiziona il cibo sul vassoio da forno e usa il livello inferiore.
		750g	750g	45 minuti		
		1000g	1000g	50 minuti		
		1200g	1200g	55 minuti		

Menu Automatico AIR FRY

Per scegliere i menu di cottura a MICROWAVE e convezione, premi due volte il pulsante **AUTO MENU**, quindi premi i pulsanti "**+**" o "**–**" per scegliere i programmi, il display mostrerà "**AF01**" a "**AF14**"

Per esempio, per cucinare nuggets di pollo congelati.

1. Apri la porta e metti il cibo all'interno del forno utilizzando stoviglie adatte per il ciclo di cottura utilizzato.
2. Chiudere lo sportello.
3. Premi il pulsante **AUTO MENU** due volte. Il display mostrerà **AF01**.
4. Premi cinque volte il pulsante "**+**", il display mostrerà **AF06**.
5. Premi il pulsante **START/+30s** per avviare la cottura.
6. Quando il ciclo di cottura è completato, il forno emetterà 5 beep.

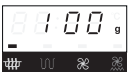
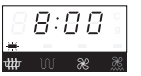
Menu Automatico AF01 a AF14

DISPLAY	Menu	DISPLAY	Peso (g)	Tempo di cottura	Modalità di cottura	Consigli per la cottura
AF01	Patatine fritte surgelate	AF01	500g	21 minuti	Air fry 220°C	Non sovraccaricare il cestello della friggitrice con troppe patatine. Distribuire in modo uniforme le patatine.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minuti 00	AIR FRY 220°C Girare quando rimangono 3 minuti di cottura.	
AF03	Crocchette Congelate	AF03	400g	14 minuti	AIR FRY 210°C	Distribuire in modo uniforme le crocchette nel cestello.
AF04	Calamari Congelati	AF04	400g	14 minuti	AIR FRY 210°C	Distribuire in modo uniforme i calamari nel cestello.
AF05	Anelli di cipolla congelati	AF05	350g	13 minuti	AIR FRY 210°C	Distribuire in modo uniforme gli anelli di cipolla nel cestello.
AF06	Nuggets Congelati	AF06	500g	20 minuti	AIR FRY 210°C Girare quando rimangono 4 minuti di cottura.	Non riempire eccessivamente. Assicurarsi che ci sia un po' di spazio tra i nuggets.
AF07	Cotoletta	AF07	400g	20 minuti	AIR FRY 200°C Girare quando rimangono 4 minuti di cottura.	
AF08	Gamberetti	AF08	200 g	11 minuti	AIR FRY 210°C	
AF09	Verdura	AF09	300g	10 minuti	AIR FRY 220°C	Tagliare le verdure in pezzi da 2 x 3cm per garantire una cottura uniforme.
AF10	Involtini primavera	AF10	400g	14 minuti	AIR FRY 220°C Girare quando rimangono 4 minuti di cottura.	
AF11	Gamberi Impanati Congelati	AF11	220g	12 minuti	AIR FRY 210°C Girare quando mancano 4 minuti alla fine della cottura.	Fare attenzione a non riempire eccessivamente il cestello.
AF12	Patatine Surgelate	AF12	400g	20 minuti	AIR FRY 220°C	Non riempire eccessivamente. Spruzzare con olio da cucina per una pelle più croccante.
AF13	Alette di Pollo Buffalo	AF13	550g	15 minuti	AIR FRY 210°C	Disporre uniformemente nel cestello.
AF14	Filetti di Pesce Fresco alla Griglia	AF14	500g	11 minuti	AIR FRY 230°C	

- Il risultato della cottura automatica dipende da fattori come la forma e le dimensioni del cibo, le tue preferenze personali sulla cottura di certi cibi e su come il cibo è posizionato nel forno. Se il risultato della cottura non è soddisfacente, per favore regola il tempo di cottura in base alle tue necessità.
- Per alcuni dei programmi di cottura automatica, potrebbe essere richiesto di girare il cibo. Apri la porta, gira il cibo, chiudi la porta e poi premi il pulsante **START/+30s** per riprendere la cottura.
- Indossa guanti da forno (o simili) quando giri il cibo.
- Non è possibile cambiare il tempo o la temperatura delle opzioni del menu AIR FRY.

Scongelamento a peso

Il forno a microonde è pre-programmato con un timer e un livello di potenza in modo che alimenti come carne o pesce possano essere facilmente scongelati. L'intervallo di peso per questo va da 0,1 kg – 2,0 kg.
Segui l'esempio sottostante perdettagli su come operare queste funzioni.
Esempio: Per sbrinare un giunto di carne del peso di 1,2 kg.
Posiziona il cibo in un piatto piatto o alternativamente su una griglia di scongelamento del forno a microonde sul piatto girevole.

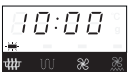
Seleziona la funzione di scongelamento del peso premendo una volta il pulsante DEFROST.	Premi il pulsante SU 4 volte	Premi una volta il pulsante **START/+30s**.	Premere il pulsante AVVIO e il processo di scongelamento inizierà.
DEFROST x1	℃/🕒	START/+30s x1	START/+30s x1
			

Note per lo scongelamento a peso:

- Prima di congelare il cibo, assicuratevi che sia fresco e di buona qualità.
- Il peso del cibo dovrebbe avvicinarsi ai 0,1 kg più vicini, per esempio, 0,65 kg a 0,7 kg.
- Se necessario, proteggete piccole parti di carne o pollame con del foglio di alluminio. Questo impedirà alle parti di scaldarsi durante lo scongelamento. Assicuratevi che il foglio di alluminio non tocchi le pareti del forno.

Scongelamento per tempo

Questa funzione scongela rapidamente il cibo consentendoti di scegliere un periodo di scongelamento adatto, a seconda del tipo di
tipo di cibo. Segui l'esempio sottostante per dettagli su come utilizzare questa funzione. L'intervallo di tempo è 0:01 – 99:50.
Esempio: Per scongelare il cibo per 10 minuti.

Seleziona il menu richiesto premendo due volte il pulsante SCONGELAMENTO A TEMPO.	Inserisci il tempo di cottura premendo i pulsanti del tempo.	Premi il pulsante **START/+30s** per iniziare lo scongelamento. (Il display conterà il tempo rimanente di scongelamento)
DEFROST x2	10 min 1 min 10 s	
		

Note per TIME DEFROST:

- Dopo la cottura, il segnale acustico suonerà cinque volte e il LED mostrerà l'ora del giorno, se l'orologio è stato impostato. Se l'orologio non è stato impostato, il display mostrerà solo "0:00" quando la cottura è terminata.
- Il livello di potenza preimpostato del microonde è P30 e non può essere modificato.

Cottura in sequenza

Questa funzione vi permette di cucinare usando fino a due diverse modalità, che possono essere il tempo di cottura manuale e la modalità e/o il tempo di scongelamento, così come la funzione scongelamento a peso. Una volta programmato non c'è bisogno di intervenire nell'operazione di cottura, perché il forno passerà automaticamente allo stadio successivo. Un segnale acustico sarà udibile dopo il primo stadio.

Nota: Il menu auto non può essere impostato come una delle sequenze multiple.
Esempio: Se si desidera scongelare il cibo per 5 minuti a 30P, quindi cuocere con P80 microonde per 7 minuti.

Le fasi sono le seguenti:
1. Premi il pulsante microonde per impostare la potenza su 30P.
2. Inserisci il tempo di cottura di 5 minuti.
3. Premi il pulsante microonde per impostare la potenza a P80.
4. Inserisci il tempo di cottura di 7 minuti,
5. Premi il pulsante **START/+30s** per avviare la cottura.

Blocco di sicurezza

Questa è una funzione automatica per prevenire l'uso non sorvegliato del forno da parte dei bambini. Quando è in modalità standby, se non ci sono operazioni entro un minuto, il forno entrerà automaticamente in modalità blocco di sicurezza e tutti i pulsanti saranno disattivati.
Per disattivare il blocco di sicurezza basta aprire e chiudere la porta del forno a microonde, e il tastierino tornerà attivo e la spia del blocco si spegnerà.

Sicurezza per i bambini

Per impostare il BLOCCO BAMBINI, premere e tenere premuto il pulsante **STOP** per 3 secondi, si sentirà un lungo bip e il display mostrerà l'icona del blocco. Il forno è ora in modalità BLOCCO BAMBINI.
Per annullare il BLOCCO BAMBINI, premere e tenere premuto il pulsante **STOP** per 3 secondi finché non si udirà un lungo bip.

Pulizia e manutenzione

- Spegnere il forno e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente durante la pulizia.
- Mantenere l'interno del forno pulito. Quando schizzi di cibo o liquidi versati si attaccano ai lati del forno, alla base superiore o al piatto rotante, pulire con un panno umido. Detergenti delicati possono essere utilizzati se il forno è molto sporco. Evitare l'uso di spray o altri detergenti aggressivi. Possono macchiare, striare o opacizzare la superficie della porta.
- L'esterno del forno deve essere pulito con un panno umido. Per evitare danni alle parti operative interne del forno, non lasciare che l'acqua penetri nelle aperture di ventilazione.
- Pulire la porta e la finestra su entrambi i lati, le guarnizioni della porta e le parti adiacenti frequentemente con un panno umido per rimuovere eventuali fuoriuscite o schizzi.
- Non utilizzate pulitori abrasivi.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non lasciare che il pannello di controllo si bagni. Pulirlo con un panno morbido e umido. Durante la pulizia del pannello di controllo, lasciare la porta del forno aperta per evitare l'accensione accidentale del forno.
- Se si accumula vapore all'interno o attorno alla porta del forno, pulire con un panno morbido. Questo può succedere quando il forno a microonde è operativo in condizioni di alta umidità. Questo non è un guasto.
- Il piatto rotante deve essere pulito regolarmente per evitare contaminazioni e possibili scintille o danni. Biasta pulire la superficie inferiore del forno con un detergente delicato.
- Rimuovere gli odori dal forno combinando una tazza di acqua con il succo e la buccia di un limone in una ciotola adatta al microonde. Cuocere al microonde per 5 minuti. Pulire accuratamente e asciugare con un panno morbido.
- Se la lampadina si guasta, contattare il servizio clienti per un consiglio.
- Il forno deve essere pulito regolarmente e qualsiasi residuo di cibo deve essere rimosso. La mancata manutenzione del forno in condizioni di pulizia potrebbe portare a un deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchio e possibilmente causare una situazione pericolosa.
- Per favore non smaltire questo elettrodomestico nel cestino dei rifiuti domestici; fate riferimento alle normative del vostro paese sullo smaltimento di questo tipo di prodotto.

Stoviglie adatte per il forno

1. Il materiale ideale per un utensile da microonde è trasparente ai microonde; consente al lavoro energetico di passare attraverso il contenitore e riscaldare il cibo.
2. I microonde non possono penetrare il metallo, quindi non devono essere utilizzati utensili o piatti in metallo con decorazioni in metallo.
3. Non usare prodotti in carta riciclata per la cottura a microonde, poiché possono contenere piccole particelle di metallo che possono causare scintille e/o incendi.
4. Si consigliano piatti rotondi/ovali piuttosto che quadrati/oblungi, poiché il cibo negli angoli tende a cuocere troppo.
5. Strette strisce di foglio di alluminio possono essere usate per evitare la cottura eccessiva delle zone esposte. Ma fai attenzione a non usarne troppo e mantieni una distanza di 2,54 cm tra il foglio e la cavità

L'elenco seguente è una guida generale per aiutarti a selezionare gli utensili corretti.

Utensile	Microonde Sicura	Grill/Convection/AIR FRY	Commento
Piatto crisp	✔ / ✘	✘	Seguite sempre le istruzioni del produttore. Non superate i tempi di cottura indicati. Prestate molta attenzione, poiché i piatti possono diventare molto caldi.
Porcellana e ceramica	✔ / ✘	✘	Porcellana, terracotta, vasellame smaltato e porcellana fine sono di solito adatti, a meno che non abbiano decorazioni in metallo.
Vetro Resistente al Calore	✔	✔	Fare attenzione che il vetro sia adatto per l'uso nel forno a microonde.
Vetro non resistente al calore	✘	✘	
Ceramiche resistenti al calore	✔	✔	Assicurarsi che qualsiasi materiale ceramico non sia troppo spesso o con un alto contenuto di minerali.
Piatti di plastica adatti per uso nel microonde	✔	✘	Controllare sempre che i recipienti di plastica siano adatti per l'uso nel forno a microonde.
Carta da cucina	✔ / ✘	✘	Utilizzare solo carta da cucina consigliata per l'uso nei forni a microonde.
Articoli di vetro p.es. Pyrex®	✔ / ✘	✔	Fate attenzione se utilizzate stoviglie in vetro fine, poiché potrebbero rompersi o creparsi se riscaldate improvvisamente.
Vassoio di metallo	✘	✔	Non è consigliato l'utilizzo di utensili da cucina in metallo perché possono creare archi elettrici che, a loro volta, possono causare fuoco o incendi.
Griglia di metallo	✘	✔	Non è consigliato l'utilizzo di utensili da cucina in metallo perché possono creare archi elettrici che, a loro volta, possono causare fuoco o incendi.
Fogli di alluminio vaschette di alluminio	✔ / ✘	✔	Piccoli pezzi di fogli di alluminio possono essere utilizzati per proteggere il cibo dal surriscaldamento. Mantenete i fogli ad almeno 2,54 cm dalle pareti del forno, poiché potrebbero verificarsi archi elettrici. Le vaschette di alluminio non sono consigliate, a meno che il produttore non lo specifichi, per esempio Microfoil®.
Pellicola protettiva	✔	✘	Non dovrebbe toccare il cibo e deve essere forata per permettere al vapore di fuoriuscire.
Plastica/polistirene, per esempio contenitori di fast food	✔	✘	Fate attenzione poiché alcuni contenitori si deformano, si sciolgono o scoloriscono ad alte temperature.
Sacchetti per il freezer/l'arrosto	✔	✘	Deve essere forato per far uscire il vapore. Assicurarsi che le buste siano adatte all'uso nel microonde.
Carta - piatti, bicchieri e carta da cucina	✔	✘	Non utilizzare legacci di plastica o metallo, poiché potrebbero fondere o prendere fuoco a causa dell'arco metallico.
Paglia e contenitori di legno	✔	✘	Usate solamente per scaldare o per assorbire l'umidità. Fate attenzione, poiché il surriscaldamento può causare incendi.
Carta riciclata e giornali	✘	✘	Fate sempre attenzione al forno quando utilizzate questi materiali perché il surriscaldamento può provocare fiammate. Può contenere estratti di metallo che causano archi metallici e possono sfociare in fiammate.

⚠ **AVVERTIMENTO: Quando si riscalda il cibo in contenitori di plastica o di carta, tenere d'occhio il forno a causa della possibilità di accensione.**

NOTA: Non lasciare il forno incustodito mentre è in uso.

Consigli per la cottura al microonde

Le microonde cuocono il cibo più rapidamente della cottura convenzionale. Quindi è essenziale che certe tecniche vengano seguite per assicurare buoni risultati. Molte delle seguenti tecniche sono simili a quelle utilizzate nella cottura convenzionale.

⚠ AVVERTIMENTO: I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati o barattoli/ contenitori con coperchio, poiché la pressione si accumulerà all'interno e potrebbe causare l'esplosione del barattolo/contenitore.

CONSIGLI PER LA COTTURA:

- Essere sempre presenti durante l'uso del forno.
- Assicurarsi che gli utensili siano adatti per l'uso in un forno a microonde.
- Usare solo popcorn a microonde all'interno della confezione consigliata (seguire le istruzioni del produttore). Non usare olio a meno che non sia specificato dal produttore e non cuocere più di quanto indicato.

⚠ ATTENZIONE: Se superate i tempi di cottura consigliati e utilizzate livelli di potenza troppo alti, il cibo può surriscaldarsi, bruciare e, in circostanze estreme, prendere fuoco e danneggiare il forno.

Disposizione

Collocare le parti più spesse degli alimenti verso l'esterno del piatto, ad es. le cosce di pollo. ad es. Cosce di pollo. Gli alimenti collocati verso l'esterno del piatto ricevono meno energia, quindi cuociono più rapidamente rispetto a quelli al centro.

Coperchio

Alcuni alimenti beneficiano dall'essere coperti durante la cottura al microonde.
Usare una pellicola per microonde o un coperchio adatto.

Bucare

Gli alimenti con guscio, pelle, o membrana devono essere bucati molte volte di essere cotti o riscaldati perché si forma vapore e potrebbe causarne l'esplosione, ad es. patate, pesce, pollo, salsicce. ad es. Patate, Pesce, Pollo, Salsicce.
NOTA: Le uova non dovrebbero essere riscaldate usando la potenza del microonde poiché potrebbero esplodere, anche dopo la fine della cottura. Ad esempio: uova in camicia, fritte, sode.

Agitare, girare e ricollocare

Per una cottura uniforme è essenziale agitare, girare e ricollocare gli alimenti durante la cottura. Agitare e ricollocare sempre dall'esterno verso il centro.

Riposo

Dopo la cottura è necessario lasciare riposare per qualche istante: ciò consente la dispersione uniforme del calore negli alimenti.

Caratteristiche degli alimenti	
Composizione	Gli alimenti ricchi di grasso o zucchero (p.es. budini, torte) richiedono meno tempo per la cottura. Fare attenzione perché un surriscaldamento può causare incendi. Le ossa negli alimenti conducono calore, e gli alimenti si cuociono più velocemente. Fare attenzione a una cottura uniforme degli alimenti.
Densità	La densità degli alimenti ha effetto sul tempo di cottura necessario. Gli alimenti leggeri e porosi, come torte o pane, si cuociono più rapidamente rispetto agli alimenti pesanti e densi come arrosti e pasticci.
Quantità	Il numero di microonde nel forno resta lo stesso indipendentemente da quanto cibo viene cucinato. Il tempo di cottura deve essere aumentato se la quantità di alimenti nel forno aumenta. P.es. quattro patate richiedono più tempo di cottura di due.
Dimensioni	Gli alimenti e i pezzi piccoli si cuociono più rapidamente di quelli più grandi, poiché i microonde penetrano da tutti i lati verso il centro. Per una cottura uniforme fare pezzi delle stesse dimensioni.
Forma	Gli alimenti di forma irregolare, come pezzi o cosce di pollo, devono essere cotti più a lungo nelle parti più spesse. Per una cottura uniforme, collocare le parti più spesse all'esterno del piatto dove ricevono più energia. Le forme rotonde si cuociono in modo più uniforme delle forme squadrate con la cottura a microonde.
Temperatura degli alimenti	La temperatura iniziale degli alimenti ha effetto sul tempo di cottura necessario. Gli alimenti freddi richiedono più tempo per la cottura degli alimenti a temperatura ambiente. La temperatura del contenitore non è un'indicazione veritiera della temperatura degli alimenti o della bevanda. Tagliare gli alimenti con farciture, per esempio ciambelle alla marmellata, per rilasciare il calore o il vapore.

⚠ **ATTENZIONE: Viso e Mani: Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere cibo o pentole dal forno. Allontanarsi quando si apre la porta del forno per permettere al calore o al vapore di disperdersi. Quando si rimuovono coperture (come la pellicola aderente), si aprono sacchetti per arrostire o confezioni di popcorn, indirizzare il vapore lontano da viso e mani.**

⚠ **ATTENZIONE: Controllare la temperatura del cibo e delle bevande, mescolare prima di servire. Prestare particolare attenzione quando si serve a neonati, bambini o anziani. Il contenuto dei biberon e dei vasetti di cibo per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura controllata prima del consumo, per evitare scottature.**

Consigli per lo scongelamento

Usare il forno a microonde è il metodo di scongelamento più rapido. Si tratta do un processo semplice ma le seguenti istruzioni sono essenziali per assicurare che gli alimenti siano adeguatamente scongelati.

- Rimuovere tutta la confezione e la copertura prima di scongelare.
- Per scongelare il cibo, usa i livelli di potenza MICROONDE P-20 a P-40.
- Consultare le informazioni di seguito per ulteriori dettagli.

Spostare

Gli alimenti collocati verso l'esterno del piatto ricevono si scongelano più rapidamente degli alimenti al centro.
Pertanto è essenziale che gli alimenti siano spostati fino a quattro volte durante lo scongelamento.
Spostare i pezzi vicini dall'esterno al centro e spostare le parti sovrapposte.
Ciò garantisce che tutte le parti siano scongelate uniformemente.

Separare

Gli alimenti possono essere attaccati insieme quando sono rimossi dal congelatore. É importante separare gli alimenti non appena possibile durante lo scongelamento.
ad es. fette di pancetta, filetti di pollo.

Coperchio

Alcune aree degli alimenti scongelati possono divenire bollenti. Per impedire che diventino può calde e iniziare la cottura, queste aree devono essere protette con pezzettini di foglio di alluminio, che riflettono le microonde, ad es. per cosce e ali di pollo.

Riposo

Il tempo di riposo è necessario per assicurare che gli alimenti siano ben scongelati.
Lo scongelamento non è completo una volta che gli alimenti sono rimossi dal forno a microonde. Gli alimenti devono riposare, essere coperti, per un certo intervallo di tempo al fine di assicurare che il centro sia completamente scongelato.

Girare

È essenziale che tutti gli alimenti siano capovolti fino a 4 volte durante lo scongelamento.
È importante per assicurare uno scongelamento profondo.

Consigli per il riscaldamento

Per il riscaldamento degli alimenti, segui i consigli e le linee guida sottostanti per assicurartiassicurati che gli alimenti siano ben riscaldati prima di essere serviti.

Piatto crisp

Rimuovere porzioni di carne o pollame, riscaldarle separatamente, vedere di seguito.
Collocare le parti più piccole degli alimenti al centro del piatto, gli alimenti più grandi e spessi sul bordo. Coprire con una pellicola MICROONDE ventilata e riscaldare al livello di potenza P-50, mescolare/ridisporre a metà riscaldamento.
NOTA: Assicurati che il cibo sia ben riscaldato prima di servirlo.

Carne affettata

Coprire con una pellicola MICROONDE ventilata e riscaldare al livello di potenza P-60. Spostare almeno una volta per garantire un riscaldamento uniforme.
NOTA: Assicurati che la carne sia ben riscaldata prima di servirla.

Porzioni di pollo

Collocare le parti più spesse degli alimenti all'esterno del piatto, coprire con una pellicola MICROONDE ventilata e riscaldare al livello di potenza P-70.
Capovolgere a metà riscaldamento.
NOTA: Assicurati che il pollame sia ben riscaldato prima di servirlo.

Pasticci

Coprire con una pellicola MICROONDE ventilata o un coperchio adatto e riscaldare al livello di potenza P-50.
Agitare frequentemente per assicurare un riscaldamento uniforme.
NOTA: Assicurati che il cibo sia ben riscaldato prima di servirlo.
Per ottenere i migliori risultati durante il riscaldamento, selezionare un livello di potenza del microonde adeguato al tipo di alimento. ad es. Una ciotola di verdure può essere riscaldata usando la potenza elevata del MICROONDE, mentre una lasagna contenente ingredienti che non possono essere mescolati deve essere riscaldata usando la potenza P-40.

NOTA:

- Rimuovere gli alimenti dal foglio di alluminio o dai contenitori in metallo prima di riscaldare.
- I tempi per il riscaldamento sono influenzati da forma, profondità, quantità e temperatura degli alimenti insieme a dimensioni, forma e materiali del contenitore.

⚠ AVVERTIMENTO: Non riscaldare mai i liquidi in contenitori con collo stretto, poiché ciò potrebbe provocare l'eruzione del contenuto dal contenitore e potrebbe causare ustioni.

- Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione alla cottura o al riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio torte o budini.
- Non riscaldare olio o grasso per la frittura profonda perché potrebbe causare surriscaldamento e incendio.
- Le patate in scatola non devono essere riscaldate nel forno a microonde; seguire le istruzioni del produttore sulla scatola.

⚠ AVVERTIMENTO: Il contenuto dei biberon e dei vasetti di cibo per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare scottature.

Risoluzione dei problemi

Se si ritiene che il forno non stia funzionando correttamente, ecco alcune semplici verifiche che è possibile eseguire autonomamente prima di contattare l'assistenza. Ciò consente di evitare interventi non necessari se il guasto è facile da riparare.
Seguire la seguente procedura:
Posiziona mezza tazza d'acqua sul piatto girevole e chiudi la porta. Imposta il timer per cucinare per 1 minuto utilizzando il livello di potenza MICROONDE P-100.

1. La spia del forno si illumina durante la cottura?
2. La ventola di raffreddamento funziona? (Controllare collocando la mano sopra le aperture della ventola.)
3. Dopo un minuto viene emesso un segnale acustico?
4. L'acqua nella tazza è calda?
   Se rispondi "NO" a qualsiasi domanda, controlla prima che il forno sia collegato correttamente e che il fusibile non sia saltato. Se non ci sono problemi con entrambi, confronta con la tabella di risoluzione dei problemi qui sotto.

⚠ AVVERTIMENTO: Non regolare, riparare o modificare mai il forno da solo. È pericoloso per chiunque, eccetto un ingegnere addestrato da SHARP, effettuare manutenzioni o riparazioni. Questo è importante poiché potrebbe comportare la rimozione di coperture che forniscono protezione contro l'energia a microonde.

- La guarnizione dello sportello arresta la perdita di microonde durante l'uso del forno, ma non forma una chiusura ermetica. È normale vedere gocce di acqua, luce o aria calda intorno allo sportello del forno. Gli alimenti con elevato contenuto di umidità rilasciano vapore e generano condensa all'interno dello sportello che potrebbe fuoriuscire dal forno.
- Riparazioni e Modifiche: Non tentare di riparare, modificare o usare il forno se non funziona correttamente.
- Accesso al Rivestimento Esterno & Lampada: Non rimuovere mai il rivestimento esterno. Questo è molto pericoloso a causa delle parti ad alta tensione all'interno che non devono mai essere toccate, poiché potrebbe essere fatale.

  Il tuo forno non è dotato di un coperchio di accesso alla lampada. Se la lampada si guasta, non tentare di sostituirla da solo, chiama un centro di assistenza approvato da SHARP.

TABELLA RISOLUZIONE PROBLEMI

Problema	**Spiegazione**
Presenza di ipotermia intorno allo sportello.	Quando il forno è in funzione, l'aria circola nella cavità. Lo sportello non forma una chiusura ermetica quindi l'aria potrebbe fuoriuscire dallo sportello.
Nel forno si forma condensa che potrebbe fuoriuscire dallo sportello.	La cavità del forno normalmente sarà più fredda degli alimenti cucinati, e quindi il vapore prodotto durante la cottura si condensa sulla superficie fredda. La quantità di vapore prodotto dipende dal contenuto d'acqua degli alimenti cucinati. Alcuni alimenti, come le patate, hanno un elevato contenuto di umidità. La condensa intrappolata nel vetro dello sportello dovrebbe sparire dopo alcune ore.
Lampeggiamento o arco elettrico dall'interno della cavità durante la cottura.	L'arco elettrico si verifica quando un oggetto metallico entra in contatto ravvicinato alla cavità del forno durante la cottura. Ciò può irruvidire la superficie della cavità, ma senza danneggiare il forno.
Archi elettrici con le patate	Assicurarsi che tutti gli "occhi" siano stati rimossi dalle patate e che siano state forate, posizionarle direttamente sul piatto rotante in un piatto resistente al calore o simile.
Il forno non funziona quando viene premuto il pulsante **START/+30s**.	Controllare che lo sportello sia chiuso correttamente.
Il forno cuoce troppo lentamente.	Assicurarsi di avere selezionato il livello di potenza corretto.
Il forno emette un rumore.	L'energia a microonde pulsa durante la cottura/scongelamento.
Il rivestimento esterno è caldo.	Il rivestimento potrebbe essere caldo al tatto, quindi tenere lontani i bambini.
Quando si usa il forno in modalità solo grill, si può notare che l'elemento riscaldante non sembra essere attivo tutto il tempo.	Durante la cottura in modalità grill, la temperatura del forno viene monitorata per garantire che la cavità non si surriscaldi troppo. L'elemento grill può accendersi e spegnersi durante il ciclo di cottura.
Quando si usa il grill in modalità combinata, non sembra acceso.	Durante la modalità di cottura combinata (microonde e grill), il forno passa da una funzione all'altra. Le funzioni microonde e grill non si attivano contemporaneamente.
Il forno a convezione sembra non essere abbastanza caldo.	La temperatura all'interno del forno sarà mantenuta a +/- 10% del livello impostato. La temperatura viene misurata nel centro esatto del forno con un dispositivo di misurazione della temperatura calibrato utilizzando un termocoppia di tipo K.
Dopo la cottura, il forno emette un rumore o sembra essere ancora in funzione.	Alla fine del ciclo di cottura la ventola potrebbe restare attiva per alcuni minuti per raffreddare il forno. Questo è normale.
"COOL" è visualizzato sul display.	Quando utilizzato in modalità AIR FRY, grill o convezione, la cavità del forno si riscalda. Dopo il termine della cottura, "COOL" sarà visualizzato finché la temperatura della cavità non scende sotto 140°C.

Prima di chiamare per assistenza

Prima di richiedere l'intervento dell'assistenza, controllare ciascuna voce seguente:

- Controllare per assicurarsi che il forno sia collegato correttamente alla presa della corrente. In caso contrario, rimuovere la spina dalla presa, attendere 10 secondi e reinserirla nuovamente in maniera salda.
- Controllare se è saltato un fusibile o se è scattato il contatore. Se questi sembrano funzionare correttamente, testare la presa con un altro apparecchio.
- Controllare che la potenza e il timer siano impostati correttamente.
- Controllare per assicurarsi che la porta sia chiusa in modo sicuro, attivando il sistema di blocco di sicurezza della porta. Altrimenti, l'energia del microonde non fluirà nel forno.

SE NESSUNA DI QUESTE OPERAZIONI RISOLVE IL PROBLEMA, ALLORA CONTATTARE UN TECNICO QUALIFICATO. NON PROVARE A MODIFICARE O RIPARARE IL FORNO DA SOLI.

Dėmesio:
jūsų įsigytas gaminys yra pažymėtas šiuo ženklu. Tai reiškia, kad panaudoti elektros ir elektronikos gaminiai neturėtų būti maišomi su įprastomis buities atliekomis. Tokiems gaminiams yra nustatytos atskiros surinkimo sistemos.

A. Informacija apie įrangos šalinimą (vartotojams)

1. Europos Sąjungoje
Dėmesio: norėdami atsikratyti šios įrangos, nemeskite jos į įprastą šiukšlių dėžę!
Panaudota elektros ir elektronikos įranga turi būti išmetama atskirai pagal teisės aktus, kurie numato tokios įrangos tinkamą apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą.
Sekant valstybių narių veiklą, Europos Sąjungos privatūs namų ūkiai gali grąžinti panaudotą elektros ir elektronikos įrangą į tam skirtus surinkimo punktus nemokamai*.
Kai kuriose šalyse* vietinis įrangos prekiautojas taip pat gali priimti seną gaminį nemokamai, jei įsigyjate naują.
*) Dėl išsamesnės informacijos susisiekite su vietos valdžia.
Jei jūsų panaudotoje elektrinėje arba elektroninėje įrangoje yra baterijų arba akumuliatorių, išmeskite juos atskirai pagal vietos reikalavimus.
Tinkamai išmesdami šį gaminį padėsite užtikrinti, kad atliekos bus tinkamai apdorotos, utilizuotos bei perdirbtos ir užkirsite kelią galimam neigiamam poveikiui aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali lemti netinkamas atliekų apdorojimas.

2. Kitose šalyse už ES ribų
Norėdami išmesti šį produktą, susisiekite su vietos valdžia ir paprašykite informacijos apie tinkamus atliekų šalinimo būdus.
Šveicarijai: panaudota elektros ir elektronikos įranga gali būti grąžinama nemokamai prekybos agentui, net jeigu neketinate įsigyti naujo gaminio. Papildomi surinkimo punktai yra išvardinti interneto svetainėje www.swico.ch arba www.sens.ch.

B. Informacija apie įrangos šalinimą (verslo klientams)

1. Europos Sąjungoje
Jei gaminys yra naudojamas verslo reikmėms ir Jūs norite jį išmesti: Susisiekite su SHARP prekybos agentu, kuris informuos Jus apie gaminio priėmimą. Jums gali tekti sumokėti gaminio priėmimo ir perdirbimo išlaidas. Smulkūs gaminiai (nedideliais kiekiais) gali būti priimami vietiniuose surinkimo punktuose.
Ispanijai: savo panaudotos įrangos priėmimo klausimu susipažinkite su nustatyta surinkimo sistema ar susisiekite su vietos valdžia.

2. Kitose šalyse už ES ribų
Jei norite išmesti šį produktą, susisiekite su vietos valdžia ir paprašykite informacijos apie taisyklingus šalinimo būdus.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Dėl aptarnavimo apsilankykite adresu **www.sharpconsumer.com/contact/**, o dėl garantinių teisių adresu**www.sharpconsumer.com/support/** arba susisiekite su mažmeninės prekybos vieta, kur įsigijote šį gaminį. Atitikties deklaracijas galima rasti čia: **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

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
Radijo trukdžiai 13
Įžeminimo (įžeminimo) instrukcijos 13
Techninės specifikacijos 13
Krosnelė ir priedai 14
Valdymo skydelis 15
Prieš naudojantis krosnele 15
Nustatant laikrodį 16
Mikrobangos 16
Rankinis veikimas 17
Mikrobangų virimas 17
Greito pradžios vadovas 18
AIR FRY virimas 18
Kepimas ant grotelių 19
MICROWAVE + grilio virimas 19
Konvekcija 20
Mikrobangos + konvekcija 21
Automatinis meniu 21
Atitirpinimas pagal svorį 24
Atšildymas pagal laiką 24
Sekos gaminimas 24
Saugos užraktas 25
Vaikų sauga 25
Valymas ir priežiūra 25
Tinkami orkaitės indai 26
Mikrobangų virimo patarimai 27
Atšildymo patarimai 29
Perkaitinimo patarimai 30
Gedimų nustatymas ir šalinimas 31
Prieš kreipdamiesi pagalbos 32

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PERSKAITYTI ATEITYJE

Nurodymai, siekiant išvengti gaisro pavojaus. Mikrobangų krosnelės veikimo metu nepalikite jos be priežiūros. Per aukštas mikrobangų galios lygis ar per ilgas gaminimo laikas gali perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą.

Ši krosnelė yra sukurta naudoti tik pastačius ją ant atviro paviršiaus. Ji nėra sukurta, kad galėtumėte ją integruoti į virtuvinius baldus. Nestatykite krosnelės į spintą. Elektros lizdas turi būti lengvai prieinamas, kad pavojaus atveju galėtumėte iš jo ištraukti maitinimo laidą.

Kintamoji elektros srovė turi būti 230 – 240 V, 50 Hz su min. 10 A paskirstymo linijos saugikliu arba min. 10 A automatiniu apsauginiu išjungikliu.

Nestatykite krosnelės ten, kur pasigamina karštis. Pavyzdžiui, arti tradicinės kepimo krosnies.
Taip pat nemontuokite krosnelės dideliu drėgnumu pasižyminčiose vietose arba, kur kaupiasi drėgmė.

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

Naudokite tik mikrobangų krosnelėje galimas naudoti talpas ir indus. Būtina patikrinti, ar indai tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.
Šildydami maistą plastikinėse ar popierinėse talpose, prižiūrėkite krosnelę, kad talpos neužsidegtų.

Po naudojimosi nuvalykite bangolaidžio uždangą ir krosnelės vidų. Jie turi būti sausi ir netaukuoti. Susikaupę riebalai gali perkaisti, pradėti smilkti ar sukelti ugnį.

Šalia krosnelės ar ventiliacijos angų nelaikykite degių medžiagų

Neuždenkite ventiliacijos angų.

Nuo maisto ir jo pakuočių nuimkite visus metalinius įspaudus, susuktas vielas ir pan. Elektros išlydis ant metalinių paviršių gali sukelti gaisrą.

Nenaudokite mikrobangų krosnelės aliejui pašildyti. Temperatūra yra nekontroliuojama, ir aliejus gali užsidegti.

Ruošdami kukurūzų spragėsius, naudokite tik specialius, mikrobangų krosnelėje paruošiamus kukurūzų spragėsius.

Krosnelės viduje nelaikykite maisto ar kitų daiktų.

Kai įjungiate krosnelę, patikrinkite nustatymus, kad įsitikintumėte, jog ji dirba pageidaujamu režimu.

Nepalikite naudojamos krosnelės be priežiūros.

Gamindami ar šildydami maistą su dideliu cukraus ar riebalų kiekiu, pavyzdžiui, bandeles su mėsa, pyragus ar kalėdinius pudingus, imkitės specialių atsargumo priemonių, kad būtų išvengta perkaitimo ar gaisro. Daugiau informacijos rasite atitinkamuose naudojimo vadovo patarimuose.

Kad išvengtumėte galimo susižalojimo. ĮSPĖJIMAS:

Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar veikia netinkamai. Prieš naudojimąsi patikrinkite:

- **a)** Įsitikinkite, kad durelės tinkamai užsidaro, kad nėra nesuderintos ar kreivos.
- **b)** Patikrinkite, ar vyriai ir apsauginiai durelių užšovai nėra sulūžę ar atlaisvėję.
- **c)** Pasirūpinkite, kad durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršius nėra pažeisti.
- **d)** Įsitikinkite, ar krosnelės viduje ar ant durelių nėra įlenkimų.
- **e)** Įsitikinkite, ar elektros maitinimo laidas ir jungiklis nėra pažeisti.

Jei durelės ar durų izoliacija yra pažeista, krosnelės negalite jungti tol, kol kompetentingas asmuo nesutvarkė šių gedimų.

Niekada nereguliuokite, netaisykite ir nemodifikuokite krosnelės patys. Tai atlikti yra pavojinga visiems, išskyrus kompetentingą asmenį, kuris gali apžiūrėti ir sutaisyti krosnelę nuimdamas išorinę dangą, kuri saugo nuo neigiamo mikrobangų energijos poveikio.

Nejjunkite krosnelės su atidarytomis durelėmis, niekaip nemodifikuokite durelių vyrių. Nenaudokite krosnelės, jei tarp durų izoliacijos ir sandarinamųjų paviršių yra koks nors objektas.

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

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

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

Kad išvengtumėte galimo elektros šoko.

- Jokiu būdu nenuimkite išorinės dangos.
- Niekada nieko nepilkite ir nekiškite į durelių užrakto ar ventiliacijos angas. Kam nors įkritus, nedelsiant išjunkite ir atjunkite krosnelę, kreipkitės į SHARP įgaliotą atstovą.
- Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kitą skystį.
- Neleiskite, kad maitinimo laidas kabėtų virš stalo krašto ar darbo paviršiaus.
- Elektros tiekimo laidą laikykite toliau nuo įkaitusių paviršių, įskaitant krosnelės galinę pusę.
- Pasirūpinkite, kad prietaisų ir jų laidų negalėtų pasiekti vaikai iki 8 metų amžiaus.
- Nebandykite patys pakeisti krosnelės lempos ir neleiskite

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

- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti „SHARP“ paskirtas techninės priežiūros specialistas.

ĮSPĖJIMAS: Skysti ir kiti maisto produktai negali būti šildomi uždarytuose induose, nes jie gali sprogti. Gėrimų šildymas mikrobangomis gali būti uždelstas, todėl liesdami indą turite imtis atsargumo priemonių. Kad išvengtumėte galimo sprogimo ir staigaus užvirimo:

Niekada nenaudokite sandariai uždarytos taros. Prieš šildydami nuimkite dangtį. Dėl susidariusio spaudimo uždaras indas gali sprogti net po to, kai krosnelė išsijungia. Mikrobangomis šildydami skysčius, elkitės atsargiai. Naudokite indą plačiais kraštais, kad burbulai galėtų nutekėti.

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

Kad išvengtumėte staigaus verdančio skysčio išsiliejimo ir galimo nudegimo:

1. Nešildykite skysčio pernelyg ilgai.
2. Prieš šildydami / pašildydami skystį, jį išmaišykite.
3. Skysčio pašildymo metu rekomenduojama į jį įmerkti stiklinę lazdelę ar panašų įrankį (ne metalinį).
4. Pašildę skystį, palaikykite jį krosnelėje bent 20 sekundžių, tai leidžia išvengti uždelsto staigaus užvirimo.

Mikrobangų krosnelėje nevirkite kiaušinių su lukštais ir nešildykite kietai virtų kiaušinių, nes jie gali sprogti net tada, kai gaminimas naudojant krosnelę yra baigtas. Norėdami krosnelėje gaminti neplaktus ar nemaišytus kiaušinius, pradurkite jų trynius ir baltymus. Prieš

šildydami kietai virtus kiaušinius mikrobangų krosnelėje, juos nulupkite ir perpjaukite.

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

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

- Atidarydami indą, kukurūzų spragėsių pakuotes, kepimo maišelius ir pan., visada laikykite juos toliau nuo veido ir rankų, kad nenusidegintumėte garais ar išsiveržusiu verdančiu skysčiu. Kad išvengtumėte nudegimų, prieš patiekdami maistą, visada patikrinkite jo temperatūrą ir jį sumaišykite. Atkreipkite ypatingą dėmesį į kūdikiams, vaikams ar senesniems žmonėms duodamo maisto ir gėrimų temperatūrą. Kai kurios dalys gali įkaisti naudojimo metu. Maži vaikai turėtų laikytis atokiau.
- Taros temperatūra nėra teisingas rodiklis, kuris parodytų maisto ar gėrimo temperatūrą; visada tikrinkite maisto temperatūrą.
- Atidarydami krosnelės duris, visada stovėkite atokiau, kad išvengtumėte nudegimų garais ar karščiu.
- Įdarytus maisto patiekalus po kepimo supjaustykite, kad išleistumėte garą ir išvengtumėte nudegimų.
- Vaikus laikykite atokiau nuo durelių, kad jie išvengtų nudegimų.

ĮSPĖJIMAS: vaikai gali naudotis krosnele be priežiūros tik po to, kai jiems buvo paaiškintos atitinkamos saugumo instrukcijos, kai jie sugeba naudotis krosnele saugiai ir, kai supranta neteisingo naudojimosi pavojų.

Kai prietaisas naudojamas GRILIO, KOMBINUOTO GRILIO, KONVEKCINĖS ORKAITĖS, KOMBINUOTO KONVEKCINĖS ORKAITĖS ir AUTOMATINIU režimu (jei tame modelyje yra), vaikai turi būti prižiūrimi suaugusiųjų dėl didelės temperatūros.

Šiuo prietaisu negali naudotis asmenys (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, jautrumo ar psichikos galimybėmis, ar neturintys patirties bei žinių, nebent už juos atsakingas žmogus suteikė priežiūrą ir instrukcijas dėl saugaus prietaiso valdymo.

Vaikai turi būti prižiūrimi, kad būtų užtikrinta, jog jie su prietaisu nežaidžia. Jei vaikai valo prietaisą, juos reikia prižiūrėti.

Modeliuose su elektroniniu liečiamu valdymo skydeliu veikia užrakto nuo vaikų funkcija.

Nesiremkite ir nesisupkite ant krosnelės durelių. Nežaiskite su krosnele ir nenaudokite jos kaip žaislo.

Vaikams turi būti paaiškintos visos svarbios saugumo instrukcijos: visada naudoti puodkėlę, atsargiai nuimti taros dangtį; ypatingai atkreipti dėmesį į pakuotes (pvz., savaime įkaistančias medžiagas), sukurtas traškiems užkandžiams gaminti, kadangi jos gali būti ypač karštos.

Kiti įspėjimai

Jokiu būdu niekada nemodifikuokite krosnelės.

Nejudinkite krosnelės veikimo metu.

Šis prietaisas yra numatytas naudoti buitinėmis sąlygomis. Ši krosnelė yra skirta tik ruošti maistą namuose, ja galima tik ruošti maistą ir gėrimus. Dėl maisto ar drabužių džiovinimo, šildymo įklotų, šlepečių, kempinių, drėgnų audeklų ar panašių daiktų šildymo atsiranda rizika susižeisti, užsidegti ar kilti gaisrui. Prietaisas nėra netinkamas naudoti komerciniais tikslais ar laboratorijose.

Kad naudojimasis krosnele nesukeltų problemų ir pavojaus:

Niekada nejunkite krosnelės, kai joje nieko nėra. Kai skrudinate patiekalus ar naudojate savaime įkaistančias medžiagas, visada po apačia naudokite karščiui atsparų izoliatorių, pvz., porceliano lėkštę. Neviršykite instrukcijoje nurodyto maistui šildyti skirto laiko.

Nenaudokite metalinių indų, kurie atspindi mikrobangas ir gali sukelti elektros išlydį. Į krosnelę nedėkite skardinių.

Kad nesuskiltų besisukantis padėklas ar krosnelės pagrindas:

a) Prieš valydami su vandeniu, palaukite, kol atvės.

b) Ant šalto besisukančio padėklo ir (arba) krosnelės pagrindo nestatykite karšto ar šalto maisto ar įkaitusių indų.

c) Krosnelės veikimo metu nedėkite nieko ant jos išorinės dangos.

PASTABA:

Nenaudokite plastikinės taros jei krosnelė neatvėsusi po kombinuoto režimo (priklauso nuo modelio), nes ji gali išsilydyti.

Plastikinė tara visai neturi būti naudojama, nebent jos gamintojas užtikrina, kad ji tam tinkama.

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

Nei prietaiso gamintojas, nei jo platintojas nėra atsakingas dėl krosnelei padarytos žalos ar asmeninių sužeidimų, kilusių dėl netinkamai atliktos elektros jungties procedūros.

Vandens garai ar lašai kartais gali susiformuoti ant krosnelės sienų ar aplink durų izoliaciją bei sandarinimo paviršių. Tai yra normalus reiškinys ir nereiškia mikrobangų nuotėkio ar kitų gedimo požymių.

Šis prietaisas skirtas naudoti namuose ir panašioje aplinkoje,

pavyzdžiui, parduotuvių, biurų ir kitų darbo aplinkų personalo virtuvėlėse, ūkiuose, viešbučių, motelių ir kito tipo nuomojamų apgyvendinimo aplinkų klientams.

Atsargumo priemonės naudojant karšto oro funkcijas (Air Fry, grilis ir konvekcija)

- Išvalykite karšto oro gruzdintuvės padėkliuką ir kepimo indą drėgna muiluota šluoste. Naudokite tik švelnaus poveikio muiluotą vandenį.
- NEVALYKITE metalinėmis šveitimo pagalvėlėmis. Pagalvėlių dalys gali nulūžti ir paliesti elektros dalis, sukeldamos elektros smūgio pavojų. Taip pat bus pažeistas paviršius.
- Prieš padėdami ar naudodami prietaisą nusausinkite jį švelnia šluoste.
- Jei ant padėkliuko ar kepimo krepšio yra sunkiai nuvalomų dėmių, užmerkite juos į šiltą vandenį maždaug 10 minučių prieš valymą.
- NEPRIDĖKITE PER DAUG maisto produktų ruošiant maistą. Pridėję per daug produktų galite susižeisti patys, patirti turtinės žalos, prietaisu naudotis gali būti nesaugu.
- Į kepimo skardą NEPILKITE aliejaus ar kitų skysčių.
- NENAUDOKITE šio prietaiso gruzdinimui aliejuje.
- Kad išvengtumėte sveikatos pavojaus, įsitikinkite, kad maistas būna tinkamai paruoštas ir iškepęs.
- Saugokite, kad maisto produktai nesiliestų prie kaitinimo elementų.
- Prieš naudodami prietaisą BŪTINAI įsitikinkite, kad jis tinkamai surinktas.
- Nenaudojamoje karšto oro gruzdintuvėje galima laikyti tiktai jos priedus.
- NENAUDOKITE prietaiso kitai paskirčiai, negu numatyta.
- Nerekomenduojama naudoti papildomų priedų, kurie gali kelti pavojų ar sužeisti.
- NEUŽDENGITE oro įsiurbimo angos ar išmetimo angos, kai įrenginys veikia. Tai neleis maistui tolygiai iškepti ir gali

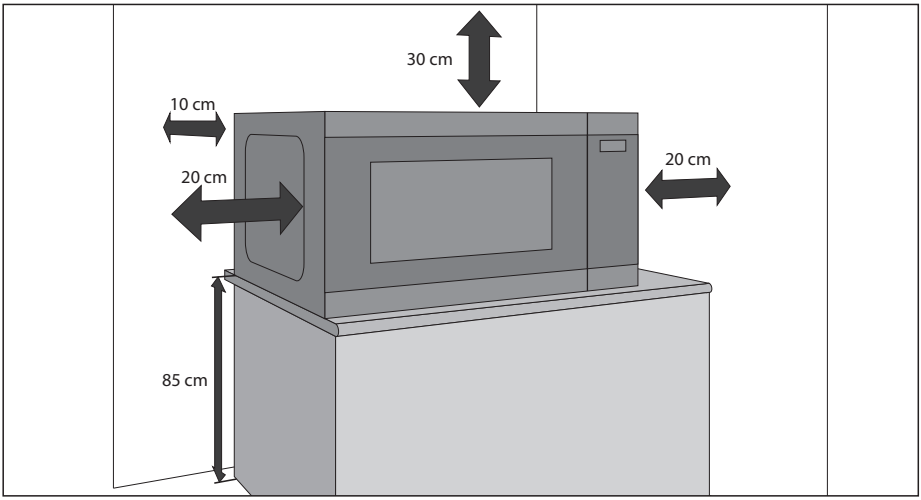
sugadinti įrenginį arba sukelti jo perkaitimą.
- NELIESKITE priedų maisto ruošimo metu ar iškart po to.
- Reikia būti itin atsargiems, kai prietaise yra karšto maisto. Netinkamai naudojant prietaisą galima susižeisti.
- Panaudoję prietaisą, palikite jį atvėsti.
- Leiskite atvėsti prieš valydami.
- ĮSPĖJIMAS: Naudojant šią karšto oro gruzdintuvę ji įkaista, kai kurie paviršiai gali tapti labai karšti. Kadangi žmonės jaučia temperatūras, šis prietaisas turi būti naudojamas atsargiai.
- Liesdami įkaitusius paviršius ar įrankius ir maisto produktus, mūvėkite apsaugines pirštines su izoliaciniu sluoksniu.

Šis ženklas reiškia, kad paviršiai naudojimo metu gali įkaisti.

MONTAVIMAS

1. Iš krosnelės vidaus išimkite visas pakavimo medžiagas ir nuplėškite bet kokią apsauginę plėvelę.
2. Atidžiai patikrinkite, ar krosnelė neturi pažeidimo žymių.
3. Pastatykite krosnelę ant plataus, lygaus paviršiaus, pakankamai tvirto, kad galėtų išlaikyti krosnelės ir joje ruošiamų patiekalų svorį. Nestatykite krosnelės į spintą.
4. Parinkite lygią vietą, kad būtų užtikrinta pakankamai atviros vietos oro įtraukimo ir (ar) išpūtimo angoms. Žr. paveikslėlį pirmame puslapyje. Prietaiso galinė pusė turėtų būti nukreipta į sieną.

- Mažiausias montavimo aukštis yra 85 cm.
- Tarp krosnelės šonų ir gretimų daiktų ar sienų reikia palikti bent 20 cm tarpą.
- Palikite mažiausiai 30 cm tarpą virš krosnelės.
- Nenuimkite kojelių, esančių krosnelės apačioje.
- Ventiliacinių angų blokavimas gali sugadinti krosnelę.
- Pastatykite krosnelę kuo toliau nuo radijo imtuvų ir TV. Krosnelės veikimas gali trikdyti radijo ar TV signalų priėmimą.



5. Saugiai įjunkite krosnelės kištuką į standartinį, įžemintą elektros lizdą.

ĮSPĖJIMAS:

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

Radijo trukdžiai

Mikrobangų krosnelės naudojimas gali sukelti trukdžius jūsų radijo, televizoriaus ar panašioms įrenginiams. Jei yra trukdžių, jie gali būti sumažinti ar pašalinti atlikus šiuos veiksmus:

1. Išvalykite dureles ir ertmę, kur jie susiduria.
2. Pakeiskite radijo ar televizoriaus priėmimo antenos kryptį.
3. Perkelkite mikrobangų krosnelę, atsižvelgiant į imtuvą.
4. Įjunkite mikrobangų krosnelę į kitą lizdą, kad mikrobangų krosnelė ir imtuvas nebūtų prijungti prie tos pačios maitinimo linijos.

Įžeminimo (įžeminimo) instrukcijos

Šis prietaisas turi būti įžemintas. Ši mikrobangų krosnelė yra su laido įžeminimo laidu ir įžeminimo kištuku. Jis turi būti prijungtas prie tinkamai įrengtos ir įžemintos sieninės rozetės. Trumpojo jungimo atveju įžeminimas sumažina elektros šoko riziką, pasitelkiant elektros srovės išvesties laidą. Rekomenduojama naudoti atskirą elektros grandinę, skirtą tik mikrobangų krosnelei.

⚠ ĮSPĖJIMAS: netinkamas įžeminimo kištuko naudojimas gali sukelti elektros smūgį.

ĮSPĖJIMAS:

1. Jei turite klausimų apie įžeminimą ar elektros instrukcijas, kreipkitės į kvalifikuotą elektrinį ar aptarnavimo specialistą.
2. Nei prietaiso gamintojas, nei jo platintojas nėra atsakingas dėl krosnelei padarytos žalos ar asmeninių sužeidimų, kilusių dėl netinkamai atliktos elektros jungties procedūros.

Pagrindinis laidų kodas jūsų mikrobangų krosnelėje yra šis:
Žalia ir geltona = ĮŽEMINIMAS | Mėlyna = NEUTRALUS | Ruda = GYVAS

Techninės specifikacijos

Modelio pavadinimas		**YC-MA262A**
Kintamosios srovės linijinė įtampa		230–240 V, 50 Hz, vienfazis
Paskirstymo linijos saugiklis / srovės pertraukiklis		10 A
Maitinimo šaltinis	Energijos sąnaudos	1500 W
	Mikrobangu išėjimo galia	900 W
	Grilio išėjimo galia	1500 W
	Konvekcijos išėjimo galia	1500 W
	Išjungto režimo galia	<0,5 W
Mikrobangų dažnis		2450 MHz*
Išoriniai matmenys (P x A x G, mm)		523 x 300 x 415
Krosnelės vidaus matmenys (P x A x G, mm)		335 x 218 x 362
Stiklinės plokštės dydis (ø mm)		315
Krosnelės tūris		26 litrai**
Kepimo dėklo dydis (P x A x G, mm)		329 x 35 x 306
Karšto oro gruzdintuvo tinklo dydis (P x A x G, mm)		298 x 47 x 275
Svorio intervalas		17.7 kg
Orkaitės apšvietimo lemputė (LED tipo)		1 W

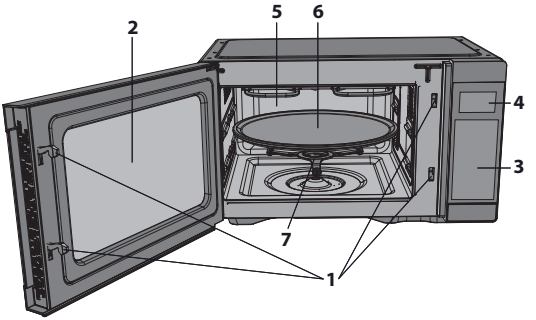
**** - Šis gaminys atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus. Pagal šį standartą gaminys klasifikuojamas kaip 2 grupės, B klasės įranga.***
2 grupė reiškia, kad įranga maistui šildyti gamina radijo dažnio energiją elektromagnetinės spinduliuotės forma.
B klasės įranga reiškia, kad ji yra tinkama naudoti namų ūkyje.

***** - Vidinis tūris yra apskaičiuotas išmatavus didžiausią vidinį plotį, gylį ir aukštį. Tikrasis maistui laikyti skirtas tūris yra mažesnis.***

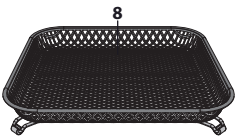
KADANGI MŪSŲ POLITIKOS DALIS YRA NUOLATINIS TOBULĖJIMAS, MES PASILIEKAME TEISĘ BE IŠANKSTINIO ĮSPĖJIMO ATLIKTI KONSTRUKCIJOS IR TECHNINIŲ DUOMENŲ PAKEITIMUS.

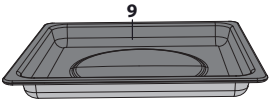
Krosnelė ir priedai

1. Durų saugos užraktas
2. Krosnies langas
3. Valdymo skydelis
4. Ekranas:
5. Orkaitės ertmė
6. Stiklinis padėklas
7. Besisukantis atraminis žiedas
8. Krepšelis
9. Keptuvė kepimui
10. Ventiliacijos angos
11. Išorinė danga
12. Elektros tiekimo laidas

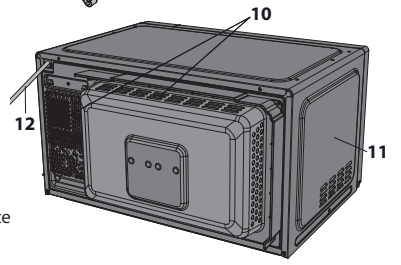


- Grilio grotelės ir kepimo skarda yra skirtos naudoti tik su grilio ir konvekcinės orkaitės funkcijomis. NENAUDOKITE jokių metalinių priedų, naudodamiesi mikrobangų funkcija.
- Apie tai, kaip naudoti grilio groteles, skaitykite šio naudojimo vadovo skyriuose apie GRILĮ.





Niekada rankomis nelieskite įkaitusių grotelių.
PASTABA: Užsakant priedus, prašome nurodyti du dalykus: dalies pavadinimą ir modelio pavadinimą.

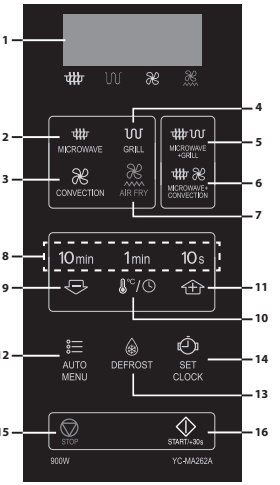


PASTABOS:

- Po riebios mėsos gaminimo be dangčio visada kruopščiai išvalykite ertmę ir bet kokius indus, jų vidus turi būti sausas ir be riebalų. Susikaupę riebalai gali perkaisti ir pradėti rūkti arba užsidegti.
- Mikrobangmose visada padėkite indus ant besisukančio padėklo.
- NENAUDOKITE kepimo grotelių ar kepimo skardos, naudodami mikrobangų funkciją.

⚠ĮSPĖJIMAS: Šis ženklas reiškia, kad paviršiai naudojimo metu gali įkaisti. Durelės, išorinis korpusas, orkaitės ertmė, priedai ir indai veikimo metu taps labai karšti. Kad nenusidegintumėte, visada mūvėkite storomis orkaitės pirštinėmis.

Valdymo skydelis



1. **SKAITMENINIS EKRANAS –** rodomas gaminimo laikas, galios lygis, indikatoriai ir laikrodis.
2. **MICROWAVE POWER –**Paspauskite, kad pasirinktumėte mikrobangų galios lygį.
3. **KONVEKCIJA –** Paspauskite, kad pasirinktumėte konvekcijos temperatūrą.
4. **GRILIS –** Paspauskite, kad nustatytumėte grilio gaminimo programą. (Puslapis 19).
5. **MIKROBANGOS+GRILIS –** Paspauskite, kad nustatytumėte mikrobangų ir grilio derinio gaminimo programą. (Puslapis 19).
6. **MIKROBANGOS+KONVEKCIJA –** Paspauskite, kad pasirinktumėte konvekcijos derinio gaminimą.
7. **AIR FRY –** Paspauskite, kad naudotumėtės AIR FRY funkciją.
8. **10 SEKUNDŽIŲ, 1 MINUTĖ, 10 MINUČIŲ –** Naudokite maisto ruošimo laikui arba laikrodžiui nustatyti.
9. **ŽEMYN ∨ –** Paspauskite, kad nustatytumėte maisto svorį arba porcijas.
10. **TEMPERATŪRA/LAIKAS –** Paspauskite, kad pakeistumėte temperatūros ir laiko nustatymą.
11. **UP ∧ –** Paspauskite, kad nustatytumėte maisto svorį ar porcijas.
12. **AUTO MENU key –** Paspauskite, norėdami pasirinkti automatinį režimą iš meniu.
13. **DEFROST –** Paspauskite, kad pasirinktumėte atšildymo funkciją.
14. **SET CLOCK –** Naudokite norėdami nustatyti laikrodžio laiką. Naudokite laikmačio nustatymui.
15. **STOP –** Paspauskite vieną kartą, kad laikinai sustabdytumėte virimą, arba du kartus, kad visai atšauktumėte virimą.
16. **START/+30s –** Paspauskite, kad pradėtumėte naudoti krosnelę ir pridėtumėte 30 sekundžių intervalus.

Simbolis					°C	
Aprašymas	Mikrobangos	Kepimas ant grotelių	AIR FRY	Konvekcija	Temperatūra	Laiko nustatymai

Prieš naudojantis krosnele

Kai krosnelė pirmą kartą įjungiama, pasigirsta garsinis signalas ir ekranėlyje rodoma "**0:00**". Atkreipkite dėmesį, kad laikrodis neturi būti nustatytas, kad krosnelė veiktų tinkamai. Norėdami nustatyti laikrodį, laikykitės nurodymų skyriuje „**Laikrodžio nustatymas**“ šios naudojimo instrukcijos.
Kai nauja, pirmą kartą naudojant grilio ir/arba konvekcijos funkciją, atsiras dūmai ir kvapai. Kad tai neatsitiktų gaminant maistą, naudokite grilio ir konvekcijos funkciją be maisto maždaug 20 minučių.

- Atidarius ir uždarius duris, krosnelė pereina į laukimo režimą. Jei per 1 minutę nėra paspaustas mygtukas, ekranas lieka įjungtas ir mygtukai neveikia. Norėdami vėl įvesti laukimo režimą, atidarykite ir uždarykite duris.
- Gaminimo metu, jei **STOP** mygtukas paspaudžiamas vieną kartą, gaminimo ciklas sustabdomas. Norėdami vėl pradėti gaminti, paspauskite **START/+30s** mygtuką. Jei **STOP** mygtukas paspaudžiamas du kartus, gaminimas bus atšauktas.
- Nustatant krosnelę tam tikrai funkcijai ir tarp mygtukų paspaudimų praėjus daugiau nei 30 sekundžių, krosnelė grįš į laukimo režimą.
- Kai gaminimo ciklas baigiamas, ekranėlyje rodoma „**Pabaiga**“ ir garsas girdimas kas dvi minutes, kol paspaudžiamas mygtukas arba atidaromos durys.

Nustatant laikrodį

Jūsų krosnelėje yra įtaisytas 24 valandų tipo laikrodis.

1. Paspauskite **SET CLOCK** mygtuką vieną kartą ir „00:00" pradės mirksėti.
2. Paspauskite laiko mygtukus ir įveskite dabartinį laiką. Valandas įveskite paspausdami **10 min** mygtuką ir minutes įveskite paspausdami **1 min** ir **10 s** mygtukus.
3. Paspauskite **SET CLOCK** mygtuką , kad baigtumėte laikrodžio nustatymą.

PASTABOS:

- Nustatant laikrodį, kai gaminimas baigtas, ekrane rodoma teisinga dienos valanda. Jei laikrodis nebuvo nustatytas, gaminimo metu ekrane rodoma tik „0:00".
- Norėdami patikrinti dienos laiką gaminimo metu, paspauskite **SET CLOCK** mygtuką ir LED ekranas 2-3 sekundes parodys dienos laiką. Tai neturi įtakos gaminimo procesui.
- Esant laikrodžio nustatymo režimui, jei bus paspaustas mygtukas **STOP** arba per minutę nebus atlikta jokia veiksmų, krosnelė grįš į ankstesnius nustatymus.
- Jei elektros tiekimas krosnelei nutrūksta, po elektros grąžinimo ekrane mirksi „0:00". Jei taip nutinka gaminimo metu, programa bus ištrinta. Dienos laikas taip pat bus ištrintas.

Mikrobangos

Galios lygis	Nuspauskite MIKROBANGŲ GALIOS LYGIO mygtuką	Ekranas: (Procentinis santykis)
DIDELIS	x1	100P
	x2	90P
VIDUTINIS-AUKŠTAS	x3	80P
	x4	70P
VIDUTINIS	x5	60P
	x6	50P
VIDUTINIS-MAŽAS (ATITIRPINIMAS)	x7	40P
	x8	30P
MAŽAS	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Jūsų krosnelė turi 11 galios lygius, kaip parodyta.
- Norėdami pakeisti virimo galios lygį, spauskite mygtuką **MICROWAVE POWER LEVEL**, kol ekrane bus rodomas norimas lygis. Nustatykite norimą virimo laiką spausdami laiko klavišus. Paspauskite mygtuką **START**, kad krosnelė pradėtų veikti.
- Norėdami patikrinti galios lygį virimo metu, paspauskite mygtuką **MICROWAVE POWER LEVEL**.
- Kol laikysite pirštą ant mygtuko **MICROWAVE POWER LEVEL**, galios lygis bus rodomas ekrane. Krosnelė toliau skaičiuos nustatytą laiką, nors ekrane bus rodomas galios lygis.
- Jei pasirinktas „0P", krosnelė veiks tik su ventiliatoriumi, bet be galios. Galite naudoti šį lygį kvapams pašalinti.

Paprastai rekomenduojamas mikrobangų galios lygis:
100P/90P - (AUKŠTAS) naudojama norint greitai gaminti ar atitirpinti maistą, pvz. apkepus, karštus gėrimus, daržoves ir pan.
80P\/70P - (VIDUTINIS-AUKŠTAS) naudojamas kieto maisto gaminimui, pvz., kepsniams, mėsos vyniotiniams ir antriems patiekalams, taip pat jautriems maisto produktams, tokiems kaip biskvitas. Šiuo sumažintu galios lygiu

maistas išvirs tolygiai ir neprikeps prie indo kraštų.
60P/50P - (VIDUTINIS) galia skirta kieto maisto paruošimui, paprastai gaminamam ilgą laiką, pvz., jautiena. Šį galios lygį rekomenduojama naudoti, kad būtų užtikrintas tinkamas mėsos apdorojimas.
40P\/30P - (VIDUTINIS-ŽEMAS) šiam galios nustatymui rekomenduojama pasirinkti atitirpinimui, norint užtikrinti tolygų atitirpdymą. Šis nustatymas taip pat idealiai tinka ryžių, makaronų, koldūnų troškinimui ir kiaušinių pudingo gaminimui.
20P/10P - (ŽEMAS) lengvam atitirpinimui, pvz. kreminio pyrago ar pyragaičio.

Rankinis veikimas

Durelių atidarymas.

Norėdami atidaryti krosnelės dureles, paspauskite durų atidarymo mygtuką.

Krosnelės įjungimas:

Paruoškite ir padėkite maistą tinkamame inde ant besisukančio padėklo arba padėkite maistą tiesiai ant besisukančio padėklo. Uždarykite duris ir spauskite mygtuką **START/+30s** po to, kai pasirinkote norimą virimo režimą. Norimą virimo laiką galima pailginti rankinio virimo metu spausdami **TIME** klavišus arba mygtuką **START/+30s**.
Kai virimo programa nustatyta ir per 1 minutę nepaspaudžiamas **START/+30s** mygtukas, nustatymas bus atšauktas. Mygtuką **START/+30s** reikia paspausti norint tęsti virimą, jei virimo metu buvo atidarytos durys. Garso signalas paskambės vieną kartą, kai mygtukas paspaustas teisingai.

Naudokite mygtuką **STOP**, kad:
1. Klaidingiems nustatymams ištrinti.
2. Laikinam krosnelės darbo sustabdymui.
3. Norėdami atšaukti programą virimo metu, paspauskite mygtuką **STOP** du kartus.
4. Užraktui nuo vaikų nustatyti ir atšaukti.

PASTABA

- Jei mikrobangų krosnelė nenaudojama 1 minutę (ir durys uždarytos), apsauginė spyna įsijungs automatiškai. Klaviatūra nebeveiks. Norėdami išjungti apsauginę spyną, tiesiog atidarykite mikrobangų krosnelės duris, ir klaviatūra vėl veiks.

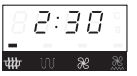
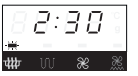
Mikrobangų virimas

Jūsų krosnelė gali būti užprogramuota iki 99 minučių 50 sekundžių (99,50).

GAMINIMAS / ATITIRPINIMAS RANKINIU BŪDU

- Įveskite gaminimo laiką ir naudokite mikrobangų lygius 100P iki 10P.
- Gaminimo metu 2–3 kartus pamaišykite ar apverskite maistą, jei reikia.
- Po gaminimo uždenkite maistą ir palikite pastovėti, jei rekomenduojama.
- Po atitirpinimo uždenkite maistą aliuminio folija ir palikite, kad maistas visiškai atitirptų.

Pavyzdys:
Norėdami gaminti 2 minutes ir 30 sekundžių 70% mikrobangų lygiu:

Įveskite galios lygį keturis kartus paspaudę MIKROBANGŲ GALIOS LYGIO mygtuką, kad nustatytumėte 70 P. x4.	Įveskite virimo laiką paspaudę mygtuką **1 min** du kartus, o tada mygtuką **10 s** tris kartus.	Spauskite mygtuką **START/+30s**, kad pradėtumėte laikmatį. (Ekranas skaičiuos nustatytą gaminimo/atšildymo laiką.)
		

ĮSPĖJIMAS:

- Kai krosnelė pradeda darbą, užsidega krosnelės lemputė ir pradeda suktis besisukantis padėklas. Padėklas sukasi tiek laikrodžio rodyklės sukimosi kryptimi, tiek priešingai.
- Jei durys atidaromos virimo/atšildymo metu, norint pamaišyti ar apversti maistą, ekrane rodomas virimo laikas sustoja automatiškai. Virimo/atšildymo laikas pradeda skaičiuoti iš naujo uždarius duris ir paspaudus mygtuką **START**.
- Kai virimas/atšildymas baigtas, atidarykite duris arba paspauskite mygtuką **STOP**, ir paros laikas vėl atsiras ekrane, jei laikrodis buvo nustatytas.
- Jeigu norite žinoti galios lygį virimo metu, paspauskite mygtuką **MICROWAVE POWER LEVEL**. Kol laikysite pirštą ant mygtuko **MICROWAVE POWER LEVEL**, galios lygis bus rodomas.

SVARBI INFORMACIJA.

- Uždarykite duris po virimo/atšildymo. Prašome atkreipti dėmesį, kad neuždarius durelių dėl saugumo degs šviesa, kuri jums primins uždaryti dureles.
- Jei vienu režimu gaminate maistą ilgiau nei numatyta (žr. žemiau esančią lentelę), automatiškai aktyvuojasi krosnelės apsaugos mechanizmas. Tada sumažėja mikrobangų galios lygis arba įsijungia / išsijungia kaitinamasis elementas.

Gaminimo režimas	**Standartinis laikas**
MICROWAVE 10P iki 100P	30 minučių
Kepimas ant grotelių	Nutraukiamas valdymas, kontroliuojama temperatūra
Kombinuotas kepimas	99 min. 50 sek.

Greito pradžios vadovas

Jei jums reikia virti maksimaliu galios lygiu, tiesiog nuspauskite **START/+30s** mygtuką, būdami budėjimo režime. Kiekvieną kartą nuspaudus **START/+30s** mygtuką, į gaminimo laiką pridedama 30 sekundžių.

AIR FRY virimas

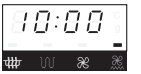
Su Įkaitinimu

1. Paspauskite AIR FRY mygtuką, ekrane bus rodoma **220°C**.
2. Paspauskite AIR FRY mygtuką, kad pasirinktumėte temperatūrą. Kiekvieną kartą jį paspaudus, ekrano rodmenys keičiasi: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210 ir vėl atgal į 220.
3. Paspauskite **START/+30s** mygtuką, kad patvirtintumėte temperatūros nustatymą.
4. Paspauskite **START/+30s** mygtuką, ir orkaitė pradės įkaitimo programą.
5. Kai bus pasiekta įkaitimo temperatūra, jos rodmuo ekrane ims mirksėti. Atidarykite dureles, padėkite gaminimui skirtą maistą į orkaitę ir uždarykite dureles.
6. Paspauskite skaičių mygtukus, kad įvestumėte gaminimo laiką.
7. Paspauskite **START/+30s** mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą.

Be Įkaitinimo

1. Paspauskite **AIR FRY** mygtuką, ekrane bus rodoma **140°C**.
2. Paspauskite **AIR FRY** mygtuką, kad pasirinktumėte temperatūrą. Kiekvieną kartą jį paspaudus, ekrano rodmenys keičiasi: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210 ir vėl atgal į 220.
3. Paspauskite **START/+30s** mygtuką, kad patvirtintumėte temperatūros nustatymą.
4. Paspauskite skaičių mygtukus, kad įvestumėte gaminimo laiką.
5. Paspauskite **START/+30s** mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą.

Pavyzdys:
AIR FRY virimas 220°C temperatūroje, be įkaitinimo, 10 minučių.

Paspauskite AIR FRY (oro gruzdinimas) mygtuką vieną kartą. AIR FRY x1	Paspauskite AIR FRY (oro gruzdinimas) mygtuką 4 kartus, kad ekrane būtų parodyta 160°C.	Paspauskite mygtuką **START/+30s** vieną kartą. START/+30s x1	Paspauskite 10 min mygtuką vieną karta. 10min x1	Spauskite **START/+30s**. START/+30s x1
				

Kepimas ant grotelių

KEPIMAS ANT GROTELIŲ

Grilis orkaitėje turi tik vieną galios nustatymą. Griliavimas vyksta su besisukančiu stalu, užtikrinančiu tolygų apkepimą. Maistui, tokiam kaip šoninė, kumpis ir sultenėlės, griliuoti naudokite groteles. Maistą galite dėti tiesiogiai ant grotelių arba į karščiui atsparų indelį/gabalėlį ant grotelių.

Pavyzdys:

Griliuoti 20 minučių, paspaudus **GRILL** mygtuką.

Vieną kartą paspauskite **GRILL** mygtuką. x1	Įveskite reikiamą šildymo laiką du kartus paspaudę mygtuką **10 min**.	Spauskite mygtuką **START/+30s**, kad pradėtumėte kepimą. (Ekranas skaičiuos nustatytą kepimo laiką.)

MICROWAVE + grilio virimas

GRILL + MICROWAVE sujungia mikrobangų ir karšto oro funkcijas. Šiuo režimu mikrobangų ir karšto oro galios naudojamos pakaitomis. Pilna mikrobangų galia 14 sekundžių, tada grilis 15 sekundžių. Šis ciklas kartojasi iki gaminimo laiko pabaigos.

Kombinuodami mikrobangas su kaitinimo elemento funkcija sutrumpinsite gaminimo laiką ir dailiai paskrudinsite maistą.

Pavyzdys:

Norėdami gaminti 15 minučių, vadovaukitės žemiau pateiktu pavyzdžiu.

Vieną kartą paspauskite **GRILL + CONVECTION** mygtuką. MICROWAVE +GRILL x1	Įveskite reikiamą šildymo laiką paspaudę **10 min** mygtuką vieną kartą ir **1 min** mygtuką 5 kartus.	Spauskite mygtuką **START/+30s**, kad pradėtumėte virimą. (Ekranas skaičiuos nustatytą virimo laiką.)

PASTABOS dėl KEPIMO IR KOMBINUOTO GAMINIMO:

- Kaitinimo elemento įkaitinimas prieš kepimą nėra būtinas.
- Skrudindami maistą gilioje taroje, padėkite ją ant besisukančio padėklo.
- Pirmą kartą naudojant grilį, gali atsirasti dūmų ar degančio kvapo. Tai yra įprasta ir nereiškia, kad orkaitė veikia netinkamai. Kad išvengtumėte šios problemos, pirmą kartą naudojant orkaitę, kaitinkite ją be maisto 20 minučių

nustatytoje grilio funkcijoje.

SVARBI INFORMACIJA: Norėdami išsklaidyti kepimo metu besikaupiančius dūmus ar kvapus, atidarykite langą ar įjunkite virtuvinį ventiliatorių.

PASTABA: Naudojant grilio funkciją, grilis reguliariais intervalais įjungiamas ir išjungiamas, kad neperkaistų.

⚠ĮSPĖJIMAS: Durys, išorinė spinta, krosnies ertmė ir priedai taps labai karšti veikimo metu. Kad nenusidegintumėte, visada mūvėkite storomis orkaitės pirštinėmis.

Konvekcija

Konvekcinio kepimo metu karštas oras cirkuliuoja orkaitės ertmėje, kad maistas greitai ir tolygiai apskrustų. Šioje orkaitėje galima nustatyti trylika skirtingų kepimo temperatūrų (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Rekomenduojama prieš pradėdami gaminti konvekcijos režime orkaitę įkaitinti. Norėdami įkaitinti ir gaminti naudojant konvekcijos funkciją, vadovaukitės žemiau pateiktomis instrukcijomis:

Įkaitinimas

1. Paspauskite **CONVECTION** mygtuką, ekrane bus rodoma **180°C**.
2. Paspauskite **CONVECTION** mygtuką, kad pasirinktumėte temperatūrą. Kiekvieną kartą spustelėjus ekranas persijungs: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170, tada atgal į 180.
3. Paspauskite mygtuką **START/+30s**, kad patvirtintumėte temperatūros nustatymą.
4. Paspauskite mygtuką **START/+30s**, ir orkaitė pradės įkaitinimą.
5. Kai pasiekiama nustatyta įkaitinimo temperatūra, temperatūra mirksės ekrane. Atidarykite dureles, įkiškite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles.
6. Norėdami įvesti gaminimo laiką paspauskite skaičių mygtukus.
7. Spauskite mygtuką **START/+30s**, kad pradėtumėte gaminti.

Be įkaitinimo

1. Paspauskite **CONVECTION** mygtuką, ekrane bus rodoma **180°C**.
2. Paspauskite **CONVECTION** mygtuką, kad pasirinktumėte temperatūrą. Kiekvieną kartą spustelėjus ekranas persijungs: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170, tada atgal į 180.
3. Paspauskite mygtuką **START/+30s**, kad patvirtintumėte temperatūros nustatymą.
4. Norėdami įvesti gaminimo laiką paspauskite skaičių mygtukus.
5. Spauskite mygtuką **START/+30s**, kad pradėtumėte gaminti.

Pavyzdys:

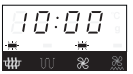
Norėdami gaminti 12 minučių 210°C temperatūroje konvekcijos režime be įkaitinimo.

Vieną kartą paspauskite konvekcijos mygtuką. CONVECTION x1	Paspauskite konvekcijos mygtuką 3 kartus, kad ekrane būtų parodyta 210°C. CONVECTION x3.	Paspauskite mygtuką **START/+30s** vieną kartą. START/+30s x1	Spauskite 10 min mygtuką vieną kartą ir 1 min mygtuką du kartus.	Spauskite **START/+30s**. START/+30s x1

Mikrobangos + konvekcija

Mikrobangos + konvekcijos režimas palengvina ir pagreitina maisto gaminimą, derindamas greitą mikrobangų virimą ir konvekciją, leisdamas maistui apskrusti.
MICROWAVE + CONVECTION derina mikrobangų galią su konvekcijos funkcija. Šiame režime mikrobangos ir konvekcija naudojamos pakaitomis. Visas mikrobangų galingumas 14 sekundžių, tada konvekcijos nustatymas 170°C temperatūroje 15 sekundžių. Šis ciklas kartojasi iki gaminimo laiko pabaigos. Mikrobangų galios ir konvekcijos derinys sutrumpina gaminimo laiką ir suteikia maistui traškią, ruda apdaila.

Pavyzdys:
Norėdami gaminti 10 minučių naudodami MICROWAVE + CONVECTION.

Vieną kartą paspauskite **MICROWAVE + CONVECTION** mygtuką. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Įveskite reikiamą šildymo laiką paspaudę **10 min** mygtuką vieną kartą. 10 min x1	Spauskite mygtuką **START/+30s**, kad pradėtumėte virimą. (Ekranas skaičiuos nustatytą virimo laiką.)
		

PASTABOS apie KONVEKCIJĄ ir MICROWAVE+KONVEKCIJA VIRIMĄ:

- Nėra išankstinio įkaitinimo funkcijos.
- Skrudindami maistą gilioje taroje, padėkite ją ant besisukančio padėklo.
- Pirmą kartą naudojant grilį galite užuosti dūmus arba degimo kvapą. Tai yra normalu ir nereiškia, kad orkaitė yra sugedusi. Norėdami išvengti šios problemos pirmą kartą naudodami orkaitę, ją kaitinkite be maisto 20 minučių konvekcijos režimu.

SVARBI INFORMACIJA: Norėdami išsklaidyti kepimo metu besikaupiančius dūmus ar kvapus, atidarykite langą ar įjunkite virtuvinį ventiliatorių.

⚠ĮSPĖJIMAS: Durys, išorinė spinta, krosnies ertmė ir priedai taps labai karšti veikimo metu. Kad nenusidegintumėte, visada mūvėkite storomis orkaitės pirštinėmis.

Automatinis meniu

Automatinės virimo programos leidžia greitai ir tolygiai paruošti maistą su keliais mygtukų paspaudimais. Nereikia nustatyti virimo trukmės ir galios. Reikia tik pasirinkti automatinio virimo funkciją ir, jei reikia, įvesti svorį/gabalus.

Microwave ir konvekcijos automatinis meniu

Norėdami pasirinkti microwave ir konvekcijos virimo automatinius meniu, paspauskite **AUTO MENU** mygtuką vieną kartą, tada paspauskite "+" arba "–" mygtukus, kad pasirinktumėte programą, ekrane rodys nuo "**A01**" iki "**A09**"

Pavyzdžiui, norint paruošti dvi bulves su kartuve.

1. Atidarykite duris ir įdėkite maistą į orkaitę, naudodami tinkamą orkaitės indą pagal naudojamą virimo ciklą.
2. Uždarykite duris.
3. Paspauskite **AUTO MENU** mygtuką vieną kartą. Ekrane rodys **A01**.
4. Paspauskite„+" mygtuką vieną kartą, ekrane rodys **A02**.
5. Paspauskite **START\/+30s** mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinktą automatinį virimo meniu.
6. Paspauskite "**+**" arba "**–**" mygtuką, kad sureguliuotumėte kiekį (ar svorį kitiems meniu).
7. Paspauskite **START\/+30s** mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą.
8. Kai gaminimas bus baigtas, ekranas grįš į budėjimo režimą ir bus girdimi 5 pyptelėjimai.

Automatinis meniu nuo A01 iki A09

Ekranas:	Meniu	Ekranas:	Svoris (g)	Virimo laikas	Virimo režimas	Patarimai dėl virimo
A01	Automatinis pašildymas	150g	150g	1 minutė 30 sekundžių	MICROWAVE P100	Įdėkite maistą į indą, tinkamą mikrobangų krosnelei, ir padėkite ant besisukančio padėklo vidurio.
		250g	250g	2 minutės 30 sekundžių		
		350g	350g	3 minutės 30 sekundžių		
		450g	450g	4 minutės 30 sekundžių		
		600g	600g	6 minučių		
A02	Bulvės	1		5 minutės 20 sekundžių	Microwave P100	Kiekviena bulvė turėtų sverti apytiksliai 230g. Prieš gaminant pašalinkite visus „akius“ (pumpurus) ir nuplaukite.
		2		8 minutės 30 sekundžių		
		3		11 minučių 30 sekundžių		
A03	Mėsa	150g	150g	3 minučių	Microwave P80 Apverskite maistą praėjus pusei gaminimo laiko	Įdėkite maistą į mikrobangų krosnelei saugų indą ir padėkite ant sukimo padėklo centre.
		300g	300g	4 minutės 40 sekundžių		
		450g	450g	6 minutės 30 sekundžių		
		600g	600g	8 minutės 30 sekundžių		
A04	Daržovės	150g	150g	3 minučių	Microwave P100	Įdėkite maistą į mikrobangų krosnelei saugų indą ir padėkite ant sukimo padėklo centre.
		350g	350g	4 minutės 30 sekundžių		
		500g	500g	6 minučių		
A05	Makaronai	50g	50g (vanduo 450g)	18 minučių	Microwave P80	Sudėkite nevirtus makaronus į mikrobangų krosnelei saugų dubenį ir įpilkite nurodyto kiekio vandens. Prieš pradedant gaminti, pastatykite dubenį į sukamo padėklo centrą.
		100 g	100 g (vanduo 800g)	20 minučių		
		150g	150g (vanduo 1200g)	22 minučių		
A06	Žuvis	150g	150g	3 minutes 10 seconds	Microwave P80	Place the fish onto a microwave safe dish or rack and place in the centre of the turntable.
		250g	250g	4 minutes 40 seconds		
		350g	350g	5 minutes 40 seconds		
		450g	450g	7 minučių		
		650g	650g	9 minutes 40 seconds		
A07	Soup	200	200ml	2 minutes 10 seconds	P100	Place the soup in a microwave safe container and place in the centre of the turntable.
		400	400ml	4 minučių		
		600	600ml	5 minutes 40 seconds		
A08	Pizza (pica)	200 g	200 g	11 minučių	Convection 190°C	Place the pizza directly onto the baking tray and use on the lower level.
		300g	300g	12 minutes 30 seconds		
		400g	400g	14 minutes 30 seconds		
A09	Višta	500g	500g	40 minučių	Convection 200°C Turn over at 2\/3 of the way through cooking	Place your food on the baking tray and use on the lower level.
		750g	750g	45 minučių		
		1000g	1000g	50 minučių		
		1200g	1200g	55 minučių		

AIR FRY automatinis meniu

Norėdami pasirinkti microwave ir konvekcijos virimo automatinius meniu, paspauskite **AUTO MENU** mygtuką du kartus, tada paspauskite "**+**" arba "**–**" mygtukus, kad pasirinktumėte programą, ekrane rodys nuo "**AF01**" iki "**AF14**"

Pavyzdžiui, norint paruošti šaldytus vištienos gabaliukus.

1. Atidarykite duris ir įdėkite maistą į orkaitę, naudodami tinkamą orkaitės indą pagal naudojamą virimo ciklą.
2. Uždarykite duris.
3. Paspauskite **AUTO MENU** mygtuką du kartus. Ekrane rodys **AF01**.
4. Paspauskite "**+**" mygtuką penkis kartus, ekrane rodys **AF06**.
5. Paspauskite **START\/+30s** mygtuką, kad pradėtumėte gaminimą.
6. Kai gaminimo ciklas baigsis, orkaitė pyptelės 5 kartus.

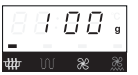
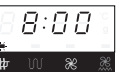
Automatinis meniu nuo AF01 iki AF14

Ekranas:	Meniu	Ekranas:	Svoris (g)	Cooking time	Cooking mode	Cooking advice
AF01	Frozen French Fries	AF01	500g	21 minučių	AIR FRY 220°C	Neperkraukite kepimo krepšelis su per daug bulvytėmis. Įsitikinkite, kad bulvytės yra tolygiai išdėstytos.
AF02	Žuvis ir bulvytės	AF02	400g	18 minučių 00	AIR FRY 220°C Apverskite, kai liko 3 minutės gaminimo laiko.	
AF03	Užšaldytas kroketas	AF03	400g	14 minučių	AIR FRY 210°C	Kroketus tolygiai išdėstykite kepimo krepšelyje.
AF04	Užšaldytos kalmarai	AF04	400g	14 minučių	AIR FRY 210°C	Kalmarai tolygiai išdėstykite kepimo krepšelyje.
AF05	Užšaldyti svogūnų žiedai	AF05	350g	13 minučių	AIR FRY 210°C	Svogūnų žiedai tolygiai išdėstykite kepimo krepšelyje.
AF06	Sušaldyti gabaliukai	AF06	500g	20 minučių	AIR FRY 210°C Apverskite, kai liko 4 minutės gaminimo laiko.	Neperkraukite. Įsitikinkite, kad tarp gabaliukų yra nedidelis tarpas.
AF07	Eskalasas	AF07	400g	20 minučių	AIR FRY 200°C Apverskite, kai liko 4 minutės gaminimo laiko.	
AF08	Krevetės	AF08	200 g	11 minučių	AIR FRY 210°C	
AF09	Daržovės	AF09	300g	10 minučių	AIR FRY 220°C	Supjaustykite daržoves 2x3 cm gabalėliais, kad lygiai keptų.
AF10	Rytietiški daržovių suktinukai	AF10	400g	14 minučių	AIR FRY 220°C Apverskite, kai liks 4 minutės gaminimo laiko.	
AF11	Šaldyti duonos trupiniuoti krevetės	AF11	220g	12 minučių	AIR FRY 210°C Apverskite, kai liks 4 minutės gaminimo laiko.	Būkite atsargūs, nepilnai užpildykite kepimo krepšelį.
AF12	Šaldyti bulvių skiltelės	AF12	400g	20 minučių	AIR FRY 220°C	Nepridėkite per daug maisto į krepšelį. Apipurkškite kepimo aliejumi, kad oda būtų traškesnė.
AF13	Bufalo vištienos sparneliai	AF13	550g	15 minučių	AIR FRY 210°C	Tolygiai padėkite kepimo krepšyje.
AF14	Ant grotelių kepti švieži žuvies filė	AF14	500g	11 minučių	AIR FRY 230°C	

- Automatinio virimo rezultatas priklauso nuo tokių veiksnių kaip maisto forma ir dydis, jūsų asmeninės pageidavimai dėl tam tikro maisto iškepimo ir kaip maistas išdėstytas orkaitėje. Jei virimo rezultatas nėra patenkinamas, prašome pritaikyti virimo laiką pagal poreikį.
- Kai kurių automatinių virimo programų metu jums gali būti paprašyta apversti maistą. Atidarykite dureles, apverskite maistą, uždarykite dureles ir tada paspauskite mygtuką **START/+30s**, norėdami tęsti virimą.
- Apverdami maistą naudokite orkaitės pirštines (ar jų analogus).
- Neįmanoma pakeisti laiko ar temperatūros AIR FRY automatinio meniu parinkčių.

Atitirpinimas pagal svorį

Mikrobangų krosnelė yra iš anksto programuota su laikmačiu ir galios lygiu, kad būtų lengviau atšildyti tokius maisto produktus kaip mėsa ar jūros gėrybės. Svorių diapazonas yra nuo 0,1 kg – 2,0 kg.
Sekite žemiau pateiktą pavyzdįinformacija, kaip naudotis šiomis funkcijomis.
Pavyzdys: Norint atšildyti 1,2 kg sveriantį mėsos gabalą.
Maistą padėkite į plokščią lėkštę arba, alternatyviai, ant atšildymo grotelės mikrobangų orkaitėje ant suktuko.

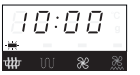
Pasirinkite svorio atšildymo funkciją, paspausdami atšildymo mygtuką vieną kartą. DEFROST x1	Paspauskite viršutinį mygtuką 4 kartus °C/⏲	Paspauskite mygtuką **START/+30s** vieną kartą. START/+30s x1	Paspauskite pradžios mygtuką ir atitirpinimas prasidės. START/+30s x1
			

Pastabos dėl atitirpinimo pagal svorį:

- Prieš užšaldydami maistą, įsitikinkite, kad jis yra šviežias ir geros kokybės.
- Maisto svoris turėtų būti suapvalintas iki artimiausio 0,1 kg, pavyzdžiui, 0,65 kg iki 0,7 kg.
- Jei reikia, apdenkite mažas mėsos ar paukštienos vietas mažais aliuminio folijos gabaliukais. Tai neleis šioms vietoms sušilti atšildant. Įsitikinkite, kad folija neliestų krosnelės sienelių.

Atšildymas pagal laiką

Ši funkcija leidžia atitirpinti maistą pasirenkant tinkamą laiką, priklausomai nuo
maisto tipas. Sekite žemiau pateiktą pavyzdįinformacija, kaip naudotis šiomis funkcijomis. Laiko intervalas yra 0:01 – 99:50.
Pavyzdys. Atšildyti maistą 10 minučių.

Pasirinkite reikiamą meniu dviem kartus paspausdami mygtuką **TIME DEFROST**. DEFROST x2	Įveskite gaminimo laiką paspausdami laiko mygtukus. 10min 1min 10s	Spauskite mygtuką **START/+30s**, kad pradėtumėte atšildymą. (Ekranas skaičiuos atšildymo laiką)
		

Pastabos dėl laiko atšildymo:

- Baigus gaminimą garsinis signalas skambės penkis kartus, o LED ekranas rodys laiką, jeigu laikrodis buvo nustatytas. Jeigu laikrodis nebuvo nustatytas, ekranas rodys „0:00“ baigus gaminimą.
- Iš anksto nustatytas mikrobangų galios lygis yra P30 ir negali būti pakeistas.

Sekos gaminimas

Ši funkcija leidžia gaminti naudojant iki 2 skirtingų etapų, kurie gali apimti rankiniu būdu nustatytą gaminimo laiką ir būdą arba laiką DEFROST, taip pat svorio DEFROST funkciją. Kartą užprogramavę, nereikia kištis į gaminimo procesą, nes krosnelė automatiškai pereis į kitą etapą. Garsinis signalas skambės vieną kartą po pirmojo etapo.
Pastaba: Auto grilio meniu negali būti nustatytas kaip vienas iš kelių sekų.
Pavyzdysi: Jeigu Jūs norite 5 minutes atitirpinti maistą, o paskui jį gaminti 80P mikrobangų galia 7 minutes.

Veiksmai yra tokie:
1. Paspauskite mikrobangų mygtuką, kad nustatytumėte galią 30P.
2. Įveskite gaminimo laiką 5 minutes.
3. Paspauskite mikrobangų mygtuką, kad nustatytumėte galią P80.
4. Įveskite gaminimo laiką 7 minutes,
5. Spauskite mygtuką **START/+30s**, kad pradėtumėte gaminimą.

Saugos užraktas

Tai yra automatinė funkcija, apsauganti nuo vaiku nepriežiūroj nesilaikymo. Budėjimo režime, jei per minutę nėra jokio veiksmo, krosnelė automatiškai pereis į saugos užrakto režimą, visi mygtukai yra išjungti.
Norėdami išjungti saugos užraktą, tiesiog atidarykite ir uždarykite mikrobangų krosnelės dureles ir klaviatūra vėl taps aktyvi, o užrakto indikatoriaus lemputė užges.

Vaikų sauga

Norėdami nustatyti VAIKŲ UŽRAKTĄ, paspauskite ir palaikykite mygtuką **STOP** 3 sekundes, išgirsite ilgą signalą ir ekrane pasirodys užrakto piktograma. Krosnelė dabar yra VAIKŲ UŽRAKTO režime.
Norėdami atšaukti VAIKŲ UŽRAKTĄ, paspauskite ir laikykite mygtuką **STOP** 3 sekundes, kol išgirsite ilgą signalą.

Valymas ir priežiūra

- Išjunkite krosnelę ir ištraukite maitinimo kabelį iš elektros tinklo, kai valote.
- Palaikykite orkaitės vidų švarų. Kai maistas taško ar išsiliejusios skysčiai prilimpa prie orkaitės sienelių, viršutinės dalies ar pasukamosios plokštės, nuvalykite drėgna šluoste. Jei orkaitė labai purvina, galima naudoti nesmarkius ploviklius. Venkite naudoti purškalus ar kitus agresyvius valiklius. Jie gali nudažyti, palikti dryžius ar nusausinti durų paviršių.
- Orkaitės išorę reikia valyti drėgna šluoste. Norint apsaugoti orkaitės viduje esančias veikiančias dalis nuo pažeidimo, neleidžiama vandeniui įsiskverbti į ventiliacijos angas.
- Nuvalykite duris ir langą iš abiejų pusių, durų sandariklius ir gretimas dalis dažnai drėgna šluoste, kad pašalintumėte bet kokius išsiliejimus ar taškymus.
- Nenaudokite abrazyvinių valiklių.
- Nenaudokite garų valiklių.
- Neleiskite valdymo pultui sudrėkti. Valykite minkšta, drėgna šluoste. Valydami valdymo pultą, laikykite orkaitės duris atviras, kad orkaitė netyčia neįsijungtų.
- Jei garai kaupiasi orkaitės viduje ar išorėje aplink duris, nuvalykite minkšta šluoste. Tai gali atsitikti, kai mikrobangų krosnelė veikia esant dideliam drėgnumui. Tai nėra gedimas.
- Pasukamąją plokštę reikia reguliariai valyti, kad būtų išvengta užteršimo ir galimo degimo ar pažeidimo. Tiesiog nuvalykite orkaitės apačią su nesmarkiu ploviklių.
- Pašalinkite kvapus iš orkaitės sumaišydami puodelį vandens su vienos citrinos sultimis ir žieve mikrobangoms tinkamame dubenyje. Mikrobangų režimu šildykite 5 minutes. Gerai nuvalykite ir nusausinkite minkšta šluoste.
- Jei lemputė sugenda, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą dėl patarimų.
- Orkaitę reikia reguliariai valyti, o visus maisto likučius pašalinti. Nepakankamas orkaitės švaros palaikymas gali sukelti paviršiaus būklės pablogėjimą, kuris neigiamai gali paveikti prietaiso tarnavimo laikotarpį ir galbūt sukelti pavojingą situaciją.
- Prašome neišmesti šio prietaiso į buitinius atliekų konteinerius; laikykitės savo šalies nurodymų dėl šio tipo produktų šalinimo.

Tinkami orkaitės indai

1. Idealios mikrobangų įrankio medžiagos yra skaidrios mikrobangoms, jos leidžia energijai pereiti per konteinerį ir šildyti maistą.
2. Mikrobangos negali prasiskverbti per metalą, todėl metaliniai indai ar indai su metaliniu apdailu neturėtų būti naudojami.
3. Nenaudokite perdirbto popieriaus gaminių, kai gaminate mikrobangų režimu, nes jie gali turėti mažų metalinių fragmentų, kurie gali sukelti kibirkštis ir/arba gaisrus.
4. Rekomenduojami apvalūs/ovalo formos indai, nes kampuose esantis maistas dažniausiai perskaitomas.
5. Gali būti naudojamos siauros aliuminio folijos juostelės, kad apsaugotumėte atviras sritis nuo perkaitimo. Tačiau būkite atsargūs, nenaudokite per daug ir laikykite 2.54 cm atstumą tarp folijos ir ertmės.

Žemiau pateiktas sąrašas yra bendras vadovas, kuris padės pasirinkti tinkamus įrankius.

Indai	Mikrobangos Saug.	Grill/Convection/AIR FRY	Komentaras
Skrudinimo indai	✔ / ✘	✘	Visada vadovaukitės gamintojo nuorodomis. Neviršykite nurodyto šildymo laiko. Būkite labai atsargūs, nes šie patiekalai tampa labai karšti.
Keramika	✔ / ✘	✘	Indai iš porceliano, keramikos, stiklo keramikos ir kaulinio porceliano yra tinkami, tik įsitikinkite, kad jie nėra puošti metalinėmis apdailos detalėmis.
Karščiui atsparus stiklas	✔	✔	Reikia užtikrinti, kad bet kokie stikliniai indai tiktų naudoti mikrobangų krosnelėje.
Ne karščiui atsparus stiklas	✘	✘	
Karščiui atsparios keramikos	✔	✔	Įsitikinkite, kad keramikinė medžiaga nėra per stora ar turinti daug mineralų.
Plastikinis indas, tinkamas mikrobangų krosnelei	✔	✘	Visada įsitikinkite, kad plastikiniai indai tinka naudoti mikrobangų krosnelėje.
Virtuvinis popierius	✔ / ✘	✘	Naudokite tik virtuvinį popierių, kuris yra rekomenduojamas naudoti mikrobangų krosnelėse.
Stikliniai indai, pavyzdžiui, „Pyrex®“	✔ / ✘	✔	Visada prižiūrėkite stiklinius indus, nes greitai įkaitę jie gali įskilti arba sudužti.
Metalinė lėkštė	✘	✔	Gaminant mikrobangomis nerekomenduojama naudoti metalinių indų, nes gali pradėti kibirkščiuoti ar net užsidegti.
Metalinė lentynėlė	✘	✔	Gaminant mikrobangomis nerekomenduojama naudoti metalinių indų, nes gali pradėti kibirkščiuoti ar net užsidegti.
Aliuminio folija Tara iš folijos	✔ / ✘	✔	Maži aliuminio folijos gabalėliai gali būti naudojami apsaugoti maistą nuo perkaitimo. Laikykite foliją bent 2.54 cm nuo krosnelės sienelių, nes gali įvykti arka. Nerekomenduojama naudoti taros, padarytos iš folijos, nebent gamintojo nurodyta kitaip, pvz., „Microfoil ®“. Vadovaukitės nurodymais.
Plėvelė	✔	✘	Nelieskite ką tik paruošto maisto ir supjaustykite jį, kad nugaruotų.
Plastikas / polistirenas, pvz., greito maisto tara	✔	✘	Stebėkite ir prižiūrėkite, kad dėl aukštos temperatūros tara nesideformuotų, netirptų ar nebluktų.
Šaldymo / skrudinimo maišeliai	✔	✘	Būtinai pradurkite, kad išeitų garai. Įsitikinkite, kad maišeliai tinka naudoti mikrobangų krosnelėse.
Popierinės lėkštės / puodeliai ir virtuvinis popierius	✔	✘	Nenaudokite plastikinių ar metalinių dirželių, nes jie gali ištirpti ar dėl metalo kibirkščiavimo sukelti ugnį.
Šiaudinė ir medinė tara	✔	✘	Naudokite tik pašildyti ar drėgmei sugerti. Prižiūrėkite, nes 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.

⚠ ĮSPĖJIMAS: Kai maistą šildote plastikiniuose ar popieriniuose induose, stebėkite krosnelę dėl užsidegimo galimybės.

PASTABA: naudojamos krosnelės nepalikite be priežiūros.

Mikrobangų virimo patarimai

Mikrobangos maistą gamina greičiau nei įprastai gaminant. Todėl būtina laikytis tam tikrų metodų, kad būtų užtikrinti geri rezultatai. Dauguma šių metodų yra panašūs į tuos, kurie naudojami įprastai gaminant.

⚠ ĮSPĖJIMAS: Skystis ir maisto produktai neturi būti kaitinami hermetiškai uždarytuose induose arba indeliuose su dangteliais, nes viduje susidaro slėgis, kuris gali sukelti indelio/indų sprogimą.

PATARIMAI DĖL GAMINIMO:

- Nepalikite naudojamos krosnelės be priežiūros.
- Įsitikinkite, kad naudojami indai tinka naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Naudokitės tik mikrobangų krosnelės popkornų pakavimu (laikykitės gamintojo nurodymų). Nenaudokite aliejaus, nebent nurodyta gamintojo, ir niekada negaminkite ilgiau nei nurodyta.

⚠ ĮSPĖJIMAS: Jei viršysite rekomenduojamą gaminimo laiką ir naudosite per didelį galios lygį, maistas gali perkaisti, sudegti ir, ekstremaliais atvejais, užsidegti bei pažeisti krosnelę.

Paruoškite

Sudėkite stambiausias maisto dalis indo pakraščiuose. Pvz. vištų šlaunelės.
Indo pakraščiuose išdėstytas maistas bus veikiamas stipresne energija, todėl bus greičiau apdorojamas, negu esantis viduryje.

Uždenkite

Kai kuriuos maisto produktus gaminimo mikrobangomis metu galima uždengti.
Uždenkite orui laidžia folija ar tinkamu dangčiu.

Pradurkite

Maisto produktai su lukštais, odele ar odele 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. išvirus ar iškepus.

Pamaišykite, apverskite ir perdėliokite

Kad maistas tolygiai sušiltų, būtina maišyti, sukti ir perkelti maistą gaminimo metu. Visada maišykite ir perkelkite iš išorės į centrą.

Pastatykite

Nevartokite iškart paruošto maisto ir leiskite jam pastovėti, kad susidariusi šiluma pasiskirstytų tolygiai.

Maisto charakteristikos	
Sudėtis	Maisto produktai, kuriuose yra daug riebalų ar cukraus (pvz., Kalėdų pudingas, mėsos pyragaičiai), reikalauja trumpesnio šildymo laiko. Būkite atsargūs, nes perkaitimas gali sukelti gaisrą. Maisto kaulai perdodo šilumą, todėl maistas greičiau iškepa. Būtina užtikrinti, kad maistas būtų iškeptas tolygiai.
Tirštumas	Maisto tirštumas turi įtakos gaminimo laikui. Lengvi, porėti maisto produktai, pvz. biskvitiniai pyragaičiai ar duona, kepa daug greičiau nei sunkus ir tirštas maistas, pvz. kepsniai ar troškiniai.
Kiekis	Mikrobangų kiekis jūsų krosnelėje išlieka toks pats, nepriklausomai nuo kepamo maisto kiekio. Kepimo laikas turi būti ilginamas, didėjant krosnelėje dedamo maisto kiekiui. Pvz. keturios bulvės virs ilgiau nei dvi.
Dydis	Maži maisto produktai ir mažos jų dalys verda/kepa greičiau nei didelės, nes mikrobangos gali prasiskverbti iš visų pusių iki centro. Kad maistas būtų iškeptas tolygiai, visos dalys turi būti vienodo dydžio.
Forma	Netaisyklingos formos maistas, pvz., vištienos krūtinėlės ar būgneliai, kepti ilgiau storose dalyse. Kad būtų iškeptas tolygiai, padėkite storiausias dalis į išorę, kur jos gaus daugiau energijos. Apvalių formų maisto produktai kepa tolygiau nei kampuotų formų.
Maisto temperatūra	Pirminė maisto temperatūra turi įtakos gaminimo laikui. Atvėsintus produktus gaminti truks ilgiau, negu kambario temperatūros produktus. Konteinerio temperatūra nėra tikras maisto ar gėrimo temperatūros rodiklis. Prieš pateikdami, prapjaukite maistą su įdarais, pvz., spurgomis su uogiene, kad išsisklaidytų šiluma ar garai.

ĮSPĖJIMAS: veidui ir rankoms: Visada naudokite pirštines, kad pašalintumėte maistą ar indus iš krosnelės. Atidarius krosnelės dureles, atsitraukite, kad leistumėte šilumai ar garams išsisklaidyti. Nuimant dangčius (pvz., plėvelę), atidarant kepimo maišelius ar spragėsių pakuotes, nukreipkite garus nuo veido ir rankų.

ĮSPĖJIMAS: Patikrinkite maisto ir gėrimų temperatūrą, maišykite prieš patiekdami. Ypač atsargiai patiekite kūdikiams, vaikams ar senyvo amžiaus žmonėms. Šėrimo butelių ir kūdikių maisto indelių turinys prieš vartojimą turi būti išmaišytas arba suplaktas, o temperatūra patikrinta, kad būtų išvengta nudegimų.

Atšildymo patarimai

Naudokitės mikrobangų krosnele - greičiausias būdas atitirpinti. Tai paprastas procesas, bet būtina laikytis šių nurodymų, kad maistas tinkamai atitirptų.

- Prieš maisto atitirpinimą išimkite ar išvyniokite jį iš pakuotės.
- Defrost maistą, naudokitės mikrobangų galios lygiu P-20 iki P-40.
- Prašome vadovautis toliau pateikiama informacija.

Perdėliokite

Indo pakraščiuose esantis maistas atitirps greičiau nei esantis viduryje. Todėl būtina maistą perkelti iki 4 kartų atitirpinimo metu.
Suspaustus maisto gabaliukus iš indo pakraščių pastumkite link vidurio ir perdėliokite persikeičiančiose srityse.
Tada visas maistas atitirps tolygiai.

Atskirkite

Maisto produktai gali būti sušalę kartu, kai jie išimami iš šaldiklio. Svarbu atskirti maistą kuo greičiau atitirpinimo metu.
Pvz. kumpio riekės, vištienos filė gabaliukai.

Uždenkite

Kai kurios atitirpinamo maisto vietos gali sušilti. Kad neperkaistų ir nepradėtų gamintis, šias vietas galima uždengti folijos gabaliukais, pvz. vištienos kojeles ir sparneliai.

Pastatykite

Svarbu palaikyti, kad maistas gerai atitirptų.
Defrost neužsibaigia, kai maistas išimamas iš mikrobangų krosnelės. Maistą reikia palikti stovėti, uždengtą, tam tikrą laiką, kad visiškai atitirptų centre.

Apversti

Atitirpinimo metu visus maisto produktus būtina 4 kartus apversti.
Tai labai svarbu, norint tinkamai atitirpinti.

Perkaitinimo patarimai

Maisto perkaitinimui laikykitės žemiau pateiktų patarimų ir gairiųįsitikinkite, kad maistas yra kruopščiai pakartotinai pašildomas prieš patiekiant.

Pagrindiniai patiekalai

Pašalinkite vištienos ar mėsos porciją, garnyrą pašildykite atskirai, žr. žemiau.
Mažesnius maisto gabalėlius dėkite į lėkštės centrą, didesnius ir storesnius - į kraštus. Uždengti mikrobangų plėvele ir pašildyti 50 galios lygiu, maišyti/perdėlioti per pašildymo vidurį.
PASTABA: Prieš patiekdami, įsitikinkite, kad maistas yra kruopščiai pakartotinai pašildytas.

Pjaustyta mėsa

Uždengti mikrobangų plėvele ir pašildyti 60 galios lygiu. Bent kartą perkelti, kad tolygiai pašildytų.
PASTABA:Įsitikinkite, kad mėsa yra kruopščiai pakartotinai pašildyta prieš patiekiant.

Vištienos porcijos

Storesnes maisto dalis išdėliokite indo pakraščiuose, uždenkite mikrobangoms atsparia plėvele ir šildykite 70 galios lygiu.
Praėjus pusei šildymo laiko, apverskite.
PASTABA: Prieš patiekdami, įsitikinkite, kad vištiena yra kruopščiai pakartotinai pašildyta.

Troškiniai

Uždengti mikrobangų plėvele arba tinkamu dangčiu ir pašildyti 50 galios lygiu.
Kad užtikrintumėte tolygų maisto pašildymą, pamaišykite jį.
PASTABA: Prieš patiekdami, įsitikinkite, kad maistas yra kruopščiai pakartotinai pašildytas.
Norint pasiekti geriausių rezultatų peršildant, pasirinkite tinkamą mikrobangų galios lygį, atitinkantį maisto pobūdį. Pvz. daržovės gali būti pašildomos naudojant 100 galios lygį, o lazanija, kurios sudėtyje yra nemaišomų dalių, turėtų būti šildoma 40 galios lygiu.

PASTABOS:

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

⚠ĮSPĖJIMAS: Niekada nekaitinkite skysčių siauragurkliuose induose, nes tai gali sukelti turinio išsiveržimą iš indo ir sukelti nudegimus.

- Gamindami ar šildydami maistą su dideliu cukraus ar riebalų kiekiu, pavyzdžiui bandelės su mėsa ar Kalėdų pudingas, imkitės specialių atsargumo priemonių, kad būtų išvengta perkaitimo ar gaisro.
- Niekada nekaitinkite riebalų, nes jie gali perkaisti ir užsidegti.
- Konservuotos bulvės neturėtų būti šildomos mikrobangų krosnelėje, vadovaukitės gamintojo nuorodomis.

⚠ĮSPĖJIMAS: Šėrimo butelių ir kūdikių maisto indelių turinys prieš vartojimą turi būti išmaišytas arba suplaktas, o temperatūra patikrinta, kad būtų išvengta nudegimų.

Gedimų nustatymas ir šalinimas

Jei manote, kad krosnelė tinkamai neveikia, prieš iškviečiant specialistą galima atlikti kelis paprastus patikrinimus. Tai padės išvengti nereikalingų techninės priežiūros specialistų iškvietimų, jei gedimas yra labai paprastas.
Vadovaukitės paprastu toliau nurodomu patikrinimu:
Pastatykite pusę puodelio vandens ant besisukančio padėklo ir uždarykite duris. Nuspauskite laikytuvą, kad gamintų 1 minutę, naudojant mikrobangų galią P-100.

1. Ar šildymo metu įsijungia lempa?
2. Ar veikia aušinimo ventiliatorius? (Patikrinkite uždėdami ranką virš oro ventiliacijos angų).
3. Ar po 1 minutės pasigirsta garso signalas?
4. Ar vanduo puodelyje yra karštas?
   Jei į bet kurį klausimą atsakėte „NE“, pirmiausia patikrinkite, ar mikrobangų krosnelė yra prijungta tinkamai, ir ar neiššovė saugiklis. Jei čia nėra problemų, patikrinkite pagal žemiau pateiktą problemų sprendimo lentelę.

⚠ WARNING: Niekada nebandykite patys reguliuoti, taisyti ar keisti orkaitės parametrų. Pavojinga bet kam, išskyrus SHARP apmokytą inžinierių, atlikti priežiūrą ar remontą. Tai svarbu, nes gali prireikti nuimti dangčius, kurie suteikia apsaugą nuo mikrobangų energijos.

- Tarpinė užtikrina mikrobangų nesklidimą krosnelės veikimo metu, bet neformuoja orasandaraus uždarymo. Normalu matyti vandens lašus, šviesą arba jausti šilumą aplink mikrobangų krosnelės dureles. Maistas, turintis daug drėgmės, skleis garus ir sukels kondensaciją krosnelės viduje, kuri gali varvėti iš durų.
- Remonto ir pakeitimo darbai: nebandykite taisyti, modifikuoti ar naudoti mikrobangų krosnelės, jei ji netinkamai veikia.
- Išorinės spintos ir lempos prieiga: niekada nešalinkite išorinės spintos. Tai labai pavojinga dėl viduje esančių aukštos įtampos dalių, kurių niekada negalima liesti, nes tai gali būti mirtina.

  Jūsų krosnelėje nėra lemputės prieigos dangtelio. Jei lemputė sugenda, nesistengkite jos pakeisti patys, kreipkitės į SHARP patvirtintą aptarnavimo centrą.

TRIKČIŲ NUSTATYMO IR ŠALINIMO LENTELĖ

Problema	Paaiškinimas
Skersvėjis yra aplink dureles.	Kai krosnelė veikia, ertmėje cirkuliuoja oras. Durelės neužtikrina sandarios izoliacijos, todėl per durelės gali eiti oras.
Krosnelėje susidaro ir per dureles gali lašėti kondensatas.	Paprastai krosnelės vidus yra vėsesnis už gaminamą maistą, todėl gaminimo metu susidarę garai kondensuojasi ant vėsesnio paviršiaus. Garinimo kiekis priklauso nuo maisto, kuris gaminamas, vandens kiekio. Kai kuriuose maisto produktuose, pavyzdžiui, bulvėse, yra daug drėgmės. Durelių stikle susidaręs kondensatas turėtų pasišalinti po kelių valandų.
Mirksėjimas arba kibirkščiavimas gaminimo metu.	Metalo objektui artėjant prie orkaitės kameros maisto gaminimo metu gali susidaryti kibirkštis. Tai gali sukelti orkaitės paviršiaus nelygumus, bet kitaip orkaitės nepažeis.
Bulvių kibirkščiavimas.	Užtikrinkite, kad iš bulvių būtų pašalintos visos akutės ir kad jos būtų perpjautos, sudėtos ant pasukamos arba karščiui atsparaus indo ar panašaus daikto.
Krosnelė neveikia, paspaudus mygtuką **START/+30s**.	Patikrinkite, ar durelės yra tinkamai uždarytos.
Krosnelė gamina maistą per ilgai.	Užtikrinkite, kad būtų pasirinktas tinkamas galios lygis.
Krosnelė skleidžia triukšmą.	Gaminimo / atitirpinimo metu mikrobangų energija ĮSIJUNGIA ir IŠSIJUNGIA.
Išorinė spinta yra karšta.	Spinta gali įkaisti – neleiskite vaikams artintis prie jos.
Naudojant krosnelę tik kepimo ant grotelių režimu, galima pastebėti, kad kaitinimo elementas veikia ne visą laiką.	Gamindami griliaus režimu stebima orkaitės temperatūra, kad ertmė neperkaistų. Griliaus elementas gali įsijungti ir išsijungti gaminimo ciklo metu.
Naudojant kepimo ant grotelių funkciją kombinuotu režimu, atrodo, kad ji neįjungta.	Kombinuoto gaminimo režime (MICROWAVE ir grilius) orkaitė persijungia tarp dviejų funkcijų. MICROWAVE ir griliaus funkcijų veiksmai nebus vykdomi tuo pačiu metu.
Naudojant karšto oro pūtimo funkciją, atrodo, kad krosnelė pakankamai neįkaista.	Orkaitės ertmės temperatūra bus išlaikoma +/- 10% nuo nustatyto lygio. Temperatūra matuojama orkaitės viduryje naudojant kalibruotą temperatūros matuoklį su K tipo termoporą.
Po gaminimo krosnelė skleidžia garsą arba atrodo, kad ji vis dar veikia.	Pasibaigus maisto ruošimo ciklui ventiliatorius gali toliau veikti kelias minutes, kad krosnelė atvėstų. Tai – normalu.
Ekrane rodomas „COOL“ (vėsinimas).	Naudojant AIR FRY, grilio arba konvekcijos režimus, orkaitės ertmė sušyla. Baigus gaminti, „COOL“ (vėsinimas) bus rodomas, kol ertmės temperatūra nukris žemiau 140°C.

Prieš kreipdamiesi pagalbos

Prieš kreipdamiesi dėl techninės pagalbos, patikrinkite pagal šiuos punktus:

- Patikrinkite, ar mikrobangų krosnelės maitinimo laido kištukas patikimai įjungtas į lizdą. Jei ne, ištraukite kištuką iš lizdo, palaukite 10 sekundžių ir įjunkite jį iš naujo patikimai.
- Patikrinkite ar nedingęs saugiklis arba nėra iššovęs grandinės pertraukiklis. Jei viskas atrodo gerai, patikrinkite lizdą su kitu prietaisu.
- Patikrinkite, ar galios ir laiko rankenėlės pasuktos į teisingą padėtį.
- Patikrinkite, ar durys yra tvirtai uždarytos, kad suveiktų durų saugos užraktas. Priešingu atveju mikrobangos nepasieks krosnelės viduje.

JEI IŠVARDINTAIS METODAIS PROBLEMOS NEPAŠALINATE, SUSISIEKITE SU KVALIFIKUOTU TECHNIKU. NEBANDYKITE REGULIUOTI AR TAISYTI KROSNELĖS PATYS.

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

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Informācija par likvidēšanu lietotājiem (privātās mājsaimniecības)

1. Eiropas Savienībā
Uzmanību! Ja vēlaties atbrīvoties no šīs ierīces, lūdzu, neizmetiet to parastā atkritumu tvertnē!
Lietotās elektriskās un elektroniskās iekārtas ir jāapstrādā atsevišķi un saskaņā ar tiesību aktiem, kas paredz izmantoto elektrisko un elektronisko iekārtu atbilstošu apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi.
Pēc attiecīgo noteikumu ieviešanas dalībvalstīs privātās mājsaimniecības ES dalībvalstīs var atdot atpakaļ savas izmantotās elektriskās un elektroniskās iekārtas noteiktās savākšanas vietās bez maksas*.
Dažās valstīs* vietējais mazumtirgotājs var arī pieņemt atpakaļ jūsu veco izstrādājumu bez maksas, ja tā vietā iegādājaties ekvivalentu.
*) Lūdzu, sazinieties ar vietējo varas iestādi, lai iegūtu sīkāku informāciju.
Ja nolietotajai elektroierīcei vai elektroniskajai ierīcei ir baterijas vai akumulatori, atbrīvojieties to šīm detaļām pirms atbrīvošanās no ierīcēm saskaņā ar vietējām valsts prasībām. Atbrīvojoties no šīs ierīces pareizā veidā, jūs palīdzat atkritumiem nonākt pareizā apstrādes, atjaunošanas un pārstrādes procesā, tādējādi novēršot iespējamo negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, kas savukārt var rasties, ja atkritumi tiek nepareizi apstrādāti.

2. Citās valstīs ārpus ES
Ja vēlaties atbrīvoties no šī izstrādājuma, lūdzu, sazinieties ar savām vietējām varas iestādēm un uzziniet par pareizo utilizācijas metodi.
Šveicei: lietotas elektriskās vai elektroniskās iekārtas var atdot atpakaļ bez maksas tirgotājam pat tad, ja nepērk jaunu izstrādājumu. Papildu savākšanas vietas ir uzskaitītas mājas lapā www.swico.ch vai www.sens.ch.

B. Informācija par utilizāciju uzņēmumiem

1. Eiropas Savienībā
Ja izstrādājums tiek izmantots uzņēmējdarbības vajadzībām un vēlaties no tā atbrīvoties, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.
Lūdzu, sazinieties ar SHARP izplatītāju, kurš informēs jūs par izstrādājuma pieņemšanu atpakaļ. Jums var pieprasīt maksu par atpakaļpieņemšanu un pārstrādāšanu. Mazus izstrādājumus (un mazos daudzumos) var pieņemt atpakaļ vietējās savākšanas vietās.
Spānijai: lūdzu, sazinieties ar izveidoto savākšanas sistēmas punktu vai vietējo varas iestādi par lietoto izstrādājumu pieņemšanu atpakaļ.

2. Citās valstīs ārpus ES
Ja vēlaties atbrīvoties no šī izstrādājuma, lūdzu, sazinieties ar savām vietējām varas iestādēm un uzziniet par pareizo utilizācijas metodi.

Informāciju par apkopi skatiet šeit: **www.sharpconsumer.com/contact/**, informāciju par garantijas tiesībām skatiet šeit: **www.sharpconsumer.com/support/** vai sazinieties ar izplatītāju, kur iegādājāties produktu.
Atbilstības deklarācijas ir pieejamas šeit: **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, LAI IZVAIRĪTOS NO IESPĒJAMAS PAKĻAUŠANAS MIKROVIĻŅU ENERĢIJAS IEDARBĪBAI

1. Nemēģiniet darbināt krāsni ar atvērtām durvīm, jo tas var radīt bīstamu ietekmi uz mikroviļņu enerģiju. Svarīgi nemēģināt atvērt drošības slēdzenes.
2. Neievietojiet neko starp krāsns priekšpusi un durvīm, kā arī neļaujiet uzkrāties netīrumiem un noslaukiet atlikumus, kas uzkrājušies uz blīvējošām virsmām.
3. Nelietojiet krāsni, ja tā ir bojāta. Ir ļoti svarīgi, lai cepeškrāsns durvis tiktu pareizi aizvērtas un durvīm, eņģēm, aizbīdņiem, durvju blīvējumiem un blīvējuma virsmām nebūtu bojājumu.
4. Nemēģiniet remontēt un regulēt krāsni.

Saturs

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI 3
UZSTĀDĪŠANA 12
Radio traucējumi 13
Zemējuma (aizsardzības zemējuma) instrukcijas 13
Tehniskie dati 13
Krāsns un piederumi 14
Vadības panelis 15
Pirms lietojat cepeškrāsni 15
Pulksteņa iestatīšana 15
Mikroviļņi 16
Rokas darbība 17
Mikroviļņu gatavošana 17
Ātrais sākuma rokasgrāmata 18
AIR FRY gatavošana 18
Grilēšana 19
Mikroviļņi + grils 19
Konvekcija 20
MICROWAVE + konvekcija 21
Automātiska izvēlne 21
Atsaldēšana pēc svara 24
Atkausēšana pēc laika 24
Secīga gatavošana 24
Drošības slēdzene 25
Bērnu drošība 25
Tīrīšana un apkope 25
Piemērota cepeškrāsns trauki 26
Mikroviļņu krāsns gatavošanas padomi 27
Atkausēšanas padomi 29
Uzsildīšanas padoms 30
Problēmu novēršana 31
Pirms sazināties pēc palīdzības 32

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET TOS UN GLABĀJIET TURPMĀKAI ATSAUCEI

Lai izvairītos no aizdegšanās, rīkojieties, kā norādīts tālāk. Mikroviļņu krāsni nedrīkst atstāt bez uzraudzības tās lietošanas laikā. Pārāk augsti jaudas līmeņi vai pārāk ilgi gatavošanas laiki var pārkarsēt ēdienus un izraisīt aizdegšanos.

Šī krāsns ir konstruēta lietošanai tikai uz atklātas virsmas. Tā nav konstruēta iebūvēšanai virtuves iekārtā. Neievietojiet krāsni skapītī. Elektriskajai rozetei jābūt viegli pieejamai, lai neparedzētā gadījumā ierīci varētu bez grūtībām atvienot.

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 krāsni vietās, kur tiek izdalīts siltums.
Piemēram, tuvu pie parastas krāsns.
Neuzstādiet krāsni vietā ar augstu mitrumu vai vietā, kur var uzkrāties mitrums. Neglabājiet un nelietojiet krāsni ārpus telpām.

Ja ir novēroti dūmi, izslēdziet vai atvienojiet krāsni un atstājiet durvis noslēgtas, lai noslāpētu liesmas.

Lietojiet tikai mikroviļņu drošus traukus un piederumus. Piederumus vajadzētu pārbaudīt, lai nodrošinātu, ka tie ir piemēroti lietošanai krāsnī.
Kad sildāt ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet krāsni, jo iespējama aizdegšanās.

Pēc lietošanas notīriet viļņvada pārsegu un krāsns iekšpusi. Tiem jābūt sausiem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.

Nenovietojiet viegli uzliesmojošus materiālus krāsns vai ventilā-

cijas atveru tuvumā. Neaizsedziet ventilācijas atveres.

Izņemiet visus metāla blīvējumus, stiepļu auklas u.c. no pārtikas produktiem un to iepakojumiem. Dzirksteļošana uz metāla virsmām var izraisīt aizdegšanos.

Nelietojiet mikroviļņu krāsni, lai sildītu eļļu cepšanai dziļos traukos. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties.

Lai gatavotu popkornu, izmantojiet tikai īpašus mikroviļņu krāsns popkorna gatavotājus.

Krāsnī neglabājiet pārtikas produktus un nevienu citu lietu.

Pēc krāsns ieslēgšanas pārbaudiet iestatījumus, lai nodrošinātu, ka krāsns darbojas atbilstoši vēlamajam.

Neatstājiet ierīci nepieskatītu, kad tā darbojas.

Lai izvairītos no pārkaršanas un ugunsgrēka, jāievēro īpaša piesardzība, kad gatavojat vai uzsildāt pārtikas produktus ar augstu cukura vai tauku saturu, piemēram, cīsiņus mīklā, pīrāgus vai Ziemassvētku pudiņu. Atbilstošos ieteikumus skatiet lietošanas instrukcijā.

Lai izvairītos no traumām, ņemiet vērā tālāk minēto. BRĪDINĀJUMS!

Nedarbiniet krāsni, ja tā ir bojāta vai nedarbojas pareizi. Pirms lietošanas pārbaudiet šādas daļas:

a) 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 salabojusi kompetenta persona.

Nekad nemēģiniet pats noregulēt, remontēt vai pārveidot krāsni. Ir bīstami jebkuram, izņemot kompetentu personu, veikt jebkādu apkopes vai remonta darbību, noņemot pārsegu, kurš nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.

Nelietojiet krāsni ar atvērtām durvīm un nekādā veidā nepārveidojiet durvju drošības slēgmehānismus. Nelietojiet krāsni, ja starp durvju blīvēm un blīvējuma virsmām atrodas priekšmets.

Neļaujiet taukiem un netīrumiem uzkrāties uz durvju blīvējumiem un blakus esošajām daļām. Tīriet krāsni pēc regulāriem intervāliem un noņemiet jebkādus ēdiena pārpalikumus.

Ievērojiet norādījumus sadaļā "Kopšana un tīrīšana". Ja krāsns netiek uzturēta tīra, krāsns virsma var nodilt, kas nopietni ietekmētu ierīces kalpošanas laiku un iespējams radītu bīstamu situāciju.

Personām ar ELEKTROKARDIOSTIMULATORIEM ir jākonsultējas ar savu ārstu vai elektrokardiostimulatora ražotāju par piesardzības pasākumiem saistībā ar mikroviļņu krāsnīm.

Lai izvairītos no elektrošoka, ņemiet vērā tālāk minēto.

- Nekādā gadījumā nenoņemiet ārējo korpusu.
- Nekad nešļakstiet un nenovietojiet objektus durvju slēgmehānisma atverēs vai ventilācijas atverēs. Izšļakstīšanas gadījumā nekavējoties izslēdziet un atvienojiet krāsni un sazinieties ar pilnvarotu SHARP apkalpes dienesta pārstāvi.
- Neiegremdējiet strāvas vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Nodrošiniet, lai strāvas vads nekarātos pār galda vai darba virsmas malu.
- Glabājiet strāvas vadu attālāk no sildāmām virsmām, tostarp krāsns aizmugures.

- Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
- Nemēģiniet pats nomainīt krāsns spuldzi un neļaujiet to darīt kādam, kurš nav SHARP pilnvarots elektriķis. Ja krāsns spuldze ir bojāta, lūdzu, konsultējieties ar izplatītāju vai pilnvarotu SHARP apkalpes dienesta pārstāvi.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina pie pilnvarota SHARP apkalpes dienesta pārstāvja.

BRĪDINĀJUMS! Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt. Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu sprādzienveida vārīšanos, tāpēc jāievēro piesardzība, rīkojoties ar trauku. Lai novērstu sprādzienu vai pēkšņu vārīšanos, ņemiet vērā tālāk minēto.

Nekad nelietojiet slēgtus traukus. Noņemiet noslēgus un vākus pirms lietošanas. Slēgti trauki var sprāgt, jo spiediens ir paaugstināts pat pēc krāsns izslēgšanas. Esiet uzmanīgs, sildot šķidrumus. Izmantojiet trauku ar platu kaklu, lai ļautu burbuļiem izdalīties.

Nekad nesildiet šķidrumus traukos ar šauru kaklu, piemēram, zīdaiņu pudelītēs, jo tas var izraisīt satura izvirdumu no sildāmā trauka un radīt apdegumus.

Lai novērstu verdoša šķidruma pēkšņu izšļakstīšanos un iespējamo applaucēšanos, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

1. Nekarsējiet to pārmērīgi ilgi.
2. Samaisiet šķidrumu pirms sildīšanas/uzsildīšanas.
3. Sildīšanas laikā ieteicams šķidrumā ievietot stikla stienīti vai līdzīgu piederumu (kas nav no metāla).
4. Pēc sildīšanas paturiet šķidrumu krāsnī vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu sprādzienveida vārīšanos.

Negatavojiet olas ar to čaumalām, un veselas cieti vārītas

olas nesildiet mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt pat pēc uzsildīšanas beigām. Lai gatavotu vai uzsildītu olas, kas nav sakultas vai sajauktas, pārduriet dzeltenumus un baltumus. Nolobiet un sadaliet šķēlēs cieti vārītas olas pirms to uzsildīšanas mikroviļņu krāsnī.

Pirms gatavošanas pārduriet apvalkus tādiem pārtikas produktiem kā kartupeļi, desas un augļi, citādi tie var uzsprāgt.

BRĪDINĀJUMS! Zīdaiņu 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. Lai izvairītos no apdegumiem, ņemiet vērā tālāk minēto.

- Traukus, popkorna gatavotājus, krāsns cepšanas maisiņus un citus gatavošanas piederumus vienmēr atveriet attālāk no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika apdegumiem un vārīšanās izvirdumiem. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru, samaisiet ēdienu pirms pasniegšanas un pievērsiet īpašu uzmanību zīdaiņu, bērnu vai vecu cilvēku pārtikas un dzērienu temperatūrai. Daļas, kurām var pieskarties, lietošanas laikā var kļūt karstas. Bērni nedrīkst tām tuvoties.
- 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.

BRĪDINĀJUMS! Ļaujiet bērniem no 8 gadu vecuma lietot krāsni bez uzraudzības tikai tad, kad viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi tā, ka bērns ir spējīgs izmantot krāsni droši un saprot nepareizas lietošanas risku.

Kad ierīce darbojas režīmā GRILL, MIX GRILL, CONVECTION, MIX CONVECTION un AUTO MENU (režīms pieejams atkarībā no modeļa), bērni drīkst izmantot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā radītās temperatūras dēļ.

Šī ierīce nav paredzēta lietošanai cilvēkiem (tai skaitā bērniem) ar samazinātām fiziskajām, jutīguma vai garīgajām spējām vai ar pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien viņiem nav nodrošināta persona, kura atbild par viņu drošību, uzraudzība, vai norādījumi par to, kā izmantot iekārtu.

Bērni jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar ierīci. Bērni jāuzrauga, kad tie veic ierīces tīrīšanu.

Modeļiem ar elektronisko skārienpaneli ir iespējots bērnu bloķēšanas režīms.

Neatbalstieties un 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 (piemēram, paškarsējošajiem materiāliem), kas izstrādāts, lai padarītu ēdienu kraukšķīgu, jo tas var būt ļoti karsts.

Citi brīdinājumi

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni.

Nepārvietojiet krāsni, kad tā darbojas.

Šī ierīce paredzēta izmantošanai 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 apbrūninašanas trauku vai pašsasilstošu materiālu, vienmēr zem tā novietojiet siltumizturīgu izolatoru, piemēram, porcelāna šķīvi, lai novērstu krāsns pamatnes bojājumus siltuma spriegumu rezultātā. Trauku lietošanas norādījumos noteikto iepriekšējas uzsildīšanas laiku nedrīkst pārsniegt.

Nelietojiet metāla piederumus, kuri atstaro mikroviļņus un var izraisīt elektrisko dzirksteļošanu. Neievietojiet krāsnī skārda kārbas.

Lai novērstu rotējošā diska vai pamatnes salūšanu, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

a) Pirms tīrīšanas ar ūdeni ļaujiet atdzist.

b) Nenovietojiet karstus vai aukstus ēdienus vai karstus piederumus uz aukstas krāsns pamatnes.

c) Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa.

PIEZĪME.

Nelietojiet plastmasas traukus sildīšanai ar mikroviļņiem, ja krāsns joprojām ir karsta pēc kombinētā režīma izmantošanas (atkarībā no krāsns modeļa), jo tas var sakust.

Ja vien plastmasas trauku ražotājs nenorāda to piemērotību izmantošanai iepriekš minētajiem režīmiem, nelietojiet tos.

Ja neesat pārliecināts, kā pieslēgt savu krāsni, lūdzu, konsultējieties ar pilnvarotu un kvalificētu elektriķi.

Ne ražotājs, ne izplatītājs nevar uzņemties nekādu atbildību par krāsns bojājumiem vai traumām, kas radušās, neņemot vērā pareizo elektrisko savienojumu.

Dažreiz uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var veidoties ūdens tvaiki vai pilieni. Tā ir normāla parādība un nenorāda uz mikroviļņu krāsns noplūdēm vai nepareizu darbību.

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

Piesardzība, lietojot karstā gaisa funkcijas (Air Fry, Grils un konvekcija)

- Notīriet Air Fry paplāti un iekšējo katlu ar ziepjūdenī samitrinātu drānu. Izmantojiet tikai maigu ziepjūdeni.
- NEKĻEŅIET ar metāldaļas dabiskajiem materiāliem. Daļas var nolūzt un saskarties ar elektriskām daļām, radot elektrošoka risku. Bojājumi arī var rasties uz virsmām.
- Pirms uzglabāšanas un lietošanas ar mīkstu drānu noslaukiet ierīci un visas detaļas.
- Ja uz cepšanas paplātes vai ceptuves groza ir traipi, kurus ir grūti notīrīt, ļaujiet tiem apmēram 10 minūtes atmirkt siltā ūdenī pirms tīrīšanas.
- NEPĀRPILDIET gatavošanas laikā. Pārpildīšana var radīt traumas vai īpašuma bojājumus vai ietekmēt ierīces drošu lietošanu.
- NELIETOJIET cepšanas paplātē eļļu un nekādu citu šķidrumu.
- NELIETOJIET šo ierīci dziļajai cepšanai.
- Pārliecinieties, vai pārtikas produkti ir pareizi sagatavoti un pagatavoti, lai izvairītos no jebkāda apdraudējuma veselībai.
- Novērsiet pārtikas produktu saskari ar sildelementiem.
- VIENMĒR pirms lietošanas pārliecinieties, vai ierīce ir pareizi salikta.
- NEUZGLABĀJIET aerogrilā, kad tas netiek lietots, nevienu materiālu, kas neietilpst komplektā.
- NELIETOJIET ierīci tai neparedzētā veidā.

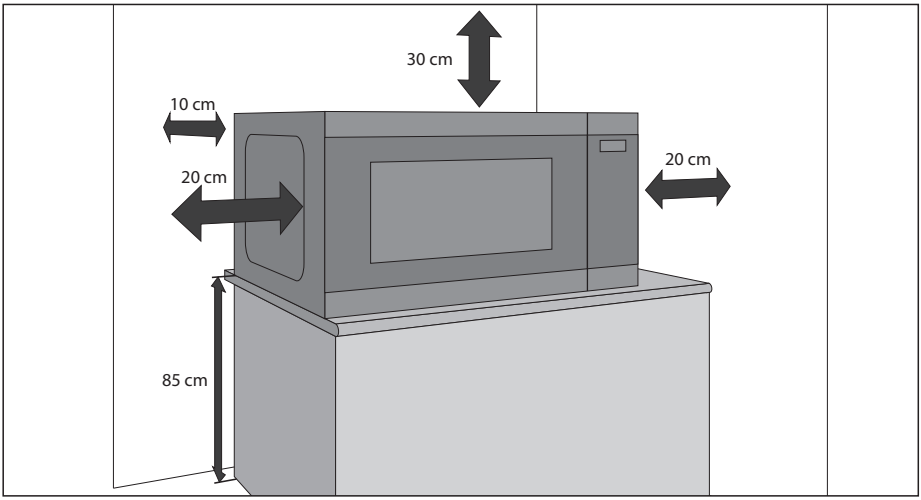
- Nav ieteicama neapstiprinātu piederumu lietošana, jo tas var radīt apdraudējumu un traumas.
- NEAIZSEDZIET gaisa ieplūdes vai izplūdes atveres, kad ierīce darbojas. Darot to, var tikt traucēta vienmērīga gatavošana un ierīce var tikt bojāta vai pārkarst.
- Gatavošanas laikā un uzreiz pēc tās NEPIESKARIETIES piederumiem.
- Veicot šīs darbības, ir jāievēro īpaša piesardzība. Nepareiza lietošana var radīt traumas.
- Pēc gatavošanas atstājiet ierīci atdzišanai uz pietiekamu laiku.
- Ļaujiet atdzist pirms tīrīšanas.
- BRĪDINĀJUMS: Lietojot Air Fry, ierīce karst laikā un dažas virsmas var pārsniegt augstas temperatūras. Tā kā cilvēki uztver temperatūras, šī ierīce jālieto ar piesardzību.
- Pieskaroties karstajām virsmām vai piederumiem un pārtikai, nēsājiet aizsargcimdus.

Šis simbols nozīmē, ka lietošanas laikā virsmas var sakarst.

UZSTĀDĪŠANA

1. Izņemiet visus iepakojuma materiālus no mikroviļņu krāsns iekšpuses un noņemiet visu aizsargplēvi no mikroviļņu krāsns korpusa.
2. Rūpīgi pārbaudiet, vai krāsnij nav nekādu bojājuma pazīmju.
3. Novietojiet krāsni uz drošas un līdzenas virsmas, kas ir pietiekami izturīga, lai balstītu krāsns svaru kopā ar vissmagāko vienību, ko varētu gatavot. Nenovietojiet mikroviļņu krāsni plauktā.
4. Izvēlieties līdzenu virsmu, kas nodrošina pietiekamu vietu gaisa ieplūdes un izplūdes atverēm. Skatiet attēlus pirmajā lappusē. Ierīces aizmugurējā daļa jānovieto pret sienu.

- Minimālais uzstādīšanas augstums ir 85 cm.
- Minimālā atstarpe 20 cm ir jānodrošina starp jebkuru mikroviļņu krāsns daļu un līdzās esošajām sienām vai objektiem.
- Virs mikroviļņu krāsns atstājiet vismaz 30 cm brīvas vietas.
- Nenoņemiet pamatnes balstus no mikroviļņu krāsns apakšas.
- Aizsedzot gaisa ieplūdes un/vai izplūdes atveres, var tikt bojāta krāsns.
- Krāsni novietojiet pēc iespējas tālāk no radio un TV. Mikroviļņu krāsns izmantošana var traucēt radio un TV uztveršanu.



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

BRĪDINĀJUMS!

Nenovietojiet mikroviļņu krāsni vietās, kur tiek izdalīts siltums vai mitrums (piemēram, blakus vai virs parastas krāsns) vai tuvu viegli uzliesmojošiem materiāliem (piemēram, pie aizkariem).
Neaizsedziet un neaizsprostojiet gaisa ventilācijas atveres.
Nenovietojiet priekšmetus uz krāsns.
Nepieskarieties mikroviļņu krāsns ārpusei darbības laikā vai neilgi pēc lietošanas, jo tā var būt karsta.

Radio traucējumi

Mikroviļņu krāsns darbība var izraisīt traucējumus jūsu radio, TV vai līdzīgai iekārtai. Ja ir traucējumi, tos var samazināt vai novērst, veicot šādus pasākumus:

1. Notīriet durvis un krāsns dobumu, kur tie satiekas.
2. Mainiet radio vai televīzijas antenas virzienu.
3. Pārkārtojiet mikroviļņu krāsni attiecībā pret uztvērēju.
4. Pievienojiet mikroviļņu krāsni citai kontaktligzdai, lai mikroviļņu krāsns un uztvērējs nebūtu vienā strāvas ķēdē.

Zemējuma (aizsardzības zemējuma) instrukcijas

Šai ierīcei ir jābūt sazētai. Šai krāsnij ir vads ar zemējuma vadu un zemējuma spraudni. Tam ir jāpievieno sienas kontaktligzdai, kas ir pienācīgi uzstādīta un sazēta. Īssavienojuma gadījumā zemējums samazina elektriskā trieciena risku, nodrošinot elektriskajai strāvai aizsardzības vadu. Ieteicams nodrošināt atsevišķu ķēdi, kas kalpo tikai krāsnij.

⚠ **BRĪDINĀJUMS: Nepareiza zemējuma kontaktdakšas lietošana var izraisīt elektriskās strāvas trieciena risku.**

BRĪDINĀJUMS!

1. Ja jums ir jautājumi par zemēšanas vai elektriskajām instrukcijām, konsultējieties ar kvalificētu elektriķi vai servisa darbinieku.
2. Ne ražotājs, ne izplatītājs nevar uzņemties nekādu atbildību par krāsns bojājumiem vai traumām, kas radušās, neņemot vērā elektriskā savienojuma procedūras.

Jūsu mikroviļņu krāsnī izmantotajam tīkla vadam ir šādi krāsu marķējumi:
Zaļš un dzeltens = ZEME | Zils = NEITRĀLS | Brūns = DZĪVS

Tehniskie dati

Modeļa nosaukums		**YC-MA262A**
Maiņstrāvas līnijas spriegums		230~240 V, 50 Hz viena fāze
Sadales līnijas drošinātājs/slēdzis		10 A
Barošanas avots	Enerģijas patēriņš	1500 W
	MICROWAVE izejas jauda	900 W
	Grila izejas jauda	1500 W
	Konvekcijas jauda	1500 W
	Izslēgšanās režīma jauda	<0,5 W
Mikroviļņu frekvence		2450 MHz*
Ārējie izmēri (P x A x Dz mm)		523 x 300 x 415
Dobuma izmēri (P x A x Dz mm)		335 x 218 x 362
Stikla rotējošā šķīvja izmērs (ø mm)		315
Krāsns ietilpība		26 litri**
Cepšanas paplātes izmērs (P x A x Dz mm)		329 x 35 x 306
Aerogrila groza izmērs (P x A x Dz mm)		298 x 47 x 275
Svara diapazons		17.7 kg
Cepešķrāsns lampa (LED veids)		1 W

**** - Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām. Saskaņā ar šo standartu šis produkts ir klasificēts kā 2. grupas B klases iekārta.***

2. grupa nozīmē, ka iekārta ar nolūku ģenerē radiofrekvenču enerģiju elektromagnētiskā izstarojuma veidā pārtikas produktu siltumapstrādei.

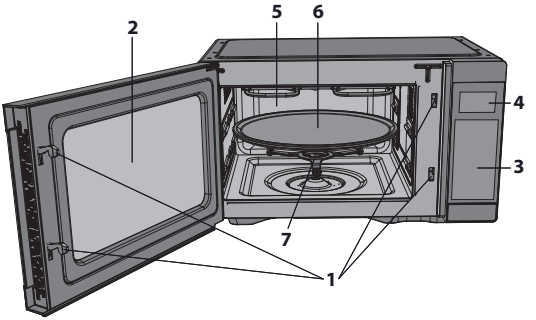
B klases aprikojums nozīmē, ka iekārta ir piemērota lietošanai mājsaimniecībās.

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

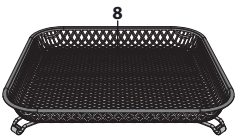
SASKAŅĀ AR PASTĀVĪGAS UZLABOŠANAS POLITIKU MĒS PATURAM TIESĪBAS MAINĪT KONSTRUKCIJU UN TEHNISKOS PARAMETRUS BEZ BRĪDINĀJUMA.

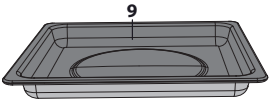
Krāsns un piederumi

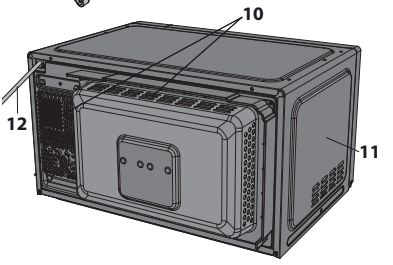
1. Durvju drošības slēdzēja sistēma
2. Krāsnas logs
3. Vadības panelis
4. Displeja ekrāns
5. Krāsns dobums
6. Stikla paplāte
7. Rotējošā šķīvja gredzens
8. Cepšanas grozs
9. Cepšanas panna
10. Ventilācijas atveres
11. Ārējais korpuss
12. Strāvas vads



- Grila restītes un cepšanas paplāte ir paredzēta lietošanai tikai ar grila un konvekcijas krāsnīm. NELIETOJIET nevienus metāla piederumus, lietojot mikroviļņu funkciju.
- Informāciju par grila plauktu skatiet šīs rokasgrāmatas sadaļā GRILS.







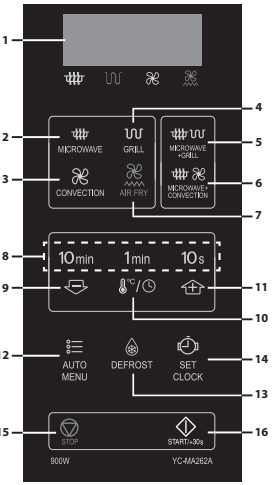
Nekad neaiztieciet grilu, ja tas ir karsts.
PIEZĪME. Kad pasūtat piederumus, ņemiet vērā divas lietas: detaļas numuru un modeļa nosaukumu.

PIEZĪMES.

- Pēc treknu produktu gatavošanas bez vāka vienmēr rūpīgi iztīriet dobuma un jebkādus gatavošanas traukus. Tie jābūt sausiem un bez taukiem. Uzbūvēti tauki var pārkarst un sākt smēķēt vai aizdegties.
- Vienmēr novietojiet traukus uz pagriežamā galda, lietojot mikroviļņu funkciju.
- NELIETOJIET grila restītes vai cepšanas paplāti, kad lietojat mikroviļņu funkciju.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Šis simbols nozīmē, ka lietošanas laikā virsmas var sakarst. Durvis, ārējais korpuss, krāsns dobums, piederumi un trauki darbības laikā kļūs ļoti karsti. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr lietojiet plānus krāsns cimdus.

Vadības panelis



1. **CIPARU DISPLEJS –** tiek rādīts gatavošanas laiks, jauda, indikatori un pulksteņa laiks.
2. **MICROWAVE POWER –**Nospiediet, lai atlasītu mikroviļņu jaudas līmeni.
3. **KONVEKCIJA –** Nospiediet, lai atlasītu konvekcijas temperatūru.
4. **GRILA –** Nospiediet, lai iestatītu grilēšanas programmu. (Lpp.19).
5. **MICROWAVE+GRILS –** Nospiediet, lai iestatītu MICROWAVE un grila kombinētos gatavošanas režīmus. (Lpp.19).
6. **MIKROVIĻŅU+KONVEKCIJA –** Nospiediet, lai atlasītu konvekcijas un kombināciju gatavošanu.
7. **AIR FRY –** Nospiediet, lai izmantotu Air Fry funkciju.
8. **10 SEKUNDES, 1 MINŪTE, 10 MINŪTES –** Izmantojiet, lai iestatītu gatavošanas laiku vai pulksteni.
9. **LEJUP ﹀ –** Nospiediet, lai iestatītu ēdiena svaru vai porcijas.
10. **TEMPERATŪRA/LAIKS –** Nospiediet, lai pārslēgtos starp temperatūras un laika iestatīšanu.
11. **AUGŠUP ﹀ –** Nospiediet, lai iestatītu ēdiena svaru vai porcijas.
12. **AUTO MENU poga –** Nospiediet, lai atlasītu automātiskās gatavošanas izvēlnes.
13. **DEFROST –** Nospiediet, lai atlasītu atkausēšanas funkciju.
14. **SET CLOCK –** Izmantojiet, lai iestatītu pulksteņa laiku. Izmantojiet, lai iestatītu taimeri.
15. **STOP –** Nospiediet vienreiz, lai pagaidu pārtrauktu gatavošanu, vai divreiz, lai atceltu gatavošanu pavisam.
16. **START/+30s –** Nospiediet, lai ieslēgtu cepeškrāsni un palielinātu gatavošanas laiku par 30 sekundēm.

Simbols					°C	
Apraksts	Mikroviļņi	Grils	AIR FRY	Konvekcija	Temperatūra	Time (Laiks)

Pirms lietojat cepeškrāsni

Kad krāsns ir pievienota strāvas kontaktligzdai, atskan signāls un displejā parādīsies "**0:00**". Ņemiet vērā, ka pulksteņa iestatīšana nav nepieciešama, lai krāsns darbotos pareizi. Lai iestatītu pulksteni, skatiet lietotāja rokasgrāmatas sadaļu "**Pulksteņa iestatīšana**".
Kad krāsns ir jauna, pirmo reizi izmantojot grilu un\vai konvekciju, tiks izdalīti dūmi un smakas. Lai izvairītos no tā, ka dūmi un smakas rodas ēdiena gatavošanas laikā, izmantojiet grila un konvekcijas funkciju bez ēdiena aptuveni 20 minūtes.

- Pēc durvju atvēršanas un aizvēršanas, krāsns režīms būs gaidīšanas režīms. Ja 1 minūtes laikā nav nospiestas nevienas pogas, displejs paliks ieslēgts un pogas nepildīs funkcijas. Lai atkal ieslēgtu gaidīšanas režīmu, atveriet un aizveriet durvis.
- Gatavošanas laikā, ja nospiesta poga **STOP** vienreiz, gatavošanas cikls tiks apturēts. Lai atsāktu gatavošanu, nospiediet pogu **START/+30s**. Ja poga **STOP** tiek nospiesta divreiz, gatavošana tiks atcelta.
- Programmējot cepeškrāsni konkrētai funkcijai, ja starp pogu nospiešanām ir pārtraukums vairāk nekā 30 sekundes, cepeškrāsns atgriezīsies gaidīšanas režīmā.
- Kad gatavošanas cikls ir pabeigts, displejā parādīsies "**Gatavs**" un ik pēc divām minūtēm atskanēs signāls, līdz nospiesta kāda poga vai būs atvērtas durvis.

Pulksteņa iestatīšana

Krāsnij ir 24 stundu pulksteņa režīms.

1. Nospiediet **SET CLOCK** pogu vienreiz, un "00:00" sāks mirgot.
2. Nospiediet laika pogas un ievadiet pašreizējo laiku. Ievadiet stundas, nospiežot pogu **10 min**, un minūtes,

nospiežot pogas **1 min** un **10 s**.

3. Nospiediet pogu **SET CLOCK** (🕒), lai pabeigtu pulksteņa iestatīšanu.

PIEZĪMES.

- Ja pulkstenis ir iestatīts, kad gatavošana ir pabeigta, displejā parādīsies pareizs pašreizējais laiks. Ja pulkstenis nav iestatīts, tad, kad gatavošana tiek pabeigta, displejā parādīsies "0:00".
- Lai pārbaudītu dienas laiku gatavošanas laikā, nospiediet pogu **SET CLOCK**, un LED displejā uz 2-3 sekundēm parādīsies laiks. Tas neietekmē gatavošanas procesu. Tas neietekmē gatavošanas procesu.
- Ja turpinājumā, iestatot pulksteni, tiek nospiesta poga **STOP** vai ja 1 minūtes laikā netiek veikta nekāda darbība, cepeškrāsns atgriezīsies iepriekšējā iestatījumā.
- Pēc strāvas pārtraukuma piegādes, mikroviļņu krāsns displejā mirgos "0:00", tiklīdz strāvas piegāde tiks atjaunota. Ja tas notiek gatavošanas laikā, programma tiks dzēsta. Dienas laiks tiks arī dzēsts.

Mikroviļņi

Jaudas līmenis	Nospiediet MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA pogu	Displeja ekrāns (Procenti)
AUGSTS	x1	100P
	x2	90P
VIDĒJI AUGSTS	x3	80P
	x4	70P
VIDĒJA	x5	60P
	x6	50P
VIDĒJI ZEMS (ATSALDĒŠANA)	x7	40P
	x8	30P
ZEMS	X9	20P
	X10	10P
	x11	0P

- Jūsu krāsnij ir 11 jaudas līmeņi, kā parādīts.
- Lai mainītu jaudas līmeni gatavošanai, spiediet pogu **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA**, līdz displejā norādīts vēlamais līmenis. Iestatiet vēlamo gatavošanas laiku, nospiežot laika pogas. Nospiediet pogu **START**, lai sāktu gatavot.
- Lai pārbaudītu jaudas līmeni gatavošanas laikā, spiediet pogu **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA**.
- Kamēr poga **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA** tiek turēta, displejā būs redzams jaudas līmenis. Krāsns turpinās atskaitīšanu, lai gan displejā tiks parādīts jaudas līmenis.
- Ja izvēlēta "0P", krāsns darbosies ar ventilatoru bez jaudas. Šo līmeni var izmantot, lai noņemtu nepatīkamās smakas.

Vispārīgi ir piemērojami tālāk minētie ieteikumi.
100P/90P - (AUGSTS) izmanto ātrai gatavošanai vai uzsildīšanai, piemēram, sautējumiem, dzērieniem, dārzeņiem u.c.
80P/70P - (VIDĒJI AUGSTS) lietojams ilgākai blīvu produktu, piemēram, ceptu gurna gabalu, maltās gaļas un pārklātu ēdienu gatavošanai, arī jutīgiem ēdieniem, piemēram, biskvītkūkām. Pie šī samazinātā iestatījuma ēdiens tiks sagatavots vienmērīgi bez pārmērīgas sacepšanas malās. Pie šī samazinātā iestatījuma ēdiens tiks gatavots vienmērīgi bez pārceptām malām.
60P/50P - (VIDĒJS) blīvai pārtikai, kurai nepieciešams ilgs gatavošanas laiks, piemēram, liellopa gaļas sautējumiem, ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai gaļa kļūtu mīksta.
40P/30P - (VIDĒJI ZEMS) atkausēšanai, izvēlieties šo jaudas līmeni, lai nodrošinātu vienmērīgu atkausēšanu. Šis iestatījums ir arī piemērots rīsu, makaronu, klimpas un olu krēma vārīšanai.
20P/10P - (ZEMS) maigai atsaldēšanai, piemēram, krējumam, kūkām vai mīklai.

Rokas darbība

Durvju atvēršana

Lai atvērtu krāsns durvis, nospiediet atvēršanas pogu.

Krāsns iedarbināšana.

Sagatavojiet un ievietojiet pārtiku piemērotā traukā pagriežamajā šķīvī vai ievietojiet tieši pagriežamajā šķīvī. Aizveriet durvis un nospiediet pogu **START/+30s** pēc vēlamā gatavošanas režīma izvēles. Jūs varat pagarināt vēlamo gatavošanas laiku manuālas gatavošanas laikā, nospiežot **TIME** pogas vai pogu **START/+30s**.
Ja gatavošanas programma ir atlasīta un poga **START/+30s** netiek nospiesta 1 minūtes laikā, iestatījums tiks atcelts.
Ja gatavošanas laikā durvis tiek atvērtas, to noslēgšanai ir jānospiež poga **START/+30s**. Dzirdams signāls, kad poga tiek nospiesta pareizajā veidā.

Izmantojiet pogu **STOP**, lai:

1. Dzēstu kļūdu programmēšanas laikā.
2. Gatavošanas laikā uz laiku apturētu krāsni.
3. Lai atceltu programmu gatavošanas laikā, nospiediet pogu **STOP** divas reizes.
4. Iestatītu un atceltu bērnu drošības slēdzi.

PIEZĪME

- Ja mikroviļņu krāsns netiek izmantota 1 minūti (un durvis ir aizvērtas), drošības slēdzis tiks automātiski aktivizēts. Tastatūra vairs nefunkcionēs. Lai izslēgtu drošības slēdzi, vienkārši atveriet mikroviļņu krāsns durvis, un tastatūra atkal būs aktīva.

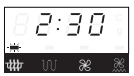
Mikroviļņu gatavošana

Krāsnij var ieprogrammēt laiku līdz 99 minūtēm 50 sekundēm (99.50).

MANUĀLA GATAVOŠANA UN ATSALDĒŠANA

- Ievadiet gatavošanas laiku un izmantojiet mikroviļņu krāsns jaudas līmeni no 100P līdz 10P, lai gatavotu vai atsaldētu.
- Apmaisiet vai apgrieziet pārtiku, kad iespējams, 2–3 reizes gatavošanas laikā.
- Pēc pagatavošanas pārsedziet ēdienu un atstājiet nostāvēties, ja ieteikts.
- Pēc atsaldēšanas pārsedziet ēdienu folijā un atstājiet nostāvēties līdz pilnīgai atkušanai.

Piemērs.
Lai gatavotu 2 minūtes un 30 sekundes ar 70% mikroviļņu jaudu, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Ievadiet jaudas līmeni, nospiežot pogu **MICROWAVE POWER** 4 reizes, lai iestatītu 70 P. x4	Ievadiet gatavošanas laiku, divas reizes nospiežot pogu **1 min** un tad trīs reizes nospiežot pogu **10 s**.	Nospiediet SĀKŠANAS/+30 s pogu, lai palaistu taimeri. (Displejs atskaitīs iestatīto gatavošanas/atkālēšanas laiku.)
		

BRĪDINĀJUMS!

- Kad krāsns sāks darboties, krāsns spuldze iedegsies un rotējošais šķīvis griezīsies pulksteņrādītāju kustības virzienā vai pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
- Ja durvis tiek atvērtas, lai samaisītu vai apgrieztu ēdienu gatavošanas/atkālēšanas laikā, displejs uz laiku apstāsies. Gatavošanas/atkālēšanas laika atpakaļskaitīšana turpināsies, kad durvis tiks aizvērtas un nospiesta poga **START**.
- Kad gatavošana/atkālēšana ir pabeigta, atveriet durvis vai nospiediet pogu **STOP**, un ja pulkstenis ir iestatīts, displejā atkal parādīsies dienas laiks.
- Ja jūs vēlaties zināt jaudas līmeni gatavošanas laikā, spiediet pogu **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA**. Kamēr poga **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA** tiek turēta, displejā būs redzams jaudas līmenis.

SVARĪGI!

- Aizveriet durvis pēc gatavošanas/atkālēšanas. Pēc gatavošanas/atsaldēšanas aizveriet durvis. Ņemiet vērā, ka, durvīm esot atvērtām, gaisma paliks iedegta. Tas ir drošības nolūkos kā atgādinājums, lai jūs neaizmirstu aizvērt durvis.
- Ja gatavojat pārtikas produktu ilgāk par noteikto standarta laiku (sk. tabulu tālāk), izmantojot vienu un to pašu gatavošanas režīmu, krāsns drošības mehānismi tiek automātiski aktivizēti. Mikroviļņu jaudas līmenis tiks samazināts, vai grila sildelements ieslēgsies un izslēgsies.

Gatavošanas režīms	**Standarta laiks**
Mikroviļņi 10P līdz 100P	30 minūtes
Grilēšana	Darbība ar pārtraukumiem, kontrolēta temperatūra
Jaukta grilēšana	99 minūtes 50 sekundes

Ātrais sākuma rokasgrāmata

Ja jums ir nepieciešams gatavot ar 100% jaudas līmeni, nospiediet pogu **START/+30s**, kamēr ierīce gaidstāves režīmā. Katru reizi, kad tiek nospiesta poga **START/+30s**, tas pievienos 30 sekundes gatavošanas laikam.

AIR FRY gatavošana

Ar Priekšsildīšanu

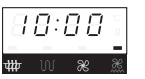
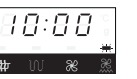
1. Nospiediet pogu AIR FRY, ekrānā parādīsies **220°C**.
2. Nospiediet pogu AIR FRY, lai izvēlētos temperatūru. Katru reizi, kad tiek nospiesta poga, displejā mainās vērtība – 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, un atpakaļ uz 220.
3. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
4. Nospiediet pogu **START/+30s**, un krāsns sāks priekšsildīšanu.
5. Kad priekšsildīšanas temperatūra ir sasniegta, displejā temperatūra mirgos. Atveriet durvis, ievietojiet gatavojamo pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
6. Nospiediet numuru pogas, lai iestatītu gatavošanas laiku.
7. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu gatavošanu.

Bez Priekšsildīšanas

1. Nospiediet pogu **AIR FRY**, ekrānā parādīsies **140°C**.
2. Nospiediet pogu **AIR FRY**, lai izvēlētos temperatūru. Katru reizi, kad tiek nospiesta poga, displejā mainās vērtība – 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, un atpakaļ uz 220.
3. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
4. Nospiediet numuru pogas, lai iestatītu gatavošanas laiku.
5. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu gatavošanu.

Piemērs.

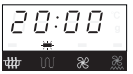
Lai gatavotu ar AIR FRY 10 minūtes pie 220°C bez priekšsildīšanas.

Nospiediet air fry pogu vienreiz. AIR FRY x1	Nospiediet air fry pogu 4 reizes, lai displejā tiktu rādīta 160 °C.	Nospiediet pogu **START/+30s** vienreiz. START/+30s x1	Nospiediet pogu 10 min vienreiz. 10min x1	Nospiediet **START/+30s**. START/+30s x1
				

Grilēšana

GATAVOŠANA TIKAI GRILĒŠANAS REŽĪMĀ
Grilam cepeškrāsns augšpusē ir tikai viens jaudas iestatījums. Grils darbojas kopā ar pagriežamo šķīvi, kas griežas, lai nodrošinātu vienmērīgu brūnināšanu. Lai grilētu nelielus pārtikas produktus, piemēram, bekonu, gambonu un kūciņas, izmantojiet režģi. Pārtiku var novietot tieši uz režģa vai karstumizturīgā cepamtraukā uz režģa.

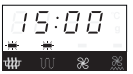
Piemērs.
Lai grilētu 20 minūtes, izmantojiet pogu **GRILL**.

Nospiediet pogu **GRILL** vienreiz. x1	Ievadiet nepieciešamo sildīšanas laiku, divreiz nospiežot pogu **10 min**.	Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu grilēšanu. (Displejs atskaitīs iestatīto gatavošanas laiku.)
		

Mikroviļņi + grils

GRILL + MICROWAVE apvieno mikroviļņu jaudu ar konvekcijas funkciju. Šajā režīmā mikroviļņu jauda un konvekcijas jauda tiek lietota pārmaiņus. Pilna jauda mikroviļņiem 14 sekundes, tad grils 15 sekundes. Cikls tiek atkārtots līdz gatavošanas laika beigām.
Izmantojot mikroviļņu jaudu kopā ar grilu, tiek samazināts gatavošanas laiks un galaprodukts ir kraukšķīgs un brūns.

Piemērs.
Lai pagatavotu 15 minūtes, sekojiet piemēram tālāk.

Nospiediet pogu **GRILL + CONVECTION** vienreiz. x1 MICROWAVE +GRILL	Ievadiet nepieciešamo sildīšanas laiku, vienreiz nospiežot pogu **10 min** un piecas reizes nospiežot pogu **1 min**.	Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu gatavošanu. (Displejs atskaitīs iestatīto gatavošanas laiku.)
		

PIEZĪMES gatavošanai režīmos GRILĒŠANA un GRILĒŠANA + MICROWAVE:

- Pirms gatavošanas grilu nav nepieciešams uzkarsēt.
- Ja cepat produktus dziļā traukā, novietojiet to uz rotējošā šķīvja.
- Izmantojot grilu pirmo reizi, varat sajust dūmus vai degšanas smaku. Tas ir normāli un neliecina par cepeškrāsns bojājumu. Lai izvairītos no šīs problēmas, pirmo reizi lietojot krāsni, sildiet krāsni bez ēdiena 20 minūtes ar grilu.

SVARĪGI: Lai darbības laikā izvairītos no dūmiem vai smakām, atveriet logu vai ieslēdziet virtuves ventilāciju.
PIEZĪME. Kad izmantojat grila funkciju, grils ik pēc noteikta laika intervāla tiek ieslēgts un izslēgts, lai novērstu pārkaršanu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS: Durvis, ārējais korpuss, cepeškrāsns dobums un piederumi kļūst ļoti karsti darbības laikā.**
Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr lietojiet plānus krāsns cimdus.

Konvekcija

Konvekcijas gatavošanas laikā karsta gaisa cirkulācija nodrošina ātru un vienmērīgu pārtikas brūnēšanu un kraukšķīgumu. Šī krāsns var tikt programmēta trīspadsmit dažādām gatavošanas temperatūrām (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Pirms konvekcijas režīmā gatavošanas ieteicams iepriekš uzsildīt krāsni. Lai iepriekš uzsildītu un gatavotu, izmantojot konvekcijas funkciju, rīkojieties saskaņā ar zemāk sniegtajiem norādījumiem:

Ar priekšsildīšanu

1. Nospiediet pogu **CONVECTION**, displejā parādīsies **180°C**.
2. Nospiediet pogu **CONVECTION**, lai izvēlētos temperatūru. Katru reizi, kad to nospiedīsiet, displejā mainīsies temperatūra: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 un pēc tam atpakaļ uz 180.
3. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
4. Nospiediet pogu **START/+30s** un krāsns sāks priekšsildīšanu.
5. Kad ir sasniegta priekšsildīšanas temperatūra, temperatūra displejā mirgos. Atveriet durvis, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis.
6. Nospiediet ciparu pogas, lai ievadītu gatavošanas laiku.
7. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu gatavošanu.

Bez priekšsildīšanas

1. Nospiediet pogu **CONVECTION**, displejā parādīsies **180°C**.
2. Nospiediet pogu **CONVECTION**, lai izvēlētos temperatūru. Katru reizi, kad to nospiedīsiet, displejā mainīsies temperatūra: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 un pēc tam atpakaļ uz 180.
3. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai apstiprinātu temperatūras iestatījumu.
4. Nospiediet ciparu pogas, lai ievadītu gatavošanas laiku.
5. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu gatavošanu.

Piemērs.

Lai gatavotu 12 minūtes pie 210°C konvekcijas režīmā bez priekšsildīšanas.

Nospiediet konvekcijas pogu vienreiz. CONVECTION x1	Nospiediet konvekcijas pogu 3 reizes, lai displejā tiktu rādīta 210 °C. CONVECTION x3	Nospiediet pogu **START/+30s** vienreiz. START/+30s x1	Nospiediet pogu **10min** vienreiz un pogu **1min** divreiz.	Nospiediet **START/+30s**. START/+30s x1

MICROWAVE + konvekcija

MICROWAVE + konvekcijas režīms padara gatavošanu ērtāku un ātrāku, jo tiek izmantota MICROWAVE ātra gatavošana un konvekcija, lai kraukšķinātu ēdienu.
MICROWAVE + KONVEKCIJA apvieno MICROWAVE jaudu ar konvekcijas funkciju. Šajā režīmā MICROWAVE jauda un konvekcijas jauda tiek lietotas pārmaiņus. Pilna jauda MICROWAVE 14 sekundes, pēc tam konvekcijas iestatījums uz 170°C 15 sekundes. Šis cikls atkārtojas līdz gatavošanas laika beigām. MICROWAVE jaudas apvienojums ar konvekcijas funkciju samazina gatavošanas laiku un nodrošina kraukšķīgu, brūnu apdari.

Piemērs.
Lai gatavotu 10 minūtes, izmantojot MICROWAVE + KONVEKCIJU.

Nospiediet pogu **MICROWAVE + CONVECTION** vienreiz. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Ievadiet nepieciešamo sildīšanas laiku, vienreiz nospiežot pogu **10 min**. 10min x1	Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu gatavošanu. (Displejs atskaitīs iestatīto gatavošanas laiku.)

PIEZĪMES par KONVEKCIJU + MIKROVIĻŅU gatavošanu:

- Nav iepriekšēja uzsildīšanas funkcijas.
- Ja cepat produktus dziļā traukā, novietojiet to uz rotējošā šķīvja.
- Izmantojot grilu pirmo reizi, var rasties dūmi vai degoša smarža. Tas ir normāli un nenorāda uz cepeškrāsns bojājumu. Lai izvairītos no šīs problēmas, pirmo reizi izmantojot cepeškrāsni, uzsildiet to bez ēdiena 20 minūtes konvekcijas režīmā.

SVARĪGI!: Lai krāsns lietošanas laikā atbrīvotos no dūmiem vai smakām, atveriet logu vai ieslēdziet virtuves ventilācijas sistēmu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS: Durvis, ārējais korpuss, cepeškrāsns dobums un piederumi kļūst ļoti karsti darbības laikā.**
Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr lietojiet plānus krāsns cimdus.

Automātiska izvēlne

Automātisko gatavošanas programmu izmantošana ļauj ātri un vienmērīgi pagatavot ēdienu ar dažiem pogu nospiedieniem. Nav nepieciešams programmēt laiku un jaudu, pietiek izvēlēties vajadzīgo automātiskās gatavošanas funkciju un, ja nepieciešams, ievadīt svaru/pieces.

MICRO+KONVEKCIJAS Gatavošanas automātiskā izvēlne

Lai izvēlētos mikroviļņu un konvekcijas gatavošanas automātiskās izvēlnes, nospiediet pogu **AUTO MENU** vienreiz, pēc tam nospiediet "**+**" vai "**–**" pogas, lai izvēlētos programmu, ekrānā parādīsies "**A01**" līdz "**A09**"

Piemēram, lai uzvārītu divus kartupeļus mizā.

1. Atveriet durvis un novietojiet ēdienu cepeškrāsnī, izmantojot piemērotus traukus gatavošanai.
2. Aizveriet durvis.
3. Nospiediet pogu **AUTO MENU** vienreiz. Ekrānā parādīsies **A01**.
4. Nospiediet pogu "+" vienreiz, ekrānā parādīsies **A02**.
5. Nospiediet **START/+30s**, lai apstiprinātu izvēlēto automātiskās gatavošanas izvēlni.
6. Nospiediet "**+**" vai "**–**" pogu, lai pielāgotu daudzumu (vai svaru citiem ēdieniem).
7. Nospiediet **START/+30s**, lai sāktu gatavošanu.
8. Kad gatavošana beidzas, ekrāns atgriežas gaidīšanas režīmā un atskan 5 signāli.

Automa Ska izvēlne A01 līdz A09

Displeja ekrāns	Izvēlne	Displeja ekrāns	Svars (g)	Gatavošanas laiks	Gatavošanas režīms	Gatavošanas padoms
A01	Automātiskā uzsildīšana	150 g	150 g	1 minūte 30 sekundes	Mikroviļņi P100	Novietojiet pārtiku mikroviļņu drošā traukā un novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
		250g	250g	2 minūtes 30 sekundes		
		350 g	350 g	3 minūtes 30 sekundes		
		450g	450g	4 minutes 30 seconds		
		600g	600g	6 minūtes		
A02	Kartupeļi	1		5 minutes 20 seconds	MICROWAVE P100	Each potato should be approximately 230g. Remove any eyes (buds) and wash before cooking.
		2		8 minutes 30 seconds		
		3		11 minutes 30 seconds		
A03	Galas	150g	150g	3 minūtes	MICROWAVE P80 Turn over half way through cooking	Place your food into a microwave safe container and place in the centre of the turntable.
		300g	300g	4 minutes 40 seconds		
		450g	450g	6 minutes 30 seconds		
		600g	600g	8 minutes 30 seconds		
A04	Dārzeņi	150g	150g	3 minūtes	MICROWAVE P100	Place your food into a microwave safe container and place in the centre of the turntable.
		350g	350g	4 minutes 30 seconds		
		500g	500g	6 minūtes		
A05	Pasta	50g	50g (water 450g)	18 minūtes	MICROWAVE P80	Place the uncooked pasta in a microwave safe bowl and add the water specified for the weight. Place the bowl in the centre of the turntable before starting the oven.
		100 g	100 g (water 800g)	20 minūtes		
		150g	150g (water 1200g)	22 minūtes		
A06	Zivs	150g	150g	3 minutes 10 seconds	Microwave P80	Place the fish onto a microwave safe dish or rack and place in the centre of the turntable.
		250g	250g	4 minutes 40 seconds		
		350g	350g	5 minutes 40 seconds		
		450g	450g	7 minūtes		
		650g	650g	9 minutes 40 seconds		
A07	Soup	200	200ml	2 minutes 10 seconds	P100	Place the soup in a microwave safe container and place in the centre of the turntable.
		400	400ml	4 minūtes		
		600	600ml	5 minutes 40 seconds		
A08	Pica	200 g	200 g	11 minūtes	Convection 190°C	Place the pizza directly onto the baking tray and use on the lower level.
		300g	300g	12 minutes 30 seconds		
		400g	400g	14 minutes 30 seconds		
A09	Vista	500g	500g	40 minūtes	Convection 200°C Turn over at 2/3 of the way through cooking	Place your food on the baking tray and use on the lower level.
		750g	750g	45 minūtes		
		1000g	1000g	50 minūtes		
		1200g	1200g	55 minūtes		

AIR FRY Automātiskā izvēlne

Lai izvēlētos mikroviļņu un konvekcijas gatavošanas automātiskās izvēlnes, nospiediet pogu **AUTO MENU** divreiz, pēc tam nospiediet "**+**" vai "**–**" pogas, lai izvēlētos programmu, ekrānā parādīsies "**AF01**" līdz "**AF14**"

Piemēram, lai pagatavotu saldētas vistas gabaliņus.

1. Atveriet durvis un novietojiet ēdienu cepeškrāsnī, izmantojot piemērotus traukus gatavošanai.
2. Aizveriet durvis.
3. Nospiediet pogu **AUTO MENU** divreiz. Ekrānā parādīsies **AF01**.
4. Nospiediet pogu "**+**" piecas reizes, ekrānā parādīsies **AF06**.
5. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu gatavošanu.
6. Kad gatavošanas cikls ir pabeigts, cepeškrāsns pīkstēs 5 reizes.

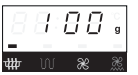
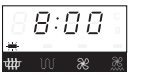
Automa Ska izvēlne AF01 līdz AF14

Displeja ekrāns	Izvēlne	Displeja ekrāns	Svars (g)	Cooking time	Cooking mode	Cooking advice
AF01	Frozen French Fries	AF01	500g	21 minūtes	AIR FRY 220°C	Nepārpildiet aerogrila grozu ar pārāk daudz frī kartupeļiem. Pārliecinieties, ka frī kartupeļi ir vienmērīgi izkārtoti.
AF02	Zivis un čipsi	AF02	400g	18 minūtes 00	AIR FRY 220°C Apgrieziet otrādi, kad ir atlikuši 3 minūtes gatavošanas laika.	
AF03	Saldēti kroketi	AF03	400g	14 minūtes	AIR FRY 210°C	Vienmērīgi izkārtojiet kroketus aerogrila grozā.
AF04	Saldēti kalmāri	AF04	400g	14 minūtes	AIR FRY 210°C	Vienmērīgi izkārtojiet kalmārus aerogrila grozā.
AF05	Saldēti sīpolu gredzeni	AF05	350g	13 minūtes	AIR FRY 210°C	Vienmērīgi izkārtojiet sīpolu gredzenus aerogrila grozā.
AF06	Saldēti nuggeti	AF06	500g	20 minūtes	AIR FRY 210°C Apgrieziet otrādi, kad ir atlikuši 4 minūtes gatavošanas laika.	Nepārpildiet. Pārliecinieties, ka starp nuggetiem ir neliels attālums.
AF07	Eskaļope	AF07	400g	20 minūtes	AIR FRY 200°C Apgrieziet otrādi, kad ir atlikuši 4 minūtes gatavošanas laika.	
AF08	Garneles	AF08	200 g	11 minūtes	AIR FRY 210°C	
AF09	Dārzeņi	AF09	300g	10 minūtes	AIR FRY 220°C	Sagrieziet dārzeņus 2 x 3 cm gabaliņos, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanu.
AF10	Pavasara rullīši	AF10	400g	14 minūtes	Air fry 220°C Apgrieziet, kad līdz gatavošanas laika beigām atlikuši 4 minūtes.	
AF11	Saldētas maizītes garneles	AF11	220g	12 minūtes	Air fry 210°C Apgrieziet, kad līdz gatavošanas laika beigām atlikuši 4 minūtes.	Esiet uzmanīgi, lai nepārpildītu aerogrila grozu.
AF12	Saldētas kartupeļu daiviņas	AF12	400g	20 minūtes	Air fry 220°C	Nepārpildiet. Uzsmidziniet ar ēdiena eļļu, lai iegūtu kraukšķīgāku ādiņu.
AF13	Bufalo vistas spārniņi	AF13	550g	15 minūtes	Air fry 210°C	Ievietojiet vienmērīgi aerogrila grozā.
AF14	Uz grila cepti svaigi zivju filejas gabaliņi	AF14	500g	11 minūtes	Air fry 230°C	

- Automātiskās gatavošanas rezultāts ir atkarīgs no tādiem faktoriem kā ēdiena forma un lielums, jūsu personīgā ēdiena gatavības pakāpe un kā ēdiens ir novietots cepeškrāsnī. Ja gatavošanas rezultāts nav apmierinošs, pielāgojiet gatavošanas laiku.
- Dažām automātiskās pagatavošanas programmām jums var tikt lūgts apgriezt ēdienu. Atveriet durvis, apgrieziet ēdienu, aizveriet durvis un pēc tam nospiediet pogu **START/+30s**, lai atsāktu gatavošanu.
- Apgriežot ēdienu, lietojiet cepeškrāsns cimdus (vai tamlīdzīgus).
- Nav iespējams mainīt gaisa cepeša (AIR FRY) automātiskās izvēlnes opcijas laiku vai temperatūru.

Atsaldēšana pēc svara

Mikroviļņu krāsns ir iepriekš programmēta ar taimeri un jaudas līmeni, lai pārtikas produktus, piemēram, gaļu vai jūras veltes, varētu viegli atkausēt. Svars ir no 0,1 kg – 2,0 kg.
Sekojiet zemāk norādītajam piemēramdetaļas par to, kā darboties ar šīm funkcijām.
Piemērs: Lai atkausētu 1,2 kg smagu gaļas gabalu.
Ievietojiet pārtiku plakānā traukā vai alternatīvi mikroviļņu krāsns atkausēšanas restītī uz rotējošā diska.

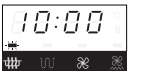
Atlasiet svara atkausēšanas funkciju, vienreiz nospiežot atkausēšanas pogu. DEFROST x1	Četras reizes nospiediet pogu UP ⇩ °C/🕒 ⇧	Nospiediet pogu **START/+30s** vienreiz. START/+30s x1	Nospiediet SĀKŠANAS pogu, un atkausēšana sāksies. START/+30s x1
			

Piezīmes par atsaldēšanu pēc svara:

- Pirms produktu sasaldēšanas pārliecinieties, vai tie ir svaigi un tiem ir laba kvalitāte.
- Produkta svars ir jānoapaļo līdz tuvākajiem 0,1 kg, piemēram, 0,65 kg jānoapaļo līdz 0,7 kg.
- Ja nepieciešams, pārklājiet nelielas gaļas vai mājputnu vietas ar nelieliem alumīnija folijas gabaliem. Tas novērsīs vietu uzsilšanu atkausēšanas laikā. Pārliecinieties, ka folija neskar krāsns sienas.

Atkausēšana pēc laika

Šī funkcija ātri atkausē pārtiku, ļaujot jums izvēlēties piemērotu atkausēšanas laiku atkarībā no pārtikas veids. Sekojiet zemāk norādītajam piemēram, lai uzzinātu, kā darboties ar šo funkciju. Laika diapazons ir 0:01 – 99:50.
Piemērs: Lai atsaldētu pārtiku 10 minūtes.

Atlasiet vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot ATSALDĒŠANAS PĒC LAIKA pogu. DEFROST x2	Ievadiet gatavošanas laiku, nospiežot laika pogas. 10 min 1 min 10 s	Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu atkausēšanu. (Displejs atskaitīs iestatīto atkausēšanas laiku)
		

Piezīmes par laika atkausēšanu:

- Pēc gatavošanas atskanēs piecas skaņas signāla un LED parādīs dienas laiku, ja pulkstenis ir iestatīts. Ja pulkstenis nav iestatīts, displejā rādīsies tikai "0:00" pēc gatavošanas pabeigšanas.
- Iepriekš iestatītais mikroviļņu jaudas līmenis ir P30 un to nevar mainīt.

Secīga gatavošana

Šī funkcija ļauj pagatavot divos dažādos posmos, kas var ietvert manuālu gatavošanas laiku un režīmu un/vai laika defrost funkciju, kā arī svara defrost funkciju. Kad programma ir iestatīta, nav nepieciešams pārtraukt gatavošanas procesu, jo krāsns automātiski pāries uz nākamo posmu. Pēc pirmā posma atskanēs viena skaņas signāla.
Piezīme: Automātisko izvēlni nevar iestatīt kā vienu no vairākām secībām.
Piemērs: Ja vēlaties atsaldēt produktu 5 minūtes, pēc tam gatavot ar jaudu 80P 7 minūtes.

Darbības ir šādas:
1. Nospiediet mikroviļņu pogu, lai iestatītu jaudu uz P30.
2. Ievadiet 5 minūšu gatavošanas laiku.
3. Nospiediet mikroviļņu pogu, lai iestatītu jaudu uz P80.
4. Ievadiet 7 minūšu gatavošanas laiku.
5. Nospiediet pogu **START/+30s**, lai sāktu gatavošanu.

Drošības slēdzene

Šī ir automātiskā funkcija, lai novērstu bērnu neuzraudzītu krāsns darbību. Gaidstāves režīmā, ja viena minūte netiek veiktas ne darbības, krāsns automātiski pāriet drošības bloķēšanas režīmā un visas pogas ir atspējotas.
Lai izslēgtu drošības bloķēšanu, vienkārši atveriet un aizveriet mikroviļņu krāsns durvis, un tastatūra atkal būs aktīva, un slēdzenes indikatora gaisma izslēgsies.

Bērnu drošība

Lai iestatītu bērnu slēdzeni, nospiediet un turiet **STOP** pogu 3 sekundes, atskanēs garš pīkstiens un displejā parādīsies bloķēšanas ikona. Krāsns tagad ir bērnu slēdzenes režīmā.
Lai atceltu BĒRNU DROŠĪBAS SLĒDZI, nospiediet un turiet **STOP** pogu 3 sekundes, līdz dzirdams garš pīkstiens.

Tīrīšana un apkope

- Izslēdziet krāsni un atvienojiet strāvas kabeli no tīkla pirms tīrīšanas.
- Uzturiet krāsns iekšpusi tīru. Kad pārtika izšļakstās vai izlieti šķidrumi pielīp pie krāsns sāniem, augšējās bāzes vai rotējošā šķīvja, noslaukiet ar mitru drāniņu. Ja krāsns ir ļoti netīra, var izmantot vieglus mazgāšanas līdzekļus. Izvairieties no aerosolu vai citu stipru tīrīšanas līdzekļu lietošanas. Tie var notraipīt, atstāt svītras vai iedzeltēt durvju virsmu.
- Krāsns ārpusei jābūt tīrai ar mitru drāniņu. Lai nepieļautu krāsns darbības daļu bojājumus, ūdens nedrīkst ieplūst ventilācijas atverēs.
- Tīriet durvis un logu abās pusēs, durvju blīves un blakus esošās daļas bieži ar mitru drāniņu, lai noņemtu izlietu vai izšļakstījušos vielu atliekas.
- Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Nelietojiet tvaika tīrītājus.
- Nelieciet vadības paneli kļūt slapju. Tīriet ar mīkstu mitru drāniņu. Tīrīšanas laikā atstājiet krāsns durvis vaļā, lai novērstu krāsns neparedzētu ieslēgšanos.
- Ja tvaiki uzkrājas iekšpusē vai ap krāsns durvju ārpusi, noslaukiet ar mīkstu drāniņu. Tas var rasties, kad mikroviļņu krāsns darbojas augstā mitruma apstākļos. Tas nav defekts.
- Rotējošais šķīvis regulāri jātīra, lai izvairītos no piesārņojuma un iespējamiem lokšņu bojājumiem. Vienkārši noslaukiet krāsns apakšējo virsmu ar vieglu mazgāšanas līdzekli.
- Noņemiet smaržas no savas krāsns, apvienojot tasi ūdens ar viena citrona sulu un mizu mikroviļņu traukā. Mikrovagojiet 5 minūtes. Rūpīgi noslaukiet un nožāvējiet ar mīkstu drāniņu.
- Ja spuldzīte nedarbojas, lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanu, lai saņemtu padomu.
- Krāsns jāuztur tīra un jāizņem visi pārtikas atlikumi. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, virsma var pasliktināties, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.
- Lūdzu, neizmetiet šo ierīci sadzīves atkritumos; skatiet savas valsts padomus par šāda veida produktu iznīcināšanu.

Piemērota cepeškrāsns trauki

1. Ideāls materiāls mikroviļņu traukam ir caurspīdīgs mikroviļņiem, tas ļauj enerģijai iziet cauri traukam un sildīt pārtiku.
2. Mikroviļņi nevar iekļūt metālā, tāpēc nevajadzētu izmantot metāla traukus vai traukus ar metāla apdari.
3. Nelietojiet pārstrādātus papīra produktus mikroviļņu gatavošanas laikā, jo tie var saturēt nelielus metāla fragmentus, kas var izraisīt dzirksteles un/vai ugunsgrēkus.
4. Ieteicams izmantot apaļas/ovālas traukus, jo ēdiens stūros mēdz pārkarsēt.
5. Var izmantot šauras alumīnija folijas sloksnes, lai novērstu atklāto vietu pārkarsēšanu. Bet uzmanieties, nelietojiet pārāk daudz un ievērojiet 2,54 cm attālumu starp foliju un krāsns iekšpusi.

Zemāk norādītais saraksts ir vispārīgs ceļvedis, kas palīdz izvēlēties atbilstošus traukus.

Gatavošanai piemēroti trauki	Mikroviļņi Drošs	Grils/Konvekcija/AIR FRY	Komentārs
Cepšanas trauki	✔ / ✘	✘	Vienmēr ņemiet vērā ražotāja norādījumus. Neatstājiet sildīšanas laikus lielākus par norādītajiem. Esiet ļoti uzmanīgi, jo šie ēdieni kļūst ļoti karsti.
Ķīnas porcelāns un keramikas izstrādājumi	✔ / ✘	✘	Porcelāns, māla trauki, fajanss un kaulu porcelāns parasti ir piemērots, izņemot tos traukus, kuriem ir metāla dekorējumi.
Siltumizturīgs stikls	✔	✔	Ir jāpārliecinās, vai jebkurš stikla virtuves trauks ir piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī.
Ne karstumizturīgs stikls	✘	✘	
Karstumizturīga keramika	✔	✔	Pārliecinieties, ka keramiskais materiāls nav pārāk biezs vai ar augstu minerālu saturu.
Mikroviļņu krāsns droša plastmasas trauks	✔	✘	Vienmēr pārbaudiet, vai plastmasas virtuves trauks ir piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī.
Virtuves papīrs	✔ / ✘	✘	Izmantojiet tikai virtuves papīru, kas ir ieteikts lietošanai mikroviļņu krāsnī.
Stikla trauki, piem., Pyrex®	✔ / ✘	✔	Izmantojot smalkus stikla traukus, ir jārīkojas uzmanīgi, jo tie var saplīst, ja tiek pēkšņi uzkarsēti.
Metāla paplāte	✘	✔	Metāla traukus nav ieteicams izmantot, jo tie var dzirksteļot, radot aizdegšanos.
Metāla statīvs	✘	✔	Metāla traukus nav ieteicams izmantot, jo tie var dzirksteļot, radot aizdegšanos.
Alumīnija folija Folijas trauki	✔ / ✘	✔	Mazus alumīnija folijas gabalus var izmantot, lai pasargātu ēdienu no pārkaršanas. Turiet foliju vismaz 2.54 cm attālumā no krāsns sienām, jo var rasties elektriskā loka rašanās. Folijas trauki nav ieteicami, ja vien ražotājs nav tos norādījis, piemēram, Microfoil®, kura instrukcijas ievērojiet rūpīgi.
Pārtikas plēve	✔	✘	Nedrīkst saskarties ar produktu un ir jāizdursta caurumi, lai tvaikam būtu kur izkļūt.
Plastmasa/polistirols, piem., ātrās ēdināšanas trauki	✔	✘	Ir jārīkojas uzmanīgi, jo daži trauki var saplakt, izkust vai mainīt krāsu pie augstas temperatūras.
Saldētavas/cepšanas maisiņi	✔	✘	Ir jādurt caurumi, lai tvaiks varētu izkļūt. Pārliecinieties, ka maisi ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī.
Papīra šķīvji/krūzītes un virtuves papīrs	✔	✘	Neizmantojiet plastmasas vai metāla sasprauades, jo tās var izkust vai aizdegties dzirksteļošanas rezultātā.
Salmu un koka trauki	✔	✘	Izmantojiet tikai sildīšanai vai mitruma absorbēšanai. Jārīkojas uzmanīgi, jo pārkaršana var radīt aizdegšanos.
Pārstrādāts papīrs un avīze	✘	✘	Šo materiālu lietošanas laikā vienmēr uzraugiet krāsni, jo pārkaršana var radīt aizdegšanos. Var saturēt metāla daļiņas, kas radīs dzirksteles un var izraisīt aizdegšanos.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Uzsildot pārtiku plastmasas vai papīra traukos, uzmanīgi sekojiet līdzi krāsnij, jo pastāv iespēja, ka tā var aizdegties.

PIEZĪME: Neatstājiet cepeškrāsni lietošanas laikā bez uzraudzības.

Mikroviļņu krāsns gatavošanas padomi

Mikroviļņu krāsnis gatavo ēdienu ātrāk nekā tradicionālās gatavošanas metodes. Tāpēc ir būtiski ievērot noteiktas tehnikas, lai nodrošinātu labus rezultātus. Daudzas no sekojošām tehnikām ir līdzīgas parastā gatavošanā izmantotajām tehnikām.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Šķidrumus un pārtikas produktus nedrīkst uzsildīt hermētiski noslēgtos traukos vai burkās/traukos ar vākiem, jo iekšpusē uzkrājas spiediens, kas var izraisīt burkas/trauka eksplodēšanu.

PADOMI PAR GATAVOŠANU

- Ja krāsns tiek izmantota, vienmēr to uzraugiet.
- Pārliecinieties, vai virtuves trauki ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Mikroviļņu popkornu izmantojiet tikai ieteicamajā iepakojumā (ievērojiet ražotāja norādījumus). Nekad nelietojiet eļļu, ja to nav norādījis ražotājs un nekad negatavojiet ilgāk par norādīto laiku.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Ja pārsniegsiet ieteiktos gatavošanas laikus un izmantosiet pārāk augstus jaudas līmeņus, pārtika var pārkarst, sadegt un, ekstremālos apstākļos, aizdegties un bojāt krāsni.

Pārkārtošana

Biezākās produkta daļas, piemēram, vistu stilbiņus, izvietojiet šķīvja ārējā malā. piemēram, vista stilbiņi.
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 vārīšanas beigām. piem., vārītas bez čaumalas, ceptas, cieti vārītas.

Apmaisīšana, apgriešana un pārkārtošana

Lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanu, ēdināšanas laikā ir būtiski maisīt, pagriezt un pārkārtot ēdienu. Vienmēr maisiet un pārkārtojiet no ārpuses uz centru.

Nostāvēšanās

Pēc gatavošanas ir nepieciešams ļaut ēdienam nostāvēties, jo tādējādi siltums vienmērīgi izkliedēsies pa visu pārtikas produktu.

Produktu īpašības	
Sastāvs	Produktiem ar lielu tauku un cukura saturu (piem., Ziemassvētku pudiņam, saldiem pīrādziņiem) ir nepieciešams īsāks sildīšanas laiks. Ir jāuzmanās, lai nerastos pārkaršana, jo tas var radīt aizdegšanos. Kauli ēdienā vada siltumu, padarot ēdiena gatavošanu ātrāku. Ir jārīkojas uzmanīgi, lai ēdiens būtu gatavots vienmērīgi.
Biezums	Produkta biezums ietekmēs gatavošanai nepieciešamo laiku. Viegli un poraini produkti, piemēram, kūkas un maize, tiek pagatavoti ātrāk nekā smagi un biezi produkti, piemēram, cepeši vai sautējumi.
Daudzums	Mikroviļņu skaits jūsu krāsnī nemainās neatkarīgi no tā, cik daudz ēdiena tiek gatavots. Gatavošanas laiks ir jāpalielina, palielinoties mikroviļņu krāsnī ievietoto pārtikas daudzumam. Četrus kartupeļus, piemēram, būs jāgatavo ilgāk nekā divus.
Izmēri	Nelieli produkti un nelieli gabaliņi tiek pagatavoti ātrāk nekā lieli, jo mikroviļņi spēj iekļūt produktā no visām pusēm tā vidusdaļas virzienā. Lai gatavošana būtu vienmērīga, sagatavojiet vienāda izmēra gabaliņus.
Forma	Ēdieniem, kuriem ir neregulāra forma, piemēram, vistas krūtiņām vai stilbiņiem, pagatavošana prasīs ilgāku laiku biezākajās daļās. Lai iegūtu vienmērīgu gatavošanu, novietojiet biezākās daļas uz trauka malām, kur tās saņems vairāk enerģijas. Mikroviļņu krāsnī apaļas formas produkti tiek pagatavoti vienmērīgāk nekā kvadrātveida formas produkti.
Produkta temperatūra	Produkta sākotnējā temperatūra ietekmē gatavošanai nepieciešamo laiku. Aukstiem produktiem var būt nepieciešams vairāk laika nekā produktiem ar istabas temperatūru. Trauka temperatūra nav patiess rādītājs ēdiena vai dzēriena temperatūrai. Sadaliet ēdienus ar pildījumu, piemēram, ievārījuma virtuļus, lai izdalītos siltums vai tvaiks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS: Seja un rokas: Vienmēr izmantojiet cepeškrāsns cimdus, lai izņemtu ēdienu vai traukus no krāsns. Stāviet tālāk, kad atverat cepeškrāsns durvis, lai siltums vai tvaiks iztvaiko. Noņemot vākus (piemēram, plēvi), atverot cepešu maisiņus vai popkornu iepakojumus, virzieniet tvaiku prom no sejas un rokām.**

⚠ **BRĪDINĀJUMS: Pārbaudiet ēdiena un dzēriena temperatūru, samaisiet pirms pasniegšanas. Īpaši uzmanieties, pasniedzot zīdaiņiem, bērniem vai veciem cilvēkiem. Barošanas pudeļu un bērnu pārtikas burciņu saturs pirms patēriņa jāsamaisa vai jāsakrata, kā arī jāpārbauda temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem.**

Atkausēšanas padomi

Ēdiena atkausēšana, izmantojot mikroviļņu krāsni, ir visātrākais veids. Tas ir vienkāršs process, bet tālāk minētās instrukcijas ir ļoti būtiskas, lai nodrošinātu produkta pilnīgu atkausēšanu.

- Pirms atkausēšanas noņemiet iepakojumu un iesaiņošanas materiālus.
- Lai atkausētu ēdienu, izmantojiet mikroviļņu jaudas līmeņus P-20 līdz P-40.
- Skatiet informāciju tālāk.

Pārkārtošana

Produktiem, kas izvietoti tuvāk šķīvja ārējai malai, tiks atkausēti ātrāk nekā tie, kas atrodas centrā. Svarīgi visu ēdiena atkausēšanas laikā līdz pat 4 reizes pārkārtot.
Pārvietojiet cieši blakus izvietotos produktus no šķīvja ārējās malas uz vidusdaļu un pārkārtojiet vietas, kur produkti pārklājas.
Tas nodrošinās, ka visas produkta daļas tiek vienmērīgi atkausētas.

Atdalīšana

Kad ēdieni tiek izņemti no saldētavas, tie var būt sakaltuši. Svarīgi ēdināšanu atšķirt, cik ātri vien iespējams atkausēšanas laikā.
Piemēram, bekona šķēles vai vistas filejas.

Pārklāšana

Dažas no atkausējamajām produkta daļām var kļūt siltas. Lai tās neuzkarstu un nesāktu gatavoties, šīs daļas nepieciešams pārklāt ar nelieliem folijas gabaliņiem, kas atstaro mikroviļņus, piemēram, vistas kājiņas vai spārniņus.

Nostāvēšanās

Nostāvēšanās laiks ir nepieciešams, lai produkts tiktu pilnībā atkausēts.
Atkausēšana nav pabeigta uzreiz, kad ēdiens tiek izņemts no mikroviļņu krāsns. Ēdiens ir jāļauj pastāvēt pārklāts uz noteiktu laiku, lai nodrošinātu, ka centra daļa ir pilnībā atkausēta.

Apgriešana

Svarīgi visu ēdienu atkausēšanas laikā līdz pat 4 reizes apgriezt.
Tas ir svarīgi, lai nodrošinātu pilnīgu atkausēšanu.

Uzsildīšanas padoms

Pārtikas atkārtotai uzsildīšanai ievērojiet zemāk norādītos padomus un vadlīnijaspārliecinieties, ka pārtika ir rūpīgi atkārtoti uzsildīta pirms pasniegšanas.

Maltīte uz šķīvja

Noņemiet visus putnu gaļas un gaļas gabaliņus, uzsildiet tos atsevišķi. Skatiet tālāk.
Mazākas ēdienu daļas novietojiet šķīvja centrā, lielākas un biezākas daļas - malā. Pārklājiet ar ventilētu mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi un atkārtoti sildiet ar P-50 jaudu, maisot/pārtiekot atkārtoti pusē sildīšanai.
PIEZĪME: Pārliecinieties, ka pārtika ir rūpīgi atkārtoti uzsildīta pirms pasniegšanas.

Gaļas šķēles

Pārklājiet ar ventilētu mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi un atkārtoti sildiet ar P-60 jaudu. Atkārtojiet vismaz vienreiz, lai nodrošinātu vienmērīgu sildīšanu.
PIEZĪME: Pārliecinieties, ka gaļa ir rūpīgi atkārtoti uzsildīta pirms pasniegšanas.

Putnu gaļas gabaliņi

Biezākas gabaliņu daļas novietojiet šķīvja ārējā malā, pārklājiet ar mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi un sildiet ar vidēju/zemu mikroviļņu jaudas līmeni.
Apgrieziet, kad pagājusi puse uzsildīšanas laika.
PIEZĪME: Pārliecinieties, ka mājputni ir rūpīgi atkārtoti uzsildīti pirms pasniegšanas.

Sautējumi

Pārklājiet ar ventilētu mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi vai piemērotu vāciņu un sildiet ar P-50 jaudu.
Bieži maisiet, lai nodrošinātu vienmērīgu sasildīšanu.
PIEZĪME: Pārliecinieties, ka pārtika ir rūpīgi atkārtoti uzsildīta pirms pasniegšanas.
Lai uzsildīšanas laikā iegūtu vislabākos rezultātus, izvēlieties mikroviļņu jaudas līmeni, kas ir piemērots pārtikas veidam. Trauku ar dārzeņiem, piemēram, var uzsildīt, izmantojot vidēju/zemu mikroviļņu jaudas līmeni, bet lazanju, kas satur sastāvdaļas, kuras nevar apmaisīt, ir jākarsē ar vidēju/zemu mikroviļņu jaudas līmeni.

PIEZĪMES:

- Pirms uzsildīšanas izņemiet produktu no folijas vai metāla traukiem.
- Uzsildīšanas laiks būs atkarīgs no produkta formas, biezuma, daudzuma un temperatūras kopā ar trauka izmēriem, formu un materiālu.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Nekad neuzsildiet šķidrumus šaurā kakla traukos, jo tas var izraisīt satura izvirdumu no trauka un izraisīt apdegumus.

- Lai izvairītos no pārkaršanas un aizdegšanās, esiet ļoti uzmanīgs, sildot pārtikas produktus ar augstu cukura vai tauku saturu, piemēram, cīsiņus mīklā, pīrāgus vai Ziemassvētku pudiņu.
- Nekad nesildiet eļļu vai taukus dziļai cepšanai, jo tas var radīt pārkaršanu un aizdegšanos.
- Mikroviļņu krāsnī nedrīkst sildīt konservētus kartupeļus. Par konserviem skatiet ražotāja instrukcijas.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Barošanas pudeļu un bērnu pārtikas burciņu saturs pirms patēriņa jāsamaisa vai jāsakrata, kā arī jāpārbauda temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem.

Problēmu novēršana

Ja domājat, ka krāsns nedarbojas pareizi, šeit norādītas dažas vienkāršākās pārbaudes, kuras varat veikt pašu spēkiem, pirms zvanīt apkalpes dienestam. Tas palīdzēs novērst nevajadzīgus zvanus apkalpes dienestam, ja kļūme ir vienkārša. Veiciet tālāk norādītās vienkāršās pārbaudes.
Novietojiet puskrūzi ar ūdeni uz rotējošā šķīvja un aizveriet durvis. Iestatiet taimeri, lai gatavotu 1 minūti, izmantojot MICROWAVE jaudas līmeni P-100.

1. Vai krāsns lampa iedegas gatavošanas laikā?
2. Vai dzesēšanas ventilators darbojas? (Pārbaudiet, novietojot roku virs gaisa ventilācijas atverēm).
3. Vai pēc 1 minūtes atskan signāls?
4. Vai ūdens krūzē ir karsts?
   Ja uz jebkuru jautājumu atbildat "NĒ", vispirms pārbaudiet, vai krāsns ir pareizi pieslēgta, un vai drošinātājs nav izdedzis. Ja neatrodat problēmu nevienā no tām, pārbaudiet saskaņā ar zemāk redzamo problēmu novēršanas tabulu.

⚠ BRĪDINĀJUMS: Nekad neatgūstiet, nelabojiet vai nemainiet krāsni pats. Ikvienam, izņemot SHARP apmācītu inženieri, ir bīstami veikt apkopi vai remontu. Tas ir svarīgi, jo tas var ietvert vāku noņemšanu, kas aizsargā pret mikroviļņu enerģiju.

- Durvju blīve novērš MICROWAVE noplūdi krāsns darbības laikā, taču neveido hermētisku blīvējumu. Ir normāli redzēt ūdens pilienus, gaismu vai sajust siltu gaisu ap krāsns durvīm. Ēdieni ar augstu mitruma saturu izdala tvaiku un izraisa kondensāciju durvju iekšpusē, kas var pilēt no krāsns.
- Remontdarbi un pārveide. Nemēģiniet lietot krāsni, ja tā nedarbojas pareizi.
- Ārējā korpusa un lampas piekļuve: Nekad neizņemiet ārējo korpusu. Tas ir ļoti bīstami, jo iekšpusē ir augstsprieguma detaļas, kuras nedrīkst pieskarties, jo tas var būt letāli.

  Jūsu cepeškrāsns nav aprīkota ar lampiņas piekļuves vāciņu. Ja lampiņa nedarbojas, nepētiet to aizstāt paši, zvaniet SHARP apstiprinātā servisa iestādē.

PROBLĒMU NOVĒRŠANAS TABULA

Problēma	Skaidrojums
Ap durvīm cirkulē gaiss.	Kad krāsns darbojas, gaiss cirkulē krāsns iekšpusē. Durvis neveido gaisa blīvējumu, tādēļ gaiss var izkļūt 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. Tvaika daudzums ir atkarīgs no ēdiena ūdens satura, kas tiek gatavots. Daži pārtikas produkti, piemēram, kartupeļi, satur daudz mitruma. Kondensāts uz durvju stikla nožūst pēc pāris stundām.
Liesmošana un dzirksteļošana krāsns iekšpusē gatavošanas laikā.	Kad metāla priekšmets nonāks tuvu krāsns dobumam gatavošanas laikā, notiks dzirksteļošana. Tas, iespējams, var padarīt dobumu raupjāku, bet citādi neietekmētu krāsni.
Kartupeļu dzirksteļošana.	Pārliecinieties, vai kartupeļiem ir izņemtas visas "acis" un tie ir sagriezti. Novietojiet tos tieši uz paplātes vai ievietojiet tos karstumizturīgā pīrāgu šķīvī vai līdzīgā traukā.
Krāsns nedarbojas, kad nospiesta poga **START/+30s**.	Pārbaudiet, vai durvis ir pareizi aizvērtas.
Krāsns gatavo pārāk lēni.	Pārliecinieties, vai ir atlasīts pareizs jaudas līmenis.
Krāsns rada skaņu.	Gatavošanas/atkausēšanas laikā mikroviļņu enerģijas impulss IESLĒDZAS un IZSLĒDZAS.
Ārējais korpuss ir karsts.	Korpuss var kļūt karsts — neļaujiet bērniem tuvoties.
Izmantojot krāsni tikai grila režīmā, var pamanīt, ka sildelements nav ieslēgts visu laiku.	Cepšanas režīmā, krāsns temperatūra tiek uzraudzīta, lai nodrošinātu, ka dobums nepārkarst. Cepšanas elementa darbības laikā tas var ieslēgties un izslēgties.
Kad izmantojat grilu kombinētajā režīmā, tas neizskatās ieslēgts.	Kombinētās gatavošanas režīmā (MICROWAVE un cepšana) krāsns pārslēgsies starp abām funkcijām. MICROWAVE un cepšanas funkcijas nedarbosies vienlaicīgi.
Šķiet, ka konvekcijas krāsns nav pietiekami karsta.	Cepeškrāsns dobuma temperatūra tiks uzturēta +/- 10% no iestatītā līmeņa. Temperatūra tiek mērīta cepeškrāsns vidū ar kalibrētu temperatūras mērīšanas ierīci, izmantojot K-tipa termopāri.
Pēc gatavošanas krāsnī atskan trokšņi, un šķiet, ka tā joprojām darbojas.	Pēc gatavošanas cikla beigām ventilators dažas minūtes joprojām darbojas, lai atdzesētu krāsni. Tas ir normāli.
"COOL" ir redzams displejā.	Kad tiek izmantots AIR FRY, cepšanas vai konvekcijas režīms, krāsns dobums uzsilst. Pēc gatavošanas beigām "COOL" būs redzams līdz krāsns dobuma temperatūra nokritīs zem 140°C.

Pirms sazināties pēc palīdzības

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 nav izdedzis drošinātājs vai atvienojies galvenais strāvas slēdzis. Ja šie šķiet, ka darbojas pareizi, pārbaudiet kontaktligzdu ar citu ierīci.
- Pārbaudiet, vai barošanas un taimera pogas ir iestatītas pareizi.
- Pārbaudiet, vai durvis ir droši noslēgtas un aktivizēta durvju drošības bloķēšanas sistēma. Pretējā gadījumā MICROVIĻŅU enerģija nenonāks cepeškrāsnī.

JA NEVIENA NO IEPRIEKŠ NORĀDĪTAJĀM DARBĪBĀM NENOVĒRŠ PROBLĒMU, SAZINIETIES AR KVALIFICĒTU TEHNIĶI. NEMĒĢINIET PAŠA SPĒKIEM REGULĒT VAI REMONTĒT KRĀSNI.

Let op:
uw product is gemarkeerd met dit symbool. Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid.Er bestaat een afzonderlijk inzamelingssysteem voor deze producten.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

A. Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)

1. In de Europese Unie
Let op: Deze apparatuur niet samen met het normale huisafval weggooien! Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden worden ingezameld conform de wetgeving inzake de voorwaarde verwerking, terugwinning en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.
Na de invoering van de wet door de lidstaten mogen particuliere huishoudens in de lidstaten van de Europese Unie hun afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos* naar hiertoe aangewezen inzamelingsinrichtingen brengen*.
In sommige landen* kunt u bij de aanschaf van een nieuw apparaat het oude product kosteloos bij uw lokale distributeur inleveren.
*) Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor verdere informatie.
Indien uw gebruikte elektrische of elektronische apparatuur batterijen of accu's bevat, dan dienen deze hieraan vooraf afzonderlijk, conform de plaatselijke voorschriften, te worden weggegooid. Door dit product op een verantwoorde manier weg te gooien, zorgt u ervoor dat het afval de juiste verwerking, terugwinning en recycling ondergaat en potentiële negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid worden voorkomen, die anders door het verkeerd verwerken van het afval zouden kunnen ontstaan.

2. In andere landen buiten de Europese Unie
Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.
Voor Zwitserland: U kunt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij de distributeur inleveren, zelfs als u geen nieuw product koopt.
Aanvullende inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de startpagina van www.swico.ch of www.sens.ch.

B. Informatie over afvalverwijdering voor bedrijven

1. In de Europese Unie
Als u het product voor zakelijke doeleinden heeft gebruikt en als u dit wilt weggooien:
Neem contact op met uw SHARP distributeur die u inlichtingen verschaft over de terugname van het product. Het kan zijn dat u een afvalverwijderingsbijdrage voor de terugname en recycling moet betalen. Kleine producten (en kleine hoeveelheden) kunnen door de lokale inzamelingsinrichtingen worden verwerkt.
Voor Spanje: Neem contact op met de inzamelingsinrichting of de lokale autoriteiten voor de terugname van uw afgedankte producten.

2. In andere landen buiten de Europese Unie
Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

Voor service, zie **www.sharpconsumer.com/contact/**, voor uw garantierechten gaat u naar **www.sharpconsumer.com/support/** of neemt u contact op met de winkel waar u uw product hebt gekocht.
De conformiteitsverklaringen zijn te vinden op **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLFENERGIE TE VERMIJDEN

1. Probeer niet om deze oven te gebruiken met de deur open: dit kan leiden tot een schadelijke blootstelling aan microgolfenergie. Het is belangrijk om de veiligheidssluitingen intact te houden en hier niet mee te knoeien.
2. Plaats niets tussen de voorkant van de oven en de deur en voorkom dat vuil of resten van schoonmaakmiddelen zich ophopen op de afdichtingen.
3. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd. Het is bijzonder belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat de deur zelf en de scharnieren, veiligheidsvergrendelingen of afdichtingen van de deur en afdichtingsvlakken niet beschadigd zijn.
4. Tracht de oven niet te repareren of af te stellen.

Inhoud

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN 3
INSTALLATIE 13
Radio-interferentie 14
Instructies voor aarding 14
Technische specificaties 14
Oven en accessoires 15
Bedieningspaneel 16
Voor gebruik van de oven 16
De klok instellen 17
Magnetron 17
Handmatige bediening 18
Magnetron koken 18
Snelstart 19
AIR FRY Koken 19
Eten bereiden met de grill 20
MICROWAVE + GRILL 20
Hetelucht 21
Magnetron + Convectie 22
Auto Menu 22
Ontdooien op gewicht 25
Ontdooien op tijd 25
Volgorde koken 25
Veiligheidsvergrendeling 26
Veiligheid voor kinderen 26
Reiniging en zorg 26
Geschikt ovenmateriaal 27
Advies voor het koken met de magnetron 28
Advies voor ontdooien 30
Advies voor opnieuw verwarmen 31
Probleemopsporing 32
Alvorens om hulp te vragen 34

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR GEBRUIK IN DE TOEKOMST.

Om brand te voorkomen, laat u de combi-magnetron tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge vermogensniveaus of te lange bereidingstijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand als gevolg.

Deze oven werd uitsluitend ontworpen om op een aanrecht te gebruiken. Hij is niet geschikt om in een muur of een kast te worden ingebouwd. Plaats de oven niet in een kast.
Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker bij nood snel uit het stopcontact kunt trekken.

Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230-240 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 10A-zekering of een minimale 10A-circuitonderbreker. Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat bestemd is.

Plaats de oven niet op plaatsen waar hitte wordt opgewekt. Bijvoorbeeld naast een conventionele oven. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.

Als u rook opmerkt, dient u de oven uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te trekken en de deur gesloten te houden zodat eventuele vlammen doven.

Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor combi-magnetrons. Zorg dat de gebruikte bakjes, schalen etc. geschikt zijn voor gebruik in combi-magnetrons.
Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u op de combi-magnetron te letten of de bakjes

geen vlam vatten.

Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider en de oven-ruimte. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Opgehoopt vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.

Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
Blokkeer de ventilatie-openingen niet.

Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.

Gebruik de combi-magnetron niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.

Gebruik alleen popcorn die in een voor magnetrons geschikt materiaal is verpakt.

Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de oven.

Controleer de instellingen van de oven na het starten ervan om ervoor de zorgen dat de oven naar wens werkt.

Laat de oven niet onbewaakt achter terwijl deze in werking is.

Om oververhitting en brand te voorkomen dient u goed op te letten wanneer u voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstpudding verhit of opwarmt. Volg de bijbehorende aanwijzingen in de gebruikershandleiding.

Voorkomen van letsel. WAARSCHUWING

Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal functioneert. Controleer voor gebruik het volgende:

a) Controleer of de deur goed sluit en niet krom of anders beschadigd is.

b) Controleer of de scharnieren en deurvergrendelingen niet gebroken zijn of loszitten.

c) Controleer of de deurafdichtingen en afdichtingsvlakken niet zijn beschadigd.

d) Controleer of er geen deuken in de ovenruimte of in de deur zitten.

e) Controleer of het netsnoer en de stekker niet beschadigd zijn.

Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden totdat hij door een vakman is gerepareerd.

Nooit zelf aanpassingen, veranderingen of reparaties aan de oven uitvoeren. Niemand, behalve een gekwalificeerde technicus, dient onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.

Gebruik de oven niet wanneer de deur openstaat en bewerk de vergrendingen van de deur niet. Gebruik de oven niet wanneer er zich een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken bevindt.

Laat vet of vuil zich niet opbouwen op de deurafdichtingen of aangrenzende delen. Reinig de oven regelmatig en verwijder voedselresten.

Volg de instructies voor "Onderhoud en reiniging". Indien de oven niet naar behoren schoon wordt gehouden, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak. Dit kan dan weer leiden tot een verkorte levensduur van het apparaat en mogelijk tot gevaarlijke situaties.

Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van combi-magnetrons.

Het voorkomen van de mogelijkheid van een elektrische schok.

- De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
- Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Indien er iets in deze openingen terecht is gekomen schakel de oven dan onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel.
- Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, inclusief de achterkant van de oven.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Vervang de ovenlamp niet zelf en laat dit niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren. Raadpleeg uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer functioneert.
- Als het netsnoer beschadigd is, dan dient dit door een erkend SHARP onderhoudspersoneel vervangen te worden.

WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in gesloten bakjes en verpakkingen worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen. Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze soms later nog overkoken. Houd hiermee rekening wanneer u de verpakking vastpakt. Om de mogelijkheid van een explosie en overkoken te voorkomen:

Gebruik nooit gesloten bakjes. Verwijder de sluiting en deksels voor gebruik. Gesloten bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld nog ontploffen door de opgebouwde

druk. Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of verpakkingen met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

Verhit nooit vloeistoffen in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten en brandwonden kan veroorzaken.

Om te voorkomen dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Gebruik niet te veel bereidingstijd.
2. Roer de vloeistof voor het verwarmen/ opwarmen.
3. Het wordt aanbevolen om tijdens het opwarmen een glazen staaf of soortgelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof te steken.
4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan om te voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.

Verhit nooit hele eieren in hun schaal in de combi-magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in combi-magnetrons worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de combi-magnetron is uitgezet. Voor het opwarmen van eieren die niet zijn geklopt, dient u het eigeel en eiwit door te prikken. Pel en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de combi-magnetron te verwarmen.

Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door voor het verwarmen.

WAARSCHUWING: De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoedsel moet geroerd of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor gebruik om brandwonden te voorkomen. Voorkom brandwonden

en gebruik ovenwanten of pannenlappen wanneer u het voedsel uit de oven haalt. Om de mogelijkheid van brandwonden te voorkomen:

- Voorkom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen. Om brandwonden te voorkomen dient u altijd de temperatuur van het voedsel te testen en door te roeren voordat u het serveert. Besteed hierbij speciale aandacht aan de temperatuur van voedsel en dranken voor baby's, kinderen of ouderen. Bereikbare delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd jonge kinderen op afstand.
- De temperatuur van de verpakking komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.
- Blijf altijd op veilige afstand van de ovendeur staan wanneer u deze opent, om brandwonden door ontsnappende stoom of hitte te voorkomen.
- Snijd gevulde gebakken etenswaren na het koken om de stoom te laten ontsnappen en brandwonden te voorkomen.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven zodat zij zich niet aan een hete oven kunnen branden.

WAARSCHUWING:Laat kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar de oven alleen zonder toezicht gebruiken wanneer zij adequate instructies hebben ontvangen zodat het kind de oven op een veilige manier kan gebruiken en de gevaren van incorrect gebruik begrijpt.

Wanneer het apparaat bediend wordt op de functies GRILL, MIX GRILL, CONVECTIE, MIX CONVECTIE en AUTO MENU, mogen kinderen de combi-magnetron alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken vanwege de opgewekte temperaturen.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen

(inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat door de verantwoordelijke van hun veiligheid.

Houd toezicht op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen het apparaat onder toezicht reinigen.

Modellen met het elektronische aanraakpaneel beschikken over een kinderslotmodus.

Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.

Zorg dat kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn: het gebruik van pannelappen, het voorzichtig verwijderen van de afdekking van voedsel; benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Overige waarschuwingen

Breng op geen enkele manier veranderingen aan de oven aan.

Verplaats de oven niet terwijl deze in werking is.

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Deze oven dient alleen voor het bereiden van voedsel thuis en dient derhalve alleen voor het bereiden van voedsel en dranken te worden gebruikt. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warme kompressen, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan een risico op letsel, ontbranding of brand opleveren. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

Voorkomen van problemen of beschadiging.

Gebruik de oven nooit wanneer deze leeg is. Ter voorkoming van beschadiging van de bodem van de oven door oververhit-

ting dient u bij gebruik van bruineringsschalen of zelfverwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Overschrijd nooit de in de handleiding van het vaatwerk voorgeschreven opwarmtijd.

Gebruik geen metalen voorwerpen. Microgolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken kunnen ontstaan. Plaats geen blikjes in de oven.

Voorkom als volgt dat het draaiplateau of de ovenbodem breekt:

a) Laat het draaiplateau of de ovenbodem afkoelen alvorens het draaiplateau of de ovenbodem met water te reinigen.

b) Plaats heet of koud voedsel of hete schalen en dergelijke niet op een koud draaiplateau/koude ovenbodem.

c) Plaats tijdens gebruik geen voorwerpen op de behuizing van de oven.

OPMERKING:

Gebruik geen plastic verpakkingen bij het opwarmen met de magnetronfunctie indien de oven nog steeds heet is van het gebruik van de combinatiemodus (afhankelijk van het ovenmodel) omdat deze dan kunnen smelten.

Plastic bakjes en verpakkingen kunnen niet met de hierboven genoemde functie worden gebruikt tenzij het bakje of verpakking door de fabrikant als geschikt zijn gemerkt.

Raadpleeg een erkend elektricien indien u twijfels heeft over het aansluiten van uw oven.

Noch de fabrikant noch de dealer zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.

Condens of vocht kunnen zich mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken vormen. Dit is nor-

maal en duidt niet op een defect of het lekken van microgolven.

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen. Bijvoorbeeld: kantines gereserveerd voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen/boerderijen/gebruik door klanten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen/bed and breakfasts.

Voorzichtigheid bij het gebruik van de Hot Air-functies (Air Fry, Grill en Convectie)

- Reinig de air fry-plaat en de binnenpan met een vochtige doek en een beetje zeep. Gebruik alleen mild zeepwater.
- Reinig het apparaat NIET met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukjes van het sponsje afbreken en deze kunnen in contact komen met elektrische onderdelen. Hierdoor ontstaat een risico op elektrische schokken en kan het oppervlak beschadigd raken.
- Veeg het apparaat en alle onderdelen met een zachte doek droog alvorens u het opbergt of gebruikt.
- Als er vlekken op de bakplaat of het mandje zitten die moeilijk te verwijderen zijn, laat ze dan ongeveer 10 minuten weken in warm water voordat u deze reinigt.
- MAAK het apparaat NIET te vol tijdens de bereiding. Een te vol mandje of te volle binnenpan kan persoonlijk letsel of materiële schade veroorzaken of het veilige gebruik van het apparaat beïnvloeden.
- Gebruik GEEN olie of andere vloeistof in de bakplaat.
- Gebruik dit apparaat NIET om te frituren.
- Zorg ervoor dat het voedsel correct wordt bereid om gevaar voor de gezondheid te voorkomen.
- Voorkom dat de etenswaren in contact komen met verwarmingselementen.
- Controleer voorafgaand aan het gebruik ALTIJD of het apparaat goed gemonteerd.

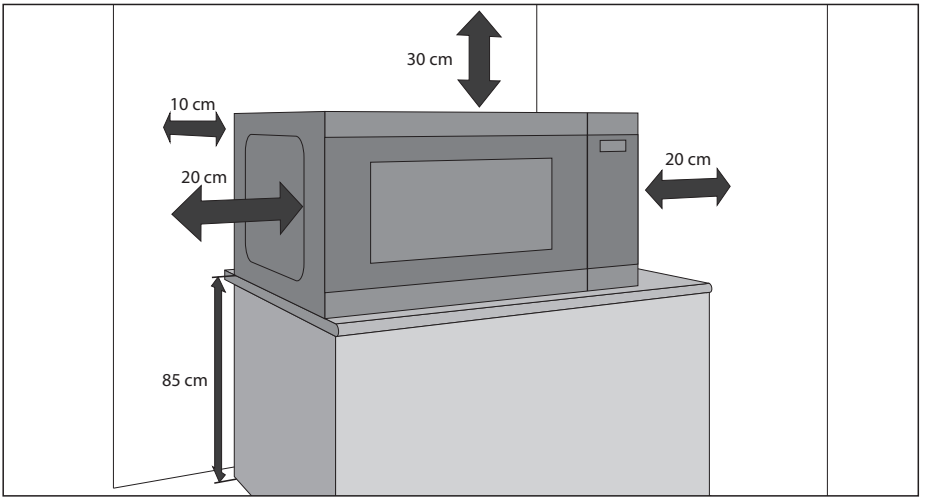
- Bewaar GEEN andere materialen dan de meegeleverde accessoires in de airfryer wanneer deze niet in gebruik is.
- Gebruik het apparaat voor NIETS anders dan het beoogde gebruik.
- De fabrikant van het apparaat raadt het gebruik van accessoires af, aangezien dit gevaar of letsel kan veroorzaken.
- Dek de luchtinlaat of luchtuitlaat NIET af terwijl het apparaat in werking is. Als u dit wel doet, dan kan het apparaat de etenswaren niet gelijkmatig bereiden en beschadigd raken of oververhit raken.
- Raak de accessoires NIET aan tijdens of onmiddellijk na de bereiding.
- Wees uiterst voorzichtig wanneer het apparaat hete etenswaren bevat. Onjuist gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel.
- Laat het apparaat na gebruik staan zodat het voldoende tijd heeft om af te koelen.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.
- WAARSCHUWING: deze airfryer wordt tijdens het gebruik heet en sommige oppervlakken kunnen hoge temperaturen ontwikkelen. Aangezien mensen temperaturen waarnemen, moet dit apparaat voorzichtig gebruikt worden.
- Draag beschermende, geïsoleerde handschoenen bij het aanraken van hete oppervlakken of keukengerei, en voedsel.

Dit symbool betekend dat oppervlakten door gebruik heet kunnen worden.

INSTALLATIE

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de binnenkant van de oven en verwijder de beschermingslaag van de behuizing van de magnetron.
2. Controleer de oven zorgvuldig op tekenen van beschadiging.
3. Plaats de oven op een veilig, vlak oppervlak, dat sterk genoeg is om het gewicht van de combi-magnetron plus de zwaarst mogelijk te koken artikelen te dragen. Plaats de oven niet in een kast.
4. Kies een vlak oppe rvlak met genoeg ruimte voor de ventilatieopeningen. Zie de afbeelding op de eerste pagina. De achterkant van het apparaat kan tegen een muur worden geplaatst.

- De minimale installatiehoogte bedraagt 85 cm.
- Er dient minimaal 20 cm ruimte over te worden gelaten tussen de zijkanten van de oven en eventuele wanden of voorwerpen.
- Laat een minimale ruimte van 30 cm boven de oven open.
- Verwijder de voetjes van de onderkant van de oven niet.
- Blokkering van de ventilatieopeningen kan de oven beschadigen.
- Plaats de oven zo ver mogelijk verwijderd van radio's en tv's. Gebruik van de magnetron kan de ontvangst van uw radio of tv verstoren.



5. Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.

WAARSCHUWING:

Plaats de oven niet op een plek waar hitte of vochtigheid onstaat (bijvoorbeeld naast of boven een gewone oven) of naast brandbare materialen (bijvoorbeeld gordijnen).
Blokkeer of belemmer de ventilatieopeningen niet.
Plaats geen objecten op de oven.
Raak de buitenkant van de magnetron niet aan terwijl hij in werking is of kort daarna, aangezien die dan warm is.

Radio-interferentie

Het gebruik van de magnetronoven kan storing veroorzaken aan uw radio, TV of soortgelijke apparatuur. Als er storingen optreden, kunnen deze worden verminderd of geëlimineerd door de volgende maatregelen te nemen:

1. Maak de deur en de binnenkant schoon waar ze elkaar raken.
2. Verander de richting van de ontvangstantenne van de radio of televisie.
3. Verplaats de magnetronoven in verhouding tot de ontvanger.
4. Sluit de magnetronoven aan op een ander stopcontact, zodat de magnetronoven en de ontvanger niet op dezelfde voeding zitten.

Instructies voor aarding

Dit apparaat moet geaard zijn. Deze oven is uitgerust met een snoer dat een aardingsdraad heeft met een geaarde stekker. Het moet worden aangesloten op een wandcontactdoos die correct is geïnstalleerd en geaard. In het geval van een elektrische kortsluiting vermindert aarding het risico op elektrische schokken door een ontsnappingsdraad voor de elektrische stroom te bieden. Het wordt aanbevolen om een aparte stroomkring te voorzien die alleen de oven bedient.

⚠ **WAARSCHUWING: Onjuist gebruik van de aardingsstekker kan leiden tot een risico op elektrische schokken.**

WAARSCHUWING:

1. Als u vragen heeft over de aarding of elektrische instructies, raadpleeg een gekwalificeerd elektricien of servicemonteur.
2. Noch de fabrikant noch de dealer zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of letsel als gevolg van het niet naleven van de elektrische aansluiting procedures.

De voedingskabel die in uw magnetron wordt gebruikt, gebruikt de volgende kleursymbolen:
Groen en Geel = AARDE | Blauw = NEUTRAAL | Bruin = LIVE

Technische specificaties

Modelnaam		**YC-MA262A**
AC-netspanning		230~240 V, 50 Hz enkel fase
Zekering/circuitonderbreker		10 A
Voeding	Energieverbruik	1500 W
	Magnetron Uitgangsvermogen	900 W
	Grill Uitgangsvermogen	1500 W
	Convectievermogen	1500 W
	Uitgeschakelde Vermogensmodus	< 0,5 W
Frequentie van de magnetron		2450 MHz*
Afmetingen Buiten (B × H × D in mm)		523 × 300 × 415
Binnenafmetingen (B × H × D in mm)		335 × 218 × 362
Glazen Draaitafel Grootte (ø mm)		315
Ovencapaciteit		26 liter**
Bakplaat Grootte (B × H × D in mm)		329 × 35 × 306
Air Fry Rek Grootte (B × H × D in mm)		298 × 47 × 275
Gewichtsbereik		17.7 kg
Ovenlamp (led type)		1 W

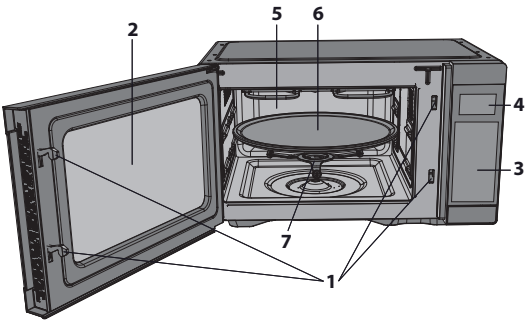
**** - Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011. In overeenstemming met deze norm is dit product geclassificeerd als apparatuur in groep 2 klasse B.***
Groep 2 betekent dat er opzettelijk radiofrequentie-energie wordt gegenereerd onder de vorm van elektromagnetische straling om voedingswaren op te warmen en te bereiden.
Klasse B betekent dat dit product geschikt is voor normaal huishoudelijk gebruik.

***** - De inhoud wordt berekend door het meten van de maximale breedte, hoogte en diepte van het apparaat. De eigenlijke inhoud voor voedsel is minder.***

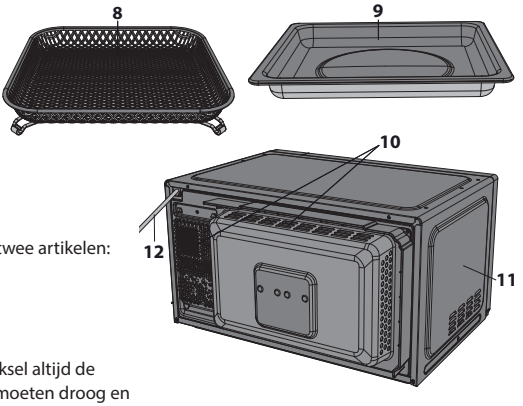
ALS ONDERDEEL VAN EEN BELEID VAN CONTINUE VERBETERING, BEHOUDEN WIJ ONS HET RECHT VOOR OM HET ONTWERP EN DE SPECIFICATIES ZONDER VOORAFGAANDE KENNISGEVING TE WIJZIGEN.

Oven en accessoires

1. Deurslotveiligheidssysteem
2. Ovenraam
3. Bedieningspaneel
4. DISPLAY
5. Ovenholte
6. Glasplaat
7. Draairing
8. Frituurmandje
9. Bakplaat
10. Ventilatie-openingen
11. Behuizing
12. Netsnoer



- Het grillrooster en de ovenplaat zijn uitsluitend ontworpen voor gebruik met grill- en convectieovens. GEBRUIK geen metalen accessoires bij het gebruik van de magnetronfunctie.
- Voor gebruik van het grillrooster raadpleegt u de secties over GRILLEN van deze handleiding.



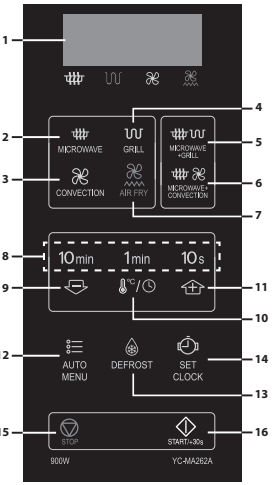
Raak de grill nooit aan wanneer deze heet is.
LET OP: Wanneer u accessoires bestelt, vermeld u twee artikelen: deelnaam en modelnaam.

OPMERKINGEN:

- Maak na het bereiden van vet voedsel zonder deksel altijd de ovenruimte en kookgerei grondig schoon, deze moeten droog en vetvrij zijn. Opgehoopt vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken of vlam vatten.
- Plaats bij het gebruik van de MICROWAVE altijd kookgerei op de draaiplateau.
- GEBRUIK het grillrooster of de ovenplaat niet tijdens het gebruik van de MICROWAVE.

⚠ WAARSCHUWING: ♨ Dit symbool betekent dat de oppervlakten heet kunnen worden tijdens gebruik. De deur, buitenkast, ovenholte, accessoires en gerechten worden tijdens gebruik erg heet. Om brandwonden te voorkomen, gebruik altijd dikke ovenhandschoenen.

Bedieningspaneel



1. **DIGITALE DISPLAY -** Weergave van bereidingstijd, vermogen, indicaties en kloktijd.
2. **MICROWAVE POWER –**Druk hierop om het vermogen van de magnetron te selecteren.
3. **CONVECTIE –** Druk om de convectie temperatuur te selecteren.
4. **GRILL –** Druk om de grill bereidingsprogramma in te stellen. (Pagina 20).
5. **MAGNETRON+GRILL –**Druk om de combinatiekookmodi van MICROWAVE en GRILL in te stellen. (Pagina 20).
6. **MICROWAVE+CONVECTIE -** Klik om convectie combinatie combinatie te selecteren.
7. **AIR VRY –** Druk om Air Fry functie te gebruiken.
8. **10 SECONDS, 1 MINUTE, 10 MINUTES -** Gebruik om tijd van het koken of de klok in te stellen.
9. **DOWN ﹀ –** Druk om voedselgewicht of -porties in te stellen.
10. **TEMPERATUUR/TIME -** Klik om te schakelen tussen de temperatuur en de tijdsinstelling.
11. **UP ﹀ –** Druk om voedselgewicht of porties in te stellen.
12. **AUTO MENU toets –** Druk om automatische kookmenu's te selecteren.
13. **DEFROST -** Druk om de ontdoostfunctie te selecteren.
14. **KLOK INSTELLEN –** Gebruik om de kloktijd in te stellen. Gebruik om de timerfunctie in te stellen.
15. **STOP –** Druk eenmaal om het koken tijdelijk te stoppen, of tweemaal om het koken volledig te annuleren.
16. **START/+30s –** Druk om de oven te starten en het koken te ophogen met 30 seconden tussenpozen.

Symbool					°C	
Beschrijving	Magnetron	Grill	Air Fry	Hetelucht	Temperatuur	Tijd

Voor gebruik van de oven

Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten, klinkt een pieptoon en toont het display "**0:00**". Merk op dat de klok niet ingesteld hoeft te worden voor de oven om correct te werken. Om de klok in te stellen, volg de instructies in de sectie "**Klok Instellen**" van deze gebruikershandleiding.
Wanneer de grill en/of convectiefunctie voor het eerst wordt gebruikt, komt er rook en geur vrij. Om dit te voorkomen tijdens het koken, gebruik de grill- en convectiefunctie zonder voedsel voor ongeveer 20 minuten.

- Na het openen en sluiten van de deur, gaat de oven in de stand-by modus. Als er binnen 1 minuut geen knoppen worden ingedrukt, blijft het display aan en reageren de knoppen niet. Om weer de stand-by modus in te schakelen, open en sluit de deur.
- Tijdens het koken, als de **STOP** knop eenmaal wordt ingedrukt, wordt de kookcyclus gepauzeerd. Om het koken te herstarten, druk op de **START/+30s** knop. Als de **STOP** knop twee keer wordt ingedrukt, wordt het koken geannuleerd.
- Bij het programmeren van de oven voor een bepaalde functie en er een pauze is tussen het indrukken van de knoppen van meer dan 30 seconden, zal de oven terugkeren naar de stand-bymodus.
- Wanneer een kookcyclus is voltooid, geeft het display "**End**" weer en klinkt er elke twee minuten een toon totdat een knop wordt ingedrukt of de deur wordt geopend.

De klok instellen

Uw combi-magnetron heeft een 24-uurs klok modus.

1. Druk één keer op de toets KLOK INSTELLEN en "00:00" gaat knipperen.
2. Druk op de tijdsknoppen en voer de huidige tijd in. Voer de uren in door op de **10 min** knop te drukken en voer de minuten in door op de **1 min** en **10 s** knoppen te drukken.
3. Druk op de **SET CLOCK** knop om de klokinstelling te voltooien.

OPMERKINGEN:

- Als de klok is ingesteld zal, wanneer de bereiding is voltooid, het display de juiste tijd van de dag tonen. Als de klok niet is ingesteld, zal het display alleen "0:00" tonen wanneer het koken voltooid is.
- Om de huidige tijd te controleren tijdens een kookproces, druk op de **SET CLOCK** knop en de LED zal de huidige tijd voor 2-3 seconden weergeven. Dit heeft geen invloed op het kookproces.
- Als u tijdens de instelling van de klok de toets **STOP** indrukt of als er binnen 1 minuut niets bediend wordt, zal de oven naar de vorige instelling terug gaan.
- Als de elektrische voeding van uw MICROWAVE wordt onderbroken, zal het display knipperend "0:00" tonen nadat de voeding is hersteld. Als dit tijdens het koken gebeurt, zal het programma worden afgebroken. De tijd van de dag zal ook zijn gewist.

Magnetron

Vermogen	Druk op de toets MAGNETRON VERMOGENSNIVEAU	DISPLAY (Percentage)
HOOG	x1	100P
	x2	90P
MIDDELHOOG	x3	80P
	x4	70P
MED	x5	60P
	x6	50P
MIDDELLAAG (ONTDOOIEN)	x7	40P
	x8	30P
LAAG	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Zoals weergegeven, heeft uw combi-magnetron 11 vermogensniveaus.
- Om het vermogensniveau voor het koken te wijzigen, drukt u op de **MAGNETRON VERMOGENSNIVEAU** knop totdat het display het gewenste niveau aangeeft. Stel de gewenste kooktijd in door op de tijdtoetsen te drukken. Druk op de **START** knop om de oven te starten.
- Om het vermogensniveau tijdens het koken te controleren, druk op de **MAGNETRON VERMOGENSNIVEAU** knop.
- Zolang uw vinger de **MAGNETRON VERMOGENSNIVEAU** knop indrukt, wordt het vermogensniveau weergegeven. De oven blijft aftellen, hoewel het display het vermogensniveau toont.
- Als "0P" is geselecteerd, zal de MICROWAVE werken met ventilator maar zonder vermogen. U kunt deze stand gebruiken om geurtjes te verdrijven.

Over het algemeen gelden de volgende adviezen:
100P/90P - (HOOG) gebruikt voor snel koken of opwarmen, bijvoorbeeld voor ovenschotels, warme dranken, groenten etc.

80P/70P - (MIDDELHOOG) Voor langduriger bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals cake van biscuitdeeg. Bij deze lagere instelling wordt het voedsel gelijkmatig bereid zonder dat de zijkanten overkoken.
60P/50P - (MEDIUM) Voor compact voedsel dat een lange bereidingstijd nodig heeft wanneer het conventioneel bereid wordt, b.v. rundvleesschotels; deze vermogens-instelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.
40P/30P - (MEDIUM LOW) om te ontdooien, selecteer deze vermogensinstelling, om ervoor te zorgen dat het gerecht gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal voor het sudderen van rijst, pasta, dumplings en het koken van eiercustard.
20P/10P - (LAAG) Voor het voorzichtig ontdooien, bijvoorbeeld room, taarten of gebak.

Handmatige bediening

De deur openen:

Druk op de toets "Deur open" om de deur van de combi-magnetron te openen.

De oven starten:

Bereid het voedsel voor en plaats het in een geschikte container op de draaischijf of plaats het direct op de draaischijf. Sluit de deur en druk na het selecteren van de gewenste kookmodus op de **START/+30s** knop. U kunt de gewenste kooktijd tijdens het handmatig koken verlengen door op de **TIME** knoppen of de **START/+30s** knop te drukken.
Zodra het kookprogramma is ingesteld en de **START/+30s** knop niet binnen 1 minuut wordt ingedrukt, wordt de instelling geannuleerd.
De **START/+30s** knop moet worden ingedrukt om door te gaan met koken als de deur tijdens het koken wordt geopend. Het hoorbare signaal klinkt eenmaal als de knop op de juiste manier wordt ingedrukt.

Gebruik de **STOP** knop om:

1. Een fout tijdens het programmeren te wissen.
2. De oven tijdens het bereiden tijdelijk te onderbreken.
3. Om een programma tijdens het bereiden te annuleren, drukt u twee keer op de **STOP** knop.
4. Om het kinderslot in te stellen en te annuleren.

OPMERKING

- Als de MICROWAVE gedurende een periode van 1 minuut niet wordt gebruikt (en de deur is gesloten), zal de veiligheidsvergrendeling automatisch activeren. Het toetsenpaneel zal niet meer werken. Om de veiligheidsvergrendeling uit te schakelen, opent u eenvoudigweg de deur van de MICROWAVE en het toetsenpaneel zal weer actief worden.

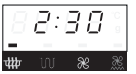
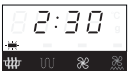
Magnetron koken

Bij handmatige bediening kan de oven tot maximaal 99 minuten 50 seconden (99.50) ingesteld worden.

HANDMATIG BEREIDEN/ HANDMATIG ONDOOIEN

- Voer de bereidingstijd in en gebruik het magnetronvermogen van 100P tot 10P om te koken of te ontdooien.
- Roer of draai het voedsel tijdens de bereiding waar mogelijk 2-3 keer.
- Dek het voedsel na het bereiden af en laat het staan indien aanbevolen.
- Dek na het ontdooien het voedsel af met folie en laat het staan totdat het grondig is ontdooid.

Voorbeeld:
Om 2 minuten en 30 seconden te koken op 70% magnetronvermogen.

Voer het vermogensniveau in door 4 keer op de toets MAGNETRON VERMOGENSNIVEAU te drukken voor 70 P. x4	Voer de bereidingstijd in door twee keer op de toets 1 min en vervolgens drie keer op de toets 10 s te drukken.	Druk op de toets **START/+30s** om de timer te starten. (Het display telt af door de ingestelde kook-/ontdooitijd.)
		

WAARSCHUWING:

- Wanneer de oven start, gaat het ovenlampje branden en draait de draaitafel met de wijzers van de klok mee of tegen de wijzers van de klok in.
- Als de deur tijdens het koken/ontdooien wordt geopend om het voedsel te roeren of om te draaien, stopt de kooktijd op het display automatisch. De kook-/ontdooitijd begint opnieuw af te tellen wanneer de deur wordt gesloten en de **START** knop wordt ingedrukt.
- Wanneer het koken/ontdooien voltooid is, open de deur of druk op de **STOP** knop en de tijd van de dag zal weer verschijnen op het display, als de klok is ingesteld.
- Als u het vermogensniveau tijdens het koken wilt weten, drukt u op de **MICROGOLFVERMOGENSNIVEAU** knop. Zolang uw vinger de **MICROGOLFVERMOGENSNIVEAU** knop indrukt, wordt het vermogensniveau weergegeven.

BELANGRIJK:

- Sluit de deur na de bereiding/het ontdooien. Let er op dat de lamp blijft branden terwijl de deur openstaat, dit is voor de veiligheid om u te herinneren de deur te sluiten.
- Als uw voedsel langer dan de standaard tijd (zie hieronder) op dezelfde bereidingsstand, zal het veiligheidssysteem van de combi-magnetron automatisch in werking treden. het vermogen van de magnetron zal verminderd worden of het verwarmingselement van de grill zal aan en uit gezet worden.

Bereidingsstand	**Standaardtijd**
MICROWAVE 10P tot 100P	30 minuten
Eten bereiden met de grill	Intermitterende gebruik, temperatuur geregeld
Eten bereiden door middel van mix grill	99 min 50 sec

Snelstart

Als u op 100% vermogen wilt koken, druk dan op de **START/+30s** knop terwijl de oven in de stand-bymodus staat. Elke keer dat u op de **START/+30s** knop drukt, wordt 30 seconden toegevoegd aan de kooktijd.

AIR FRY Koken

Met Voorverwarmen

1. Druk op de AIR FRY knop, het display geeft **220°C** weer.
2. Druk op de AIR FRY knop om de temperatuur te selecteren. Elke keer dat erop gedrukt wordt, verandert de display, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, en dan weer terug naar 220.
3. Druk op de **START/+30s** knop om de temperatuurinstelling te bevestigen.
4. Druk op de **START/+30s** knop en de oven zal voorverwarmen.
5. Wanneer de voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zal de temperatuur op de display knipperen. Open de deur, plaats het voedsel dat gekookt moet worden in de oven en sluit de deur.
6. Druk op de cijferknoppen om de kooktijd in te voeren.
7. Druk op de **START/+30s** knop om het koken te starten.

Zonder Voorverwarmen

1. Druk op de AIR FRY knop, het display geeft **140°C** weer.
2. Druk op de AIR FRY knop om de temperatuur te selecteren. Elke keer dat erop gedrukt wordt, verandert de display, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, en dan weer terug naar 220.
3. Druk op de **START/+30s** knop om de temperatuurinstelling te bevestigen.
4. Druk op de cijferknoppen om de kooktijd in te voeren.
5. Druk op de **START/+30s** knop om het koken te starten.

Voorbeeld:
Om 10 minuten te AIR FRY-en op 220°C bij convectie zonder voorverwarmen.

Druk één keer op de knop AIR FRY. AIR FRY x1	Druk 4 keer op de knop AIR FRY tot het display 160°C toont.	Druk één keer op de knop **START/+30s**. START/+30s x1	Druk één keer op de toets 10min. 10min x1	Druk op de **START/+30s**. START/+30s x1

Eten bereiden met de grill

KOKEN MET ALLEEN DE GRILL
De grill bovenin de ovenruimte heeft één vermogensniveau. De grill wordt ondersteund door de draaitafel die gelijktijdig draait voor een gelijkmatige garing. Gebruik het rek voor het grillen van klein voedsel zoals bacon, ham en cakejes. Het voedsel kan direct op het rek geplaatst worden of in een hittebestendige schaal op het rek.

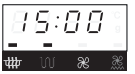
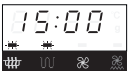
Voorbeeld:
Om 20 minuten te grillen, gebruik de **GRILL** knop.

Druk één keer op de toets **GRILL**. x1	Voer de vereiste verwarmingstijd in door twee keer op de **10 min** knop te drukken.	Druk op de toets **START/+30s** om het grillen te starten. (Het display telt af door de ingestelde grilltijd.)

MICROWAVE + GRILL

GRILL + MICROWAVE combineert magnetronvermogen met de convectiefunctie. In deze modus worden het magnetronvermogen en het convectievermogen afwisselend gebruikt. Vol vermogen magnetron gedurende 14 seconden, daarna grill gedurende 15 seconden. Deze cyclus herhaalt zich tot het einde van de bereidingstijd. De combinatie van magnetron met de grill vermindert de bereidingstijd en geeft een krokant en bruin resultaat.

Voorbeeld:
Om 15 minuten te koken, volg het onderstaande voorbeeld.

Druk één keer op de toets **GRILL + CONVECTIE**. MICROWAVE +GRILL x1	Voer de vereiste verwarmingstijd in door één keer op de toets 10 min en vijf keer op de toets 1 min te drukken.	Druk op de toets **START/+30s** om het koken te starten. (Het display telt af door de ingestelde kooktijd.)
		

OPMERKINGEN voor GRILL en GRILL + MICROWAVE KOKEN:

- Het is niet nodig om de grill voor te verwarmen.
- Als u voedsel in een diepe verpakking bereidt, plaats deze dan op de draaitafel.
- U kunt rook of een branderige geur ontdekken wanneer u de grill voor het eerst gebruikt. Dit is normaal en is niet een teken dat de oven defect is. U kunt dit probleem voorkomen, door wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, de oven gedurende 20 minuten zonder voedsel op de grill-stand te verwarmen.

BELANGRIJK: Tijdens gebruik, om rook of geuren te laten verdwijnen, open een raam of zet de keukenventilatie aan.
OPMERKING: Bij gebruik van de grillfunctie wordt de grill met regelmatige tussenpozen in- en uitgeschakeld om oververhitting te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING: De deur, de buitenkast, de ovenruimte en accessoires zullen zeer heet worden als de magnetron aanstaat.
Om brandwonden te voorkomen, gebruik altijd dikke ovenhandschoenen.

Hetelucht

Tijdens heteluchtkoken wordt hete lucht door de ovenruimte gecirculeerd om voedsel snel en gelijkmatig te bruinen en krokant te maken. Deze oven kan worden geprogrammeerd voor dertien verschillende kooktemperaturen (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Het wordt aanbevolen om de oven voor te verwarmen voordat er in de heteluchtmodus gekookt wordt. Volg de onderstaande instructies om voor te verwarmen en te koken met de heteluchtfunctie:

Met Voorverwarmen

1. Druk op de **CONVECTION**-knop, het display toont **180°C**.
2. Druk op de **CONVECTION**-knop om de temperatuur te selecteren. Elke keer dat erop gedrukt wordt verandert de weergave: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 en dan terug naar 180.
3. Druk op de **START/+30s**-knop om de temperatuurinstelling te bevestigen.
4. Druk op de **START/+30s**-knop en de oven zal voorverwarmen.
5. Wanneer de voorverwarmingstemperatuur is bereikt, zal de temperatuur knipperen op het display. Open de deur, zet het voedsel in de oven en sluit de deur.
6. Druk op de nummertoetsen om de kooktijd in te voeren.
7. Druk op de **START/+30s**-knop om te beginnen met koken.

Zonder Voorverwarmen

1. Druk op de **CONVECTION**-knop, het display toont **180°C**.
2. Druk op de **CONVECTION**-knop om de temperatuur te selecteren. Elke keer dat erop gedrukt wordt verandert de weergave: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 en dan terug naar 180.
3. Druk op de **START/+30s**-knop om de temperatuurinstelling te bevestigen.
4. Druk op de nummertoetsen om de kooktijd in te voeren.
5. Druk op de **START/+30s**-knop om te beginnen met koken.

Voorbeeld:
Om 12 minuten te koken op 210°C in hetelucht zonder voorverwarmen.

Druk één keer op de knop convectie. CONVECTION x1	Druk 3 keer op de knop convectie tot het display 210°C toont. CONVECTION x3	Druk één keer op de knop **START/+30s**. START/+30s x1	Druk één keer op de toets **10min** en twee keer op de toets **1min**.	Druk op **START/+30s**. START/+30s x1

Magnetron + Convectie

De Magnetron+Hetelucht modus maakt koken makkelijker en sneller doordat het snelle magnetronkooktechniek en convectie gebruikt om het voedsel knapperig te maken.
MAGNETRON + HETELUCHT combineert magnetronvermogen met de heteluchtfunctie. In deze modus worden het magnetronvermogen en heteluchtvermogen afwisselend gebruikt. Vol vermogen magnetron voor 14 seconden, dan hetelucht ingesteld op 170°C voor 15 seconden. Deze cyclus herhaalt zich tot het einde van de bereidingstijd. De combinatie van magnetronvermogen met de heteluchtfunctie verkort de kooktijd en geeft een krokante, bruine afwerking.

Voorbeeld:
Om 10 minuten te koken met gebruik van MAGNETRON + HETELUCHT.

Druk één keer op de toets **MICROWAVE + CONVECTIE**. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Voer de vereiste verwarmingstijd in door één keer op de **10 min** knop te drukken. 10 min x1	Druk op de toetsen **START/+30s** om het koken te starten. (Het display telt af door de ingestelde kooktijd.)

NOTITIES voor HETELUCHT en MAGNETRON+HETELUCHT KOKEN:

- Er is geen voorverwarmfunctie.
- Als u voedsel in een diepe verpakking bereidt, plaats deze dan op de draaitafel.
- U kunt rook of een branderige geur ontdekken wanneer u de grill voor het eerst gebruikt. Dit is normaal en is niet een teken dat de oven defect is. Om dit probleem te voorkomen, verwarm de oven bij het eerste gebruik zonder voedsel gedurende 20 minuten op hetelucht.

BELANGRIJK: Tijdens gebruik, om rook of geuren te laten verdwijnen, open een raam of zet de keukenventilatie aan.

⚠ WAARSCHUWING: De deur, de buitenkast, de ovenruimte en accessoires zullen zeer heet worden als de magnetron aanstaat.
Om brandwonden te voorkomen, gebruik altijd dikke ovenhandschoenen.

Auto Menu

Voor gemak zorgen de automatische kookprogramma's ervoor dat voedsel snel en gelijkmatig wordt gekookt met slechts een paar drukken op de knop. Het is niet nodig om de duur of het kookvermogen in te stellen, het enige wat nodig is, is het selecteren van de benodigde auto kookfunctie en het invoeren van het gewicht/stukken indien nodig.

Magnetron en Hetelucht Auto Menu

Om de magnetron en hetelucht kook auto menu's te selecteren, drukt u eenmaal op de **AUTO MENU**-knop, druk vervolgens op de "**+**" of "**–**" knoppen om de programma's te kiezen, het scherm toont "**A01**" tot "**A09**"

Bijvoorbeeld, om twee gepofte aardappelen te koken.

1. Open de deur en plaats het eten in de oven met geschikt ovenbestendig materiaal voor de kookcyclus die gebruikt wordt.
2. Sluit de deur.
3. Druk eenmaal op de **AUTO MENU** knop. Het display toont **A01**.
4. Druk eenmaal op de "+" knop, het display toont **A02**.
5. Druk op de **START/+30s** knop om het geselecteerde automatische kookmenu te bevestigen.
6. Druk op de "**+**" of "**–**" knop om de hoeveelheid aan te passen (of het gewicht voor andere menu's).
7. Druk op de **START/+30s** knop om te beginnen met koken.
8. Wanneer het koken klaar is, keert het display terug naar de standby modus en 5 piepjes zullen hoorbaar zijn.

Automatisch Menu A01 tot A09

DISPLAY	Menu	DISPLAY	Gewicht (g)	Bereidingstijd	Bereidingsstand	Kookadvies
A01	Automatisch opwarmen	150g	150g	1 minuut 30 seconden	MICROWAVE P100	Plaats uw eten in een MICROWAVE veilige container en plaats deze in het midden van het draaiplateau.
		250g	250g	2 minuten 30 seconden		
		350g	350g	3 minuten 30 seconden		
		450g	450g	4 minuten 30 seconden		
		600g	600g	6 minuten		
A02	Aardappelen	1		5 minuten 20 seconden	Magnetron P100	Elke aardappel moet ongeveer 230g zijn. Verwijder alle ogen (knoppen) en was voor het koken.
		2		8 minuten 30 seconden		
		3		11 minuten 30 seconden		
A03	Vlees	150g	150g	3 minuten	Magnetron P80 Draai halverwege het koken om	Plaats je eten in een magnetron veilige container en plaats deze in het midden van de draaitafel.
		300g	300g	4 minuten 40 seconden		
		450g	450g	6 minuten 30 seconden		
		600g	600g	8 minuten 30 seconden		
A04	Groenten	150g	150g	3 minuten	Magnetron P100	Plaats je eten in een magnetron veilige container en plaats deze in het midden van de draaitafel.
		350g	350g	4 minuten 30 seconden		
		500g	500g	6 minuten		
A05	Pasta	50g	50g (water 450g)	18 minuten	Magnetron P80	Doe de ongekookte pasta in een magnetron veilige kom en voeg het gespecificeerde water toe voor het gewicht. Plaats de kom in het midden van de draaitafel voordat u de oven start.
		100 g	100 g (water 800g)	20 minuten		
		150g	150g (water 1200g)	22 minuten		
A06	Vis	150g	150g	3 minuten 10 seconden	Magnetron P80	Plaats de vis op een magnetron veilige schaal of rek en plaats in het midden van de draaitafel.
		250g	250g	4 minuten 40 seconden		
		350g	350g	5 minuten 40 seconden		
		450g	450g	7 minuten		
		650g	650g	9 minuten 40 seconden		
A07	Soep	200	200ml	2 minuten 10 seconden	P100	Plaats de soep in een magnetronveilige container en plaats deze in het midden van de draaitafel.
		400	400ml	4 minuten		
		600	600ml	5 minuten 40 seconden		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 minuten	Convectie 190°C	Leg de pizza direct op de bakplaat en gebruik deze op het onderste niveau.
		300g	300g	12 minuten 30 seconden		
		400g	400g	14 minuten 30 seconden		
A09	Kip	500g	500g	40 minuten	Convectie 200°C Draai om op 2/3 van de kooktijd	Plaats uw eten op de bakplaat en gebruik deze op het onderste niveau.
		750g	750g	45 minuten		
		1000g	1000g	50 minuten		
		1200g	1200g	55 minuten		

Air Fry Automatisch Menu

Om de magnetron- en heteluchtkookmenu's te selecteren druk je twee keer op de **AUTO MENU** knop, druk dan op de "**+**" of "**–**" knoppen om de programma's te kiezen, het scherm toont "**AF01**" tot "**AF14**".

Bijvoorbeeld, om diepvries kipnuggets te bereiden.

1. Open de deur en plaats het eten in de oven met geschikt ovenbestendig materiaal voor de kookcyclus die gebruikt wordt.
2. Sluit de deur.
3. Druk twee keer op de **AUTO MENU** knop. Het display toont **AF01**.
4. Druk vijf keer op de "**+**" knop, het display toont **AF06**.
5. Druk op de **START/+30s** knop om te beginnen met koken.
6. Wanneer de kookcyclus is voltooid, zal de oven 5 keer piepen.

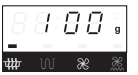
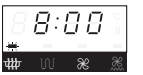
Automatisch Menu AF01 tot AF14

DISPLAY	Menu	DISPLAY	Gewicht (g)	Bereidingstijd	Bereidingsstand	Kookadvies
AF01	Bevroren Franse Frietjes	AF01	500g	21 minuten	AIR FRY 220°C	Laad het frituurmandje niet te vol met te veel friet. Zorg ervoor dat de friet gelijkmatig verdeeld zijn.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minuten 00	AIR FRY 220°C Draai om wanneer er nog 3 minuten kooktijd overblijft.	
AF03	Diepvries Kroketten	AF03	400g	14 minuten	AIR FRY 210°C	Verdeel de kroketten gelijkmatig in het air fry-mandje.
AF04	Diepvries Calamari	AF04	400g	14 minuten	AIR FRY 210°C	Verdeel de calamari gelijkmatig in het air fry-mandje.
AF05	Diepvries Uienringen	AF05	350g	13 minuten	AIR FRY 210°C	Verdeel de uienringen gelijkmatig in het air fry-mandje.
AF06	Diepvries Nugget	AF06	500g	20 minuten	AIR FRY 210°C Draai om wanneer er nog 4 minuten kooktijd overblijft.	Maak het air fry-mandje niet te vol. Zorg ervoor dat er een kleine hoeveelheid ruimte tussen de nuggets is.
AF07	Schnitzel	AF07	400g	20 minuten	AIR FRY 200°C Draai om wanneer er nog 4 minuten kooktijd overblijft.	
AF08	Garnalen	AF08	200 g	11 minuten	AIR FRY 210°C	
AF09	Groenten	AF09	300g	10 minuten	AIR FRY 220°C	Snijd de groenten in stukjes van 2 x 3 cm om gelijkmatig te koken.
AF10	Loempia's	AF10	400g	14 minuten	AIR FRY 220°C Draai om wanneer er nog 4 minuten kooktijd overblijft.	
AF11	Diepvries gepaneerde garnalen	AF11	220g	12 minuten	AIR FRY 210°C Draai om wanneer de kooktijd nog 4 minuten is.	Maak het air fry-mandje niet te vol.
AF12	Diepvries aardappelpartjes	AF12	400g	20 minuten	AIR FRY 220°C	Maak niet te vol. Spray met olie voor krokantere huid.
AF13	Buffalo kippenvleugels	AF13	550g	15 minuten	AIR FRY 210°C	Plaats gelijkmatig in het air fry-mandje.
AF14	Gegrilde verse visfilets	AF14	500g	11 minuten	AIR FRY 230°C	

- Het resultaat van automatisch koken hangt af van factoren zoals de vorm en grootte van het voedsel, je persoonlijke voorkeur wat betreft de gaarheid van bepaalde voedingsmiddelen en hoe het voedsel in de oven wordt geplaatst. Als het resultaat van het koken niet bevredigend is, pas dan de kooktijd aan naar wens.
- Voor sommige automatisch kookprogramma's kan je gevraagd worden om het voedsel om te draaien. Open de deur, draai het voedsel om, sluit de deur en druk dan op de **START/+30s** knop om het koken te hervatten.
- Draag ovenhandschoenen (of iets dergelijks) wanneer je het voedsel omdraait.
- Het is niet mogelijk om de tijd of temperatuur van de AIR FRY automatische menu-opties te wijzigen.

Ontdooien op gewicht

De magnetronoven is voorgeprogrammeerd met een timer en vermogensniveau zodat voedingsmiddelen zoals vlees of zeevruchten gemakkelijk kunnen worden ontdooid. Het gewichtsbereik hiervoor is van 0,1kg – 2,0kg.
Volg het onderstaande voorbeeld voor dedetails over hoe deze functies te bedienen.
Voorbeeld: Om een stuk vlees van 1,2 kg te ontdooien.
Plaats het voedsel in een platte schotel of alternatief op een ontdooirek van de magnetron op de draaischijf.

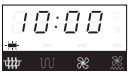
Selecteer de ontdooifunctie op gewicht door eenmaal op de ontdooiknop te drukken. DEFROST x1	Druk 4 keer op de Omhoog-knop	Druk eenmaal op de **START/+30s** knop. START/+30s x1	Druk op de startknop en het ontdooien begint. START/+30s x1
			

Opmerkingen voor ontdooien op gewicht:

- Zorg ervoor voor het invriezen van voedsel dat het voedsel vers en van goede kwaliteit is.
- Rond het gewicht af naar het dichtstbijzijnde 0,1 kg. 0,65 kg wordt bijvoorbeeld 0,7 kg.
- Indien nodig, kunt u kleine delen van het vlees of gevogelte afschermen met kleine stukjes aluminiumfolie. Dit voorkomt dat bepaalde delen warm worden tijdens het ontdooien. Zorg ervoor dat de folie de ovenwanden niet raakt.

Ontdooien op tijd

Deze functie ontdooid voedsel snel en laat u een geschikte ontdooitijd kiezen afhankelijk van het voedseltype. Volg het onderstaande voorbeeld voor details over hoe deze functie te bedienen. Het tijdsbereik is 0:01 – 99:50.
Voorbeeld: Om het voedsel 10 minuten te ontdooien op tijd.

Selecteer het vereiste menu door tweemaal op de **TIME DEFROST** knop te drukken. DEFROST x2	Voer de kooktijd in door op de tijdsknoppen te drukken. 10min 1min 10s	Druk op de **START/+30s** knop om het ontdooien te starten. (Het display telt af door de ontdooitijd)
		

Notities voor ontdooien op tijd:

- Na het koken zal het hoorbare signaal vijf keer klinken en de LED zal de tijd van de dag weergeven, als de klok is ingesteld. Als de klok niet is ingesteld, zal het display alleen "0:00" tonen wanneer het koken voltooid is.
- Het vooraf ingestelde magnetronvermogensniveau is P30 en kan niet worden gewijzigd.

Volgorde koken

Met deze functie kunt u koken met tot 2 verschillende etappes die kunnen bestaan uit handmatige bereidingstijd en modus en/of ontdooitijd maar ook ontdooien op gewicht. Eenmaal geprogrammeerd hoeft u zich niet meer te bekommeren over het koken omdat de oven automatisch naar de volgende etappe gaat. Het signaal klinkt na de eerste etappe.
Opmerking: Auto menu kan niet worden ingesteld als een van de meerdere sequenties.

Voorbeeld: Als je het eten voor 5 minuten om 30P wilt ontdooien, dan om te koken met P80 magnetron vermogen gedurende 7 minuten.

De stappen zijn als volgt:

1. Druk op de magnetronknop om het vermogen in te stellen op 30P.
2. Voer de kooktijd van 5 minuten in.
3. Druk op de magnetronknop om het vermogen in te stellen op P80.
4. Voer de kooktijd van 7 minuten in,
5. Druk op de **START/+30s** knop om te beginnen met koken.

Veiligheidsvergrendeling

Dit is een automatische functie om het onbegeleid gebruik van de oven door kinderen te voorkomen. In de standby-modus, als er binnen een minuut geen handeling plaatsvindt, schakelt de oven automatisch over naar de Veiligheidsvergrendeling-modus waarbij alle knoppen zijn uitgeschakeld.
Om de veiligheidsvergrendeling uit te schakelen, opent u eenvoudigweg de deur van de magnetron en de knoppen worden weer actief en het vergrendelingslampje gaat uit.

Veiligheid voor kinderen

Om het KINDERSLOT in te stellen, drukt u gedurende 3 seconden op de **STOP**-knop, er zal een lang piepgeluid te horen zijn en het display zal het vergrendelingspictogram tonen. De oven staat nu in de KINDERSLOT-modus.
Het KINDERSLOT annuleren: Druk op de **STOP**-knop en houd deze 3 seconden ingedrukt tot er een lang piepgeluid klinkt.

Reiniging en zorg

- Schakel de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken.
- Houd de binnenkant van de oven schoon. Wanneer etensresten of gemorste vloeistoffen aan de ovenzijden, bovenkant of draaiplateau plakken, veeg deze dan af met een vochtige doek. Milde reinigingsmiddelen kunnen gebruikt worden als de oven erg vuil is. Vermijd het gebruik van spray of andere agressieve schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de deurvlekken, strepen of dof maken.
- De buitenkant van de oven moet met een vochtige doek gereinigd worden. Om schade aan de werkende delen binnenin de oven te voorkomen, mag er geen water in de ventilatieopeningen sijpelen.
- Veeg de deur en het raam aan beide zijden en de deurrubbers en aangrenzende delen regelmatig af met een vochtige doek om gemorste vloeistoffen of spatten te verwijderen.
- Gebruik geen schuurmiddelen.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel niet nat wordt. Reinig met een zachte, vochtige doek. Laat de ovendeur open staan tijdens het schoonmaken van het bedieningspaneel om te voorkomen dat de oven per ongeluk aan gaat.
- Als er stoom ophoopt in of rond de buitenkant van de ovendeur, veeg dan met een zachte doek. Dit kan gebeuren wanneer de MICROWAVE oven onder hoge vochtigheidsomstandigheden wordt gebruikt. Dit is geen defect.
- Het draaiplateau moet regelmatig worden gereinigd om besmetting en mogelijke vonken/schade te voorkomen. Veeg het bodemoppervlak van de oven simpelweg schoon met een mild reinigingsmiddel.
- Verwijder geuren uit je oven door een kop water te combineren met het sap en de schil van een citroen in een magnetron bestendige kom. Verwarm in de MICROWAVE gedurende 5 minuten. Veeg grondig schoon en droog af met een zachte doek.
- Als de lamp kapot gaat, neem dan contact op met de klantenservice voor advies.
- De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en voedselresten moeten worden verwijderd. Het niet onderhouden van de oven in een schone staat kan leiden tot verslechtering van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie kan veroorzaken.
- Gelieve dit apparaat niet bij het huisafval te gooien; raadpleeg de voorschriften van uw land met betrekking tot de afvalverwerking van dit type product.

Geschikt ovenmateriaal

1. Het ideale materiaal voor een MICROWAVE-hulpmiddel is transparant voor MICROWAVES, het laat energie door de container gaan en verwarmt het voedsel.
2. MICROWAVES kunnen niet door metaal dringen, dus metalen gereedschap of schalen met metalen rand moeten niet worden gebruikt.
3. Gebruik geen gerecycleerde papierproducten tijdens het gebruik van de magnetron, omdat deze kleine metaalfragmenten kunnen bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.
4. Rond/ovaal servies in plaats van vierkant/langwerpig servies wordt aanbevolen, omdat voedsel in hoeken de neiging heeft te gaar te worden.
5. Smalle stroken aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om te voorkomen dat blootgestelde gebieden te gaar worden. Maar wees voorzichtig, gebruik niet te veel en hou een afstand van 2,54 cm tussen folie en holte.

De onderstaande lijst is een algemene gids om u te helpen het juiste keukengerei te selecteren.

Kookgerei	Magnetron Veilig	Grillen/ Convection/ Air Fry	Opmerking
Bruiningsschalen	✔ / ✘	✘	Volg altijd de instructies van de fabrikant op. Overschrijd de opgegeven verwarmingstijden niet. Wees zeer voorzichtig omdat deze schalen heel heet worden.
Porselein en keramiek	✔ / ✘	✘	Porselein, aardewerk en beenderporselein zijn normaal gesproken geschikt, behalve als deze metalen decoratie hebben.
Hittebestendig glas	✔	✔	Zorg ervoor dat glazen kookgerei geschikt is voor gebruik in een MICROWAVE.
Niet-hittebestendig glas	✘	✘	
Hittebestendige keramiek	✔	✔	Zorg ervoor dat keramisch materiaal niet te dik is en weinig mineralen bevat.
Magnetronbestendige plastic schaal	✔	✘	Controleer altijd of het plastic kookgerei geschikt is voor gebruik in een MICROWAVE.
Keukenpapier	✔ / ✘	✘	Gebruik alleen keukenpapier dat wordt aanbevolen voor gebruik in MICROWAVE (PREFERRED).
Glasservies bijv. Pyrex®	✔ / ✘	✔	Ga zorgvuldig om met fijn glaswerk omdat dit kan breken of barsten bij plotselinge temperatuurverschillen.
Metalen Plaat	✘	✔	Metalen kookgerei wordt niet aanbevolen omdat dit gaat vonken, wat tot brand kan leiden.
Metalen Rek	✘	✔	Metalen kookgerei wordt niet aanbevolen omdat dit gaat vonken, wat tot brand kan leiden.
Aluminiumfolie Aluminium verpakkingen	✔ / ✘	✔	Kleine stukken aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om voedsel tegen oververhitting te beschermen. Houd de folie tenminste 2,54 cm van de ovenwanden, omdat het anders kan gaan vonken. Verpakkingen, bakjes en schalen van aluminium worden niet aanbevolen tenzij anders aangegeven door de fabrikant, bijv. Microfoil®; volg de instructies zorgvuldig op.
Vershoudfolie	✔	✘	Het mag het voedsel niet raken en moet doorgeprikt zijn om de stoom te laten ontsnappen.
Plastic/polystyreen bijv. fastfood-bakjes	✔	✘	Ga hier zorgvuldig mee om omdat sommige bakjes vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Diepvries/braadzakken	✔	✘	Moet worden doorboord om stoom te laten ontsnappen. Zorg ervoor dat de zakken geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
Papieren borden, bekers en keukenrolpapier	✔	✘	Gebruik geen plastic of metalen binders, omdat deze kunnen smelten of vlam kunnen vatten door het 'overspringen' van metaal.
Bakjes van riet of hout	✔	✘	Gebruik deze alleen voor opwarmen of om vocht te absorberen. Voorzichtigheid is geboden omdat door oververhitting brand kan ontstaan.
Gerecycled papier en krantenpapier	✘	✘	Blijf altijd bij de oven wanneer deze materialen worden gebruikt omdat oververhitting brand kan veroorzaken. Kan stukjes metaal bevatten die vonken veroorzaken en kunnen leiden tot brand.

⚠ WAARSCHUWING: Bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren containers, houd de oven in de gaten vanwege de mogelijkheid van ontbranding.

OPMERKING: Laat de oven niet onverschillig staan tijdens gebruik.

Advies voor het koken met de magnetron

Met een magnetron bereidt u etenswaren sneller dan door deze op de conventionele manier te koken. Het is daarom van essentieel belang dat bepaalde technieken worden gevolgd om goede resultaten te garanderen. Veel van de volgende technieken zijn vergelijkbaar met de technieken die in de conventionele keuken worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING: Vloeistoffen en voedingsmiddelen mogen niet worden verwarmd in gesloten containers of potten/containers met deksels erop, omdat de druk binnenin zal opbouwen en de pot/container kan laten exploderen.

KOOKADVIEZEN:

- Blijf altijd bij de oven als deze in gebruik is.
- Zorg ervoor dat het keukengerei geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.
- Gebruik alleen magnetronpopcorn in de aanbevolen verpakking (volg de instructies van de fabrikant op). Gebruik nooit olie, tenzij dit is aangegeven door de fabrikant, en bereid de popcorn nooit langer dan in de instructies vermeld staat.

⚠ WAARSCHUWING: Als u de aanbevolen kooktijden overschrijdt en te hoge vermogensniveaus gebruikt, kan voedsel oververhitten, verbranden en in extreme omstandigheden vlam vatten en de oven beschadigen.

Omdraaien

Plaats de dikste etenswaren aan de buitenkant van de schaal, bijv. kippenboutjes. Bijv. kippenbouten.
Etenswaren die aan de buitenkant van de schaal geplaatst worden, krijgen meer energie en zijn dus sneller gaar dan de etenswaren in het midden.

Afdekken

Bepaalde etenswaren kunnen beter afgedekt worden tijdens de bereiding in de magnetron.
Gebruik vershoud- of magnetronfolie of een geschikt deksel met (een) ventilatieopening(en).

Gaatjes prikken

In etenswaren met een schaal, huid of membraan moeten voor het koken of opwarmen op meerdere plaatsen gaatjes worden geprikt, omdat de stoom zich anders ophoopt. Dit kan ertoe leiden dat de etenswaren exploderen, bijv. aardappelen, vis, kip, worstjes.
LET OP: Eieren mogen niet worden verwarmd met behulp van magnetronvermogen, omdat ze kunnen ontploffen, zelfs nadat het koken is beëindigd. bijv. gepocheerd, gebakken, hard gekookt.

Roeren, omdraaien en opnieuw verdelen

Voor een gelijkmatige bereiding is het essentieel om tijdens het koken de etenswaren om te roeren, deze om te draaien en om deze opnieuw te verdelen. Werk altijd vanuit de buitenkant naar het midden toe bij het roeren en opnieuw verdelen.

Wachten

Wachttijd na bereiding is belangrijk, omdat het ervoor zorgt dat de warmte gelijkmatig door het voedsel wordt verspreidt.

Kenmerken van etenswaren	
Compositie	Voedingsmiddelen met een hoog vet- of suikergehalte (bijv. kerstpudding, gehaktbroodjes) hebben minder opwarmtijd nodig. Wees voorzichtig, want oververhitting kan tot brand leiden. Botten in etenswaren geleiden warmte, waardoor het voedsel sneller gaar wordt. Let erop dat het voedsel gelijkmatig wordt bereid.
Dichtheid	De dichtheid van etenswaren is van invloed op de benodigde bereidingstijd. Lichte, poreuze etenswaren, zoals gebak of brood, zijn sneller te bereiden dan zware, dichte etenswaren, zoals gebraad en ovenschotels.
Hoeveelheid	Het aantal microgolven in uw oven blijft gelijk, ongeacht de hoeveelheid etenswaren die bereid wordt. De bereidingstijd moet worden verlengd naarmate de hoeveelheid etenswaren in de oven toeneemt. Het duurt bijvoorbeeld langer om vier aardappelen te koken dan twee.
Grootte	Kleine etenswaren en kleine stukjes koken sneller dan grote, omdat de microgolven van alle kanten tot in het midden kunnen doordringen. Zorg er voor een gelijkmatige bereiding voor dat alle stukken van dezelfde grootte zijn.
Vorm	Bij etenswaren met een onregelmatige vorm, zoals kipfilet of kippenboutjes, duurt het langer voordat de dikkere delen gaar zijn. Leg de dikste delen aan de buitenkant van de schaal, waar deze meer energie krijgen. Ronde vormen koken gelijkmatiger dan vierkante vormen bij bereiding in de magnetron.
Temperatuur van etenswaren	De begintemperatuur van etenswaren beïnvloedt de benodigde bereidingstijd. Het koken van gekoelde etenswaren duurt langer dan etenswaren op kamertemperatuur. De temperatuur van de verpakking is geen echte indicatie van de temperatuur van de etenswaren of de drank. Snij in etenswaren met vullingen, bijvoorbeeld donuts met jam, om warmte of stoom te laten ontsnappen.

⚠ **WAARSCHUWING: Gezicht en Handen: Gebruik altijd ovenhandschoenen om voedsel of kookgerei uit de oven te halen. Stap terug bij het openen van de ovendeur om hitte of stoom te laten verdwijnen. Wanneer u deksels (zoals vershoudfolie) verwijdert, braadzakken opent of popcornverpakkingen, leid de stoom weg van gezicht en handen.**

⚠ **WAARSCHUWING: Controleer de temperatuur van voedsel en drank, roer voor het serveren. Wees extra voorzichtig bij het serveren aan baby's, kinderen of ouderen. De inhoud van flesjes en babyvoedingspotten moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd voor consumptie, om brandwonden te voorkomen.**

Advies voor ontdooien

Het ontdooien van etenswaren met behulp van uw magnetron is de snelste methode. Het is een eenvoudig bereidingsproces, maar de volgende instructies zijn essentieel om ervoor te zorgen dat de etenswaren grondig ontdooid worden.

- Verwijder alle verpakkingen voor het ontdooien.
- Voor het ontdooien van voedsel, gebruik magnetronvermogensniveaus P-20 tot P-40.
- Meer informatie vindt u hieronder.

Verdelen

Etenswaren die aan de buitenkant van de schaal geplaatst worden, zullen sneller ontdooien dan de etenswaren in het midden. Het is daarom van essentieel belang dat de etenswaren tijdens het ontdooien tot 4 keer opnieuw verdeeld worden.
Verplaats dicht opeengepakte stukken van buiten naar het midden en verdeel de stukken die elkaar overlappen opnieuw.
Dit zorgt ervoor dat alle stukken gelijkmatig ontdooien.

Verdeling

Etenswaren kunnen aan elkaar kleven als u deze uit de vriezer haalt. Het is belangrijk om de etenswaren tijdens het ontdooien zo snel mogelijk te scheiden.
bijv. spekreepjes, kipfilets.

Afschermen

Sommige stukken van ontdooide etenswaren kunnen warm worden. Om te voorkomen dat deze warmer worden en beginnen te koken, kunt u deze stukjes afschermen met kleine stukjes folie, die de microgolven reflecteren. Bijv. de poten en vleugels van kip.

Wachten

De wachttijd is nodig om ervoor te zorgen dat de etenswaren grondig ontdooien.
Het ontdooiproces is niet voltooid als de etenswaren eenmaal uit de magnetron zijn gehaald. De etenswaren moeten gedurende een bepaalde tijd afgedekt blijven staan om ervoor te zorgen dat ook de kern volledig ontdooid is.

Omdraaien

Het is cruciaal dat alle etenswaren tijdens het ontdooien minstens 3 tot 4 keer omgedraaid worden.
Dit is belangrijk voor een grondige ontdooiing.

Advies voor opnieuw verwarmen

Voor het opwarmen van voedsel, volg het advies en de richtlijnen hieronder om te zorgen datzorg ervoor dat voedsel grondig wordt opgewarmd voordat het wordt geserveerd.

Maaltijden op een bord

Haal eventuele porties gevogelte of vlees van het bord af. Warm deze afzonderlijk op, zie hieronder.
Leg de dikste stukken van de porties aan de buitenkant van het bord. Bedek het met geventileerde magnetronfolie en verwarm op vermogensniveau P-50, roer/schik halverwege de opwarming.
OPMERKING: Zorg ervoor dat het voedsel grondig is opgewarmd voordat het wordt geserveerd.

Gesneden vlees

Bedek het met geventileerde magnetronfolie en verwarm op vermogensniveau P-60. Verdeel de stukken vlees minstens één keer opnieuw om te zorgen voor een gelijkmatige opwarming.
OPMERKING: Zorg ervoor dat het vlees grondig is opgewarmd voordat het wordt geserveerd.

Porties gevogelte

Plaats de dikste delen van de porties aan de buitenkant van de schaal, bedek met geventileerde magnetronfolie en verwarm op vermogensniveau P-70.
Draai de stukken halverwege het opwarmen om.
OPMERKING: Zorg ervoor dat het gevogelte grondig is opgewarmd voordat het wordt geserveerd.

Ovenschotels

Bedek het met geventileerde magnetronfolie of een geschikt deksel en verwarm op vermogensniveau P-50.
Roer regelmatig om te zorgen voor een gelijkmatige opwarming.
OPMERKING: Zorg ervoor dat het voedsel grondig is opgewarmd voordat het wordt geserveerd.
Om de beste resultaten te verkrijgen bij het opwarmen, selecteert u een magnetronvermogen dat geschikt is voor de betreffende etenswaren. Bijv. Een schaal met groenten kan worden opgewarmd op vermogensniveau P-100, terwijl een lasagne, die ingrediënten bevat die niet kunnen worden geroerd, moet worden opgewarmd op vermogensniveau P-40.

OPMERKINGEN:

- Verwijder de etenswaren uit de folie of metalen bakjes alvorens u deze opwarmt.
- Opwarmtijden zijn afhankelijk van de vorm, diepte, hoeveelheid en temperatuur van de etenswaren, evenals van de grootte, vorm en het materiaal van het bakje.

⚠ WAARSCHUWING: Verwarm nooit vloeistoffen in containers met een smalle hals, omdat dit kan leiden tot het uitbarsten van de inhoud uit de container en brandwonden kan veroorzaken.

- Om oververhitting en brand te voorkomen dient u goed op te letten wanneer u voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals gehaktbroodjes of kerstpudding opwarmt.
- Verwarm nooit olie of vet dat bedoeld is om te frituren. Dit kan leiden tot oververhitting en brand.
- Aardappelen in blik mogen niet opgewarmd worden in de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant op het blikje.

⚠ WAARSCHUWING: De inhoud van flesjes en babyvoedingspotten dient te worden geroerd of geschud en de temperatuur dient te worden gecontroleerd voor consumptie, om brandwonden te voorkomen.

Probleemopsporing

Indien u het idee heeft dat de oven niet goed werkt zijn er een aantal eenvoudige controles die u kunt uitvoeren voordat u de hulp van een technicus inroept. Hiermee wordt voorkomen dat u onnodig een technicus laat komen voor een defect dat eenvoudig is op te lossen.
Deze eenvoudige controle wordt hieronder uiteengezet:
Plaats een half kopje water op de draaischijf en sluit de deur. Stel de timer in om 1 minuut te koken met magnetron vermogen van P-100.

1. Gaat de ovenlamp aan tijdens het koken?
2. Werkt de ventilator? (U kunt hiervoor uw hand boven de luchtventilatoropeningen plaatsen.)
3. Hoort u na 1 minuut het belsignaal?
4. Is het water in de beker heet?
   Als u "NEE" antwoordt op een vraag, controleer dan eerst of de oven goed is aangesloten en de zekering niet is doorgebrand. Als er geen fout is met beide, controleer dan tegen de onderstaande probleemoplossingstabel.

⚠ WAARSCHUWING: Probeer de oven nooit zelf aan te passen, te repareren of te wijzigen. Het is gevaarlijk voor iedereen die geen door SHARP opgeleide ingenieur is om onderhoud of reparaties uit te voeren. Dit is belangrijk omdat het de verwijdering van dekkingen kan inhouden die bescherming bieden tegen magnetronenergie.

- De deurafdichting houdt lekkage van microgolven tijdens de ovenfunctie tegen, maar zorgt niet voor een luchtdichte afsluiting. Het is normaal dat er rond de ovendeur druppels water of licht te zien is of dat u hier warme lucht voelt. Voedsel dat veel vocht bevat, veroorzaakt stoom en condensatie aan de binnenkant, die aan de buitenkant te zien kan zijn.
- Reparaties en aanpassingen: probeer de oven niet te repareren, aan te passen of te bedienen als deze niet goed werkt.
- Toegang tot de buitenkast en lamp: verwijder nooit de buitenkast. Dit is zeer gevaarlijk vanwege de onderdelen met hoge spanning binnenin die nooit aangeraakt mogen worden, omdat dit dodelijk kan zijn.

  Uw oven is niet voorzien van een lampafdekking. Als de lamp defect raakt, probeer deze dan niet zelf te vervangen, bel een door SHARP goedgekeurde servicefaciliteit.

PROBLEEMOPLOSSINGSTABEL

Probleem	**Toelichting**
Ik voel een luchtstroom bij de deur.	Wanneer de oven werkt, circuleert er lucht in de ovenruimte. De deur vormt geen luchtdichte afsluiting dus er kan lucht via de deurkieren ontsnappen.
Er wordt condensatie in de oven gevormd, die op de deur te zien kan zijn.	De ovenruimte is normaal gesproken kouder dan de etenswaren die worden bereid. De stoom die tijdens het koken wordt geproduceerd condenseert op het koudere oppervlak. De hoeveelheid stoom hangt af van de hoeveelheid water dat de etenswaren bevatten. Sommige etenswaren, zoals aardappelen, bevatten ontzettend veel vocht. Condensatie in de glazen deur zou na een paar uur verdwenen moeten zijn.
Flitsen of vonken in de ovenruimte tijdens het koken.	Vonken ontstaan als er een metalen voorwerp in de buurt komt van de ovenruimte tijdens de bereiding. Dit kan mogelijk het oppervlak van de ovenruimte aantasten, maar zal de oven niet beschadigen.
Vonken bij het bereiden van aardappels.	Controleer of alle "ogen" van de aardappelen zijn verwijderd en dat u ze heeft ingeprikt. Plaats ze direct op het draaiplateau in een hittebestendige schaal of iets soortgelijks.
De oven werkt niet als de **START/+30s** knop wordt ingedrukt.	Controleer of de deur goed is gesloten.
Oven werkt te langzaam.	Zorg ervoor dat het juiste vermogen is geselecteerd.
Oven maakt geluid.	De magnetronenergie gaat aan en uit tijdens het koken/ontdooien.
Buitenkast is heet.	De kast kan handwarm worden - houd kinderen uit de buurt.
Wanneer u de oven alleen in de grillstand gebruikt, valt het u mogelijk op dat het verwarmingselement niet altijd aan lijkt te zijn.	Tijdens het koken in de grillmodus wordt de oventemperatuur gecontroleerd om ervoor te zorgen dat de ruimte niet te heet wordt. Het grillelement kan tijdens de kookcyclus aan- en uitgaan.
Wanneer u de grill in de combinatiemodus gebruikt, dan lijkt de grill niet aan te staan.	Tijdens de gecombineerde bereidingsmodus (magnetron en grill) schakelt de oven tussen de twee functies. De magnetron- en grillfunctie zijn nooit tegelijkertijd ingeschakeld.
Het lijkt alsof de convectieoven niet heet genoeg wordt.	De temperatuur in de ovenruimte wordt gehandhaafd op +/- 10% van het ingestelde niveau. De temperatuur wordt gemeten in het exacte midden van de oven met een gekalibreerd temperatuurmeetapparaat dat een K-type thermokoppel gebruikt.
Na de bereiding maakt de oven lawaai of lijkt deze nog te werken.	Aan het einde van de bereidingscyclus kan de ventilator enkele minuten aanblijven om de oven af te koelen. Dit is normaal.
"COOL" wordt weergegeven op het display.	Bij gebruik in de AIR FRY (PREFERRED), grill- of convectiemodi zal de ovenruimte opwarmen. Na het koken wordt "COOL" weergegeven totdat de temperatuur van de ruimte onder de 140°C daalt.

Alvorens om hulp te vragen

Controleer voordat u de hulp van de klantendienst inroept elk van de volgende zaken:

- Controleer of de stekker van de oven correct in het stopcontact zit. Zo niet, dan trekt u de stekker uit het stopcontact, wacht u 10 seconden en steekt u hem er opnieuw en correct in.
- Controleer of er geen zekering gesprongen is of stroomonderbreker geactiveerd is. Als deze zaken correct lijken te werken, test u het stopcontact met een ander apparaat.
- Controleer of het vermogen en de timer goed zijn ingesteld.
- Controleer of de deur goed is gesloten en het veiligheidsslot van de deur is geactiveerd. Anders zal de magnetronenergie niet in de oven stromen.

ALS GEEN VAN DE BOVENSTAANDE CONTROLES HET PROBLEEM VERHELPT, NEEM DAN CONTACT OP MET EEN GEKWALIFICEERDE MONTEUR. PROBEER DE OVEN NIET ZELF TE REPAREREN.

Obs:
Produktet ditt er markert med dette symbolet. Det betyr at brukte elektriske og elektroniske produkter ikke skal blandes med generelt husholdningsavfall. Det er atskilte innsamlingssystem 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 brukt elektrisk og elektronisk utstyr.
Etter implementering av medlemsland, kan private husholdninger i EU-landene returnere brukt elektrisk eller elektronisk utstyr til utvalgte innsamlingssteder gratis*.
I noen land* kan også den lokale forhandleren ta tilbake det gamle produktet gratis hvis du kjøper et lignende nytt produkt.
*) Kontakt lokale myndigheter for nærmere informasjon.
Hvis det brukte elektroniske utstyret har batterier eller akkumulatorer, må du avhende det separat på forhånd i henhold til lokale krav. Ved å avhende dette produktet på riktig måte, vil du hjelpe med å sikre at avfallet får riktig behandling, gjenvinning og resirkulering, dette kan dermed forhindre potensiell negativ påvirkning på miljøet og helse, noe som ellers kan oppstå fra uriktig avfallshåndtering.

2. I andre land utenfor EU

Hvis du ønsker å kaste dette produktet, kontakt lokale myndigheter og spør om riktig deponeringsmetode.
For Sveits: brukt elektrisk eller elektronisk utstyr kan returneres gratis til forhandleren selv om du ikke kjøper et nytt produkt.
Flere innsamlingssteder listes på hjemmesiden til www.swico.ch eller www.sens.ch.

B. Informasjon om avhending for forretningsbrukere

1. I EU

Hvis produktet brukes til forretningsformål og du vil kaste det:
Kontakt SHARP-forhandleren som vil informere deg om tilbakegivning av produktet. Du kan bli belastet for kostnader som oppstår fra tilbakegivning og resirkulering. Små produkter (og små mengder) kan tas av lokale innsamlingssteder.
For Spania: Kontakt det etablerte innsamlingssystemet eller lokale myndigheter for tilbakegivning av brukte produkter.

2. I andre land utenfor EU

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

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

For service, vennligst se **www.sharpconsumer.com/contact/**, for dine garantirettigheter, gå til **www.sharpconsumer.com/support/** eller kontakt forhandleren der du kjøpte produktet ditt.
Samsvarserklæring er tilgjengelig på **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

FORHOLDSREGLER FOR Å UNNGÅ MULIG EKSPONERING TIL MIKROBØLGEENERGI

1. Ikke bruk denne ovnen med døren åpen da dette kan føre til skadelig eksponering til mikrobølgeenergi. Det er viktig at du ikke ødelegger eller forstyrrer sikkerhetsforseglingene.
2. Ikke legg noe mellom fronten av ovnen og døren eller la avfall eller rester av rengjøringsprodukter samle seg på kontaktflatene.
3. Ikke bruk ovnen hvis den er skadet. Det er veldig viktig at døren lukkes og at det ikke oppstår skade på døren, hengslene, dørklinkene eller dørpakningene og kontaktflatene.
4. Ikke forsøk å reparere eller justere ovnen.

Innhold

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER 3
INSTALLASJON 12
Radioforstyrrelser 13
Instruksjoner for jordforbindelse 13
Teknisk spesifikasjon 13
Ovn og tilbehør 14
Kontrollpanel 15
Før du bruker ovnen 15
Innstilling av klokken 15
Mikrobølge 16
Manuell operasjon 17
Mikrobølgeovnstilberedning 17
Hurtigstart 18
AIR FRY-matlaging 18
Grilling 19
Mikrobølge + grill 19
Konveksjon 20
Mikrobølge + konveksjon 21
Automeny 21
Tining i henhold til vekt 24
Tining etter tid 24
Sekvensmatlaging 24
Barnesikring 25
Sikring av barn 25
Rengjøring og vedlikehold 25
Passende ovnsutstyr 26
Råd for matlaging med mikrobølgeovn 27
Råd om tining 29
Råd for oppvarming 30
Feilsøking 31
Før du ber om hjelp 32

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG BEHOLD FOR FREMTIDIG REFERANSER

For å unngå fare for brann må ikke mikrobølgeovnen etterlates uten tilsyn når den er i bruk. Effektnivåer som er for høye, eller tilberedningstider som er for lange, kan overopphete maten og føre til brann.

Denne ovnen er konstruert for å bli brukt på en benk. Den er ikke konstruert for å bli innebygget i en kjøkkenenhet. Ikke plasser ovnen i et skap.
Støpslet må være lett tilgjengelig, slik at enheten raskt kan trekkes ut i en nødsituasjon.

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

Ikke plasser ovnen i områder hvor det bygges opp varme, for eksempel nær en konvensjonell ovn. Ikke installer ovnen i et område med høy luftfuktighet eller hvor det kan samle seg fuktighet. Ikke oppbevar eller bruk ovnen utendørs.

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

Bruk kun mikrobølgetrygge beholdere og redskaper. Redskaper bør 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 faren for antenning.

Rengjør mikrobølgedekselet og ovnsrommet. Disse må være tørre og fettfrie. Oppbygd fettbelegg kan overopphetes og begynne å ryke eller antennes.

Ikke plasser brennbare materialer nær ovnen eller ventilasjons-

åpningene. Ikke blokker ventilasjonsåpningene.

Fjern alle metallåser, ståltråd og annet fra matens emballasje. Elektriske overslag på metalloverflater kan føre til brann.

Ikke bruk mikrobølgeovnen til å varme opp olje for frityrsteking. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olje kan antennes.

Bruk kun spesielle popcornposer i mikrobølgeovn når du skal lage popcorn.

Ikke oppbevar mat eller annet inne i ovnen.

Kontroller innstillingene etter at du har startet ovnen for å forsikre deg om at ovnen virker som den skal.

Ikke la ovnen stå uten tilsyn under bruk.

For å unngå overoppheting og brann, må det tas spesielle hensyn når det tilberedes mat med høyt sukker- eller fettinnhold, f.eks. innbakte pølser, paier, juleribber osv. Se tilhørende råd i bruksanvisningen.

For å unngå risiko for skader. ADVARSEL:

Ikke bruk ovnen dersom den er skadet eller har en funksjonsfeil. Kontroller følgende før bruk:

a) Påse at døren lukkes korrekt og at den ikke er feiltilpasset eller skjev.

b) Kontroller at hengslene og dørklinkene ikke er ødelagte eller løse.

c) Påse at dørpakningene og kontaktflatene ikke er skadet.

d) Påse at det ikke er bulker inne i ovnen eller på døren.

e) Påse at den elektriske ledningen og støpslet ikke er skadet.

Hvis døren eller dørpakningen er skadet må ikke ovnen brukes før skaden er utbedret av en kvalifisert person.

Aldri juster, reparer eller modifiser aldri ovnen selv. Det er risik ofylt for enhver annen person enn en kvalifisert person å utføre service- eller reparasjonsarbeid som inne-

bærer fjerning av dekselet som beskytter mot eksponering fra mikrobølgeenergi.

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

Ikke la fett eller smuss bygge seg opp på dørpakningen eller tilstøtende deler. Rengjør ovnen regelmessig og fjern alle matrester.

Følg instruksjonene i «Stell og rengjøring». Å ikke holde ovnen ren kan føre til nedbryting av overflatene, som i sin tur kan redusere utstyrets livslengde og muligens føre til farlige situasjoner.

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

For å unngå muligheten for elektrisk støt.

- Under ingen omstendighet må det ytre kabinettet fjernes.
- Unngå at det søles væske eller at gjenstander stikkes inn i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Dersom det skulle komme væske inn i dørlåsen, trekk umiddelbart ut ledningen til ovnen og kontakt et autorisert SHARP-verksted.
- Den elektriske ledningen og støpslet må ikke dyppes i vann eller annen væske.
- Ikke la den elektriske ledningen henge over kanten av et bord eller arbeidsflate.
- Hold den elektriske ledningen vekke fra varme overflater, inklusive baksiden av ovnen.
- Hold apparatet og ledningen vekke fra barn yngre enn 8 år.
- Ikke gjør forsøk på å skifte pære i ovnslampen selv eller la noen som ikke er elektriker godkjent av SHARP gjøre det. Dersom ovnslampen ikke virker, ta kontakt med din forhandler eller et autorisert SHARP-verksted.

- Hvis den elektriske ledningen er skadet må den skiftes av en autorisert SHARP-tekniker.

ADVARSEL: Væsker og annen mat må ikke varmes opp i forseglede beholdere siden de kan eksplodere. Mikrobølgeoppvarming av drikker kan føre til forsinket overkoking, derfor må det utvises forsiktighet ved håndtering av beholderen. For å unngå fare for eksplosjon eller brå overkoking:

Bruk aldri forseglede beholdere. Fjern forseglinger og lokk før bruk. Forseglede beholdere kan eksplodere som følge av oppbygging av trykk inne i beholderen, selv etter at ovnen er skrudd av. Vær forsiktig med mikrobølgeoppvarming av væsker. Bruk en beholder med vid åpning for å sørge for at eventuelle bobler slipper ut.

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

For å hindre brå overkoking av væske og mulig skålding:

1. Ikke bruk overdrevent mye tilberedningstid.
2. Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
3. Det anbefales å sette en glasstgang eller lignende (ikke av metall) i væsken mens den varmes opp.
4. La væsken stå i minst 20 sekunder i ovnen etter endt tilberedning for å unngå forsinket overkoking.

Kok ikke egg i skallet. Hardkokte egg må ikke varmes opp i mikrobølgeovnen, siden de kan eksplodere når mikrobølgekokingen er ferdig. For å koke eller varme opp egg som ikke er gjort om til eggerøre eller eggeblandinger, må det stikkes hull på plomme og eggehvite. Skrell og del

hardkokte egg opp i skiver før de varmes opp i mikrobølgeovnen.

Stikk hull på skinnet til matvarer som poteter, pølser og frukt før tilberedning. Dersom dette ikke gjøres vil de kunne eksplodere.

ADVARSEL: Innholdet på tåteflasker og babymatglass må røres eller ristes og temperaturen kontrolleres før innholdet serveres til barnet for å unngå skålding. Bruk grytekluter eller ovnshansker når du fjerner mat fra ovnen for å unngå brannskader. For å unngå fare for brannskader:

- Lukk alltid opp beholdere, popcornposer, kokeposer og lignende med åpningen vendt vekk fra ansiktet og hendene for å unngå skålding fra damp og kokende væske. For å unngå brannskader eller skålding, test alltid temperaturen i maten og rør alltid i maten før den serveres. Vis spesiell aktsomhet hva gjelder temperaturen på mat og drikke som skal gis til spedbarn, barn og eldre. Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Barn må holdes på avstand.
- Temperaturen på beholderen er ikke en indikasjon på matens eller drikkens virkelige temperatur; kontroller alltid temperaturen på det som er tilberedt.
- Stå ikke nær ovnsdøren når den åpnes slik at du unngår brannskader eller skålding fra damp eller varme som slippes ut.
- Skjær opp matvarer som er tilberedt i ovnen i deler for å slippe ut damp og unngå skålding.
- Hold barn vekke fra døren for å unngå at de brenner seg.

ADVARSEL: Barn over åtte år kan kun bruke ovnen uten overvåkning dersom tilfredsstillende instruksjon er gitt, slik at barnet er i stand til å bruke ovnen på en trygg måte og forstår farene ved feilaktig bruk.

Når mikrobølgeovnen brukes i GRILL-, MIX GRILL, VARM-

LUFT-, MIX VARMLUFT og AUTO MENU-modus (gjeldende modus for modellen), må barn kun bruke ovnen under overvåkning av voksne på grunn av varmen som utvikles.

Dette apparatet er ikke ment brukt av personer (inklusive barn) med reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de ikke overvåkes eller på forhånd er gitt tilfredsstillende instruksjon om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Barn må overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet. Barn bør overvåkes hvis de rengjør apparatet.

Modeller med elektronisk berøringspanel kommer med barnesikring.

Ikke len deg mot eller heng på døren når den åpnes eller lukkes. Ikke lek med ovnen eller bruk den som en leke.

Barn må læres alle viktige sikkerhetsregler: bruk grytekluter, fjern lokk og forseglinger på kokekar og pakker forsiktig; vis spesiell forsiktighet ved behandling av innpakning (dvs. selvoppvarmende materialer) som skal holde maten sprø, siden de kan være ekstra varme.

Andre advarsler

Foreta aldri noen form for endring på ovnen.

Ikke flytt ovnen mens den er i bruk.

Dette apparatet skal brukes i husholdninger. 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.

Bruk aldri ovnen når den er tom. Når du bruker en bruningstal-

lerken eller selvoppvarmende materialer, må du alltid plassere en varmebestandig isolator, som en porselentallerken, under for å unngå skade på ovnsbasen på grunn av varmebelastning. Forvarmingstiden som er spesifisert for retten må ikke overskrides.

Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall idet disse kan reflektere mikrobølgene og føre til elektriske overslag. Ikke sett bokser av metall inn i ovnen.

For å unngå at dreieskiven eller basen til ovnen knuser:

a) La den kjøles ned før du rengjør med vann.

b) Ikke plasser varm eller kald mat eller varmt utstyr på en kald dreieskive/ovnsbase.

c) Ikke plasser noe på det ytre kabinettet når ovnen er i bruk.

MERK:

Ikke bruk plastbeholdere for tilberedning av mat i mikrobølgeovnen dersom ovnen fortsatt er varm fra bruk av kombi-modus (avhengig av ovnsmodell) da de kan smelte.

Plastbeholdere må ikke brukes under overnevnte forhold dersom ikke beholderprodusenten sier at de egner seg.

Dersom du er usikker på hvordan du skal tilkoble ovnen, ta kontakt med en autorisert, kvalifisert elektriker.

Hverken produsent eller forhandler kan akseptere ansvar for skader på ovn eller person som skyldes at korrekte elektriske tilkoblingsprosedyrer ikke er fulgt.

Vanndamp eller vanndråper kan fra tid til annen dannes på ovnens vegger eller rundt dørpakningen eller på kontaktflatene. Dette er normalt, og er ikke tegn på mikrobølgelekkasje eller feil på produktet.

Dette apparatet skal brukes i husholdninger og lignende små brukssituasjoner som: kjøkkenområder for ansatte i en butikk, på et kontor eller andre profesjonelle miljøer / gårder / av kli-

enter i hoteller, moteller og andre steder det bor mennesker / pensjonater.

Forholdsregler ved bruk av Hot Air-funksjonene (Air Fry, Grill og Konveksjon)

- Rengjør airfryer-brettet og beholderen med en fuktig klut med litt såpe. Pass på å bare bruke mildt såpevann.
- IKKE rengjør med metallsvamper. Stykker kan brekke av svampen og berøre elektriske deler, noe som skaper risiko for elektrisk støt. Skade på overflaten vil også oppstå.
- Tørk av enheten og alle delen med en myk klut før den settes til bort til oppbevaring eller skal brukes.
- Hvis det er flekker på bakebrettet eller stekekurven som er vanskelige å rengjøre, la dem bløtlegge i varmt vann i ca. 10 minutter før rengjøring.
- IKKE legg oppi for mye under tilberedning. For mye mat kan føre til personskader, skader på eiendeler eller ha innvirkning på sikker bruk av apparatet.
- Må ikke bruke olje eller annen væske i bakebrettet.
- Apparatet må ikke brukes til frityrsteking.
- Pass på at maten tilberedes og stekes riktig for å unngå helseskader.
- Unngå at maten kommer i kontakt med varmeelementene.
- Pass på at apparatet alltid er satt riktig sammen før bruk.
- Må ikke lagre materialer, annet enn medhørende tilbehør i airfryeren når den ikke er i bruk.
- Apparatet må ikke brukes til annet enn tiltenkt bruk.
- Bruken av tilbehør som ikke er anbefalt kan være farlig og forårsake skader.
- IKKE dekk til luftinntaksventilen eller luftuttaksventilen mens enheten er i bruk. Å gjøre dette vil hindre jevn tilberedning og kan skade enheten eller få den til å overopphetes.
- Tilbehøret må ikke røres under eller rett etter steking.

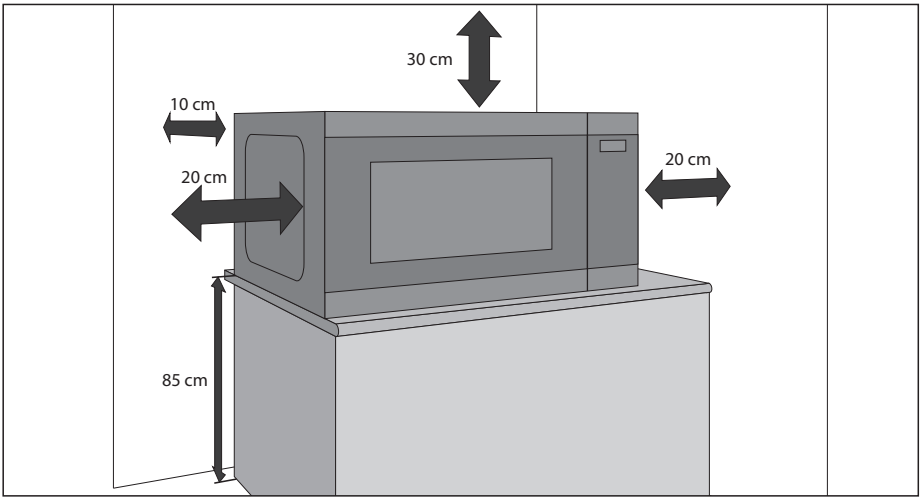
- Vær veldig forsiktig når apparatet inneholder varm mat. Feil bruk kan føre til personskader.
- La enheten kjøle seg ned en stund etter bruk.
- Airfryeren må få kjøle seg ned før den rengjøres.
- ADVARSEL: Denne airfryeren blir varm under bruk og noen overflater kan utvikle høye temperaturer. Ettersom folk oppfatter temperaturer, bør dette apparatet brukes med forsiktighet.
- Bruk beskyttelseshansker med isolasjon når du tar på varme overflater eller redskaper, og mat.

Dette symbolet betyr at overflaten kan bli varm under bruk .

INSTALLASJON

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

- Minimum installasjonshøyde er 85 cm.
- En minimumavstand på 20 cm er nødvendig mellom sidene til mikrobølgeovnen og tilstøtende vegger eller objekter.
- La det være en fri plass på 30 cm over ovnen.
- Ikke fjern føttene på bunnen av ovnen.
- Blokkering av innsug og/eller utluftingsåpninger kan skade ovnen.
- Plasser ovnen så langt som mulig fra radioer og TV-apparater. Bruk av mikrobølgeovn kan føre til forstyrrelser av radio- og TV-signaler.



5. Sett 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.

Radioforstyrrelser

Bruk av mikrobølgeovnen kan forårsake forstyrrelser på radioen, TV-apparatet eller lignende utstyr. Hvis det oppstår forstyrrelser, kan de reduseres eller fjernes ved å gjøre følgende tiltak:

1. Rengjør døren og hulen der de møtes.
2. Endre retningen på mottaksantennen til radioen eller TV-apparatet.
3. Flytt mikrobølgeovnen i forhold til mottakeren.
4. Koble mikrobølgeovnen til en annen stikkontakt slik at mikrobølgeovnen og mottakeren ikke er på samme strømkrets.

Instruksjoner for jordforbindelse

Dette apparatet må jordes. Denne ovnen er utstyrt med en ledning som har en jordledning med jordplug. Den må kobles til en veggkontakt som er riktig installert og jordet. I tilfelle en elektrisk kortslutning reduserer jording risikoen for elektrisk støt ved å gi en fluktledning for den elektriske strømmen. Det anbefales at det gis en egen krets som bare betjener ovnen.

⚠ **ADVARSEL: Feil bruk av jordingpluggen kan føre til fare for elektrisk støt.**

ADVARSEL:

1. Hvis du har spørsmål om jording eller elektriske instruksjoner, kontakt en kvalifisert elektriker eller servicemedarbeider.
2. Hverken produsent eller forhandler kan akseptere ansvar for skader på ovn eller person som skyldes at korrekte elektriske tilkoblingsprosedyrer ikke er fulgt.

Nettledningen som brukes i din mikrobølgeovn bruker følgende fargekodede ledninger:
Grønn og gul = JORD | Blå = NØYTRAL | Brun = STRØM

Teknisk spesifikasjon

Modellnavn		**YC-MA262A**
AC-nettpenning		230~240 V, 50 Hz, enkelfase
Sikring / kretsbryter		10 A
Strømkilde	Strømforbruk	1500 W
	Utgangseffekt for mikrobølge	900 W
	Utgangseffekt for grill	1500 W
	Konveksjonskraft	1500 W
	Strøm i avslått modus	< 0,5 W
Mikrobølgefrekvens		2450 MHz*
Utvendige dimensjoner (B x H x D i mm)		523 x 300 x 415
Dimensjoner i ovnsrommet (B x H x D i mm)		335 x 218 x 362
Glassdreieskivens størrelse (ø mm)		315
Ovnskapasitet		26 liter**
Stekebrettets størrelse (B x H x D i mm)		329 x 35 x 306
AIR FRY-rackens størrelse (B x H x D i mm)		298 x 47 x 275
Vektområde		17.7 kg
Ovnslampe (LED-type)		1 W

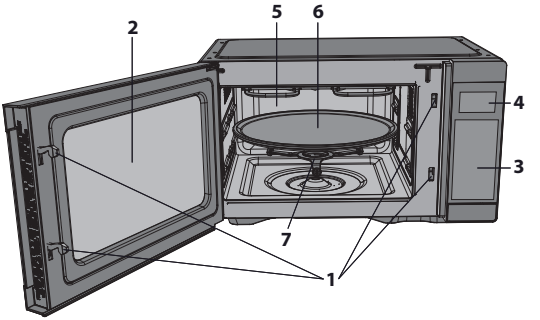
**** - Dette produktet oppfyller kravene i den europeiske standarden EN55011. I samsvar med denne standarden er dette produktet klassifisert som gruppe 2 klasse B.***
Gruppe 2 betyr at utstyret med hensikt genererer radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandlingen av mat. Klasse B-utstyr betyr at utstyret egner seg for bruk i husholdninger.

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

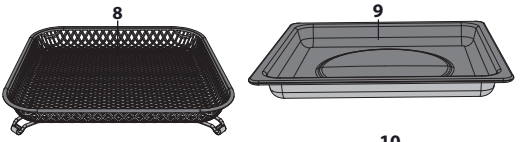
SOM EN DEL AV VÅRT ARBEID MED KONTINUERLIGE FORBEDRINGER FORBEHOLDER VI OSS RETTEN TIL Å ENDRE DESIGN OG SPESIFIKASJONER UTEN FORUTGÅENDE VARSEL.

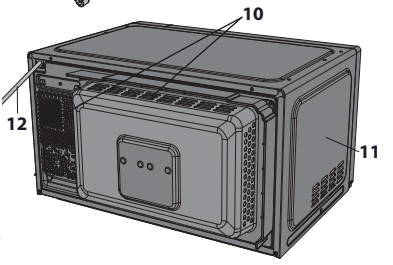
Ovn og tilbehør

1. Dørsikkerhetslåssystem
2. Ovnvindu
3. Kontrollpanel
4. Display
5. Ovnsrom
6. Glassplate
7. Dreiering
8. AIR FRY-kurv
9. Stekebrett
10. Ventilasjonsåpninger
11. Utvendig kabinett
12. Elektrisk ledning



- Grillristen og bakebrettet er designet for bruk med bare grill- og konveksjonsfunksjoner. IKKE bruk noen metalltilbehør når du bruker mikrobølgefunksjonen.
- For bruk av grillstativet, se GRILL-avsnittene i denne bruksanvisningen.





Berør aldri grillen når den er varm.
MERK: Når du bestiller tilbehør, vennligst nevn to ting: delnavn og modellnavn.

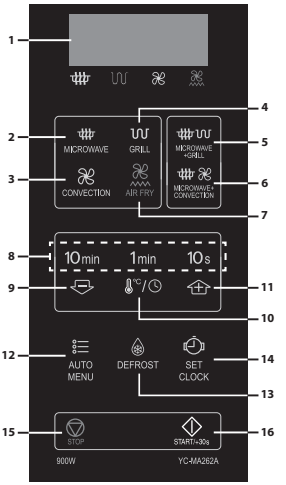
MERKNADER:

- Etter tilberedning av fet mat uten lokk, rengjør alltid ovnsrommet og eventuelle kjøkkenutstyr grundig. Disse må være tørre og fri for fett. Oppbygd fett kan bli overopphetet og begynne å ryke eller ta fyr.
- Når du bruker mikrobølgefunksjonen, plasser alltid kjøkkenutstyr på dreieskiven.
- IKKE bruk grillristen eller bakebrettet mens mikrobølgefunksjonen er aktiv.

ADVARSEL: Dette symbolet betyr at overflaten kan bli varm under bruk. Døren, det ytre kabinettet, ovnsrommet, tilbehør og retter vil bli veldig varme under bruk. Alltid bruk grytekluter for å hindre brannskade.

Kontrollpanel

1. **DIGITAL VISNING –** Viser tilberedningstid, effekt, indikatorer og klokke.
2. **MICROWAVE POWER –**Trykk for å velge mikrobølgeeffektnivå.
3. **KONVEKSJON –**Trykk for å velge konveksjonstemperatur.
4. **GRILL –**Trykk for å velge grillprogrammet. (Side 19).
5. **MICROWAVE+GRILL –**Trykk for å sette kombinasjonsmodus for mikrobølgeovn og grill. (Side 19).
6. **MIKROBØLGE+KONVEKSJON –**Trykk for å velge mikrobølge og konveksjonskombinasjon.
7. **AIR FRY –**Trykk for å bruke AIR FRY-funksjonen.
8. **10 SEKUNDER, 1 MINUTT, 10 MINUTTER –**Bruk for å stille inn tilberedningstid eller klokke.
9. **NED ﹀ –**Trykk for å velge matvekt eller porsjoner.
10. **TEMPERATUR/TID –**Trykk for å veksle mellom temperatur- og tidsinnstilling.
11. **OPP ﹀ –**Trykk for å velge matvekt eller porsjoner.
12. **AUTO MENU-nøkkel –** Trykk for å velge auto cooking menus.
13. **DEFROST –** Trykk for å velge tining.
14. **SETT KLOKKE –** Bruk for å stille klokken. Bruk for å stille inn timer.
15. **STOPP –** Trykk en gang for å midlertidig stoppe matlagingen, eller to ganger for å avbryte matlagingen helt.
16. **START/+30s –** Trykk for å starte ovnen og øke matingen med 30 andre intervaller.



Symbol						
Beskrivelse	Mikrobølge	Grill	AIR FRY	Konveksjon	Temperatur	Tid

Før du bruker ovnen

Når ovnen først kobles til, vil det lyde et pip og displayet vil vise "**0:00**". Legg merke til at klokken ikke må settes for at ovnen skal fungere riktig. For å stille klokken, følg instruksjonene i avsnittet "**Stille klokken**" i denne brukerhåndboken.
Når ny, den aller første gangen grillen og/eller konveksjonen brukes, vil det komme røyk og lukt. For å unngå at dette skjer når mat tilberedes, bruk grill- og konveksjonsfunksjonen uten mat i ca. 20 minutter.

- Etter åpning og lukking av døren, vil ovnen gå i standby-modus. Hvis ingen knapper trykkes innen 1 minutt, vil displayet forbli på og knappene vil ikke fungere. For å gå tilbake til standby-modus igjen, åpne og lukk døren.
- Under matlaging, hvis **STOPP**-knappen trykkes inn en gang, vil matlagingssyklusen bli pauset. For å starte matlaging på nytt, trykk på **START/+30s**-knappen. Hvis **STOPP**-knappen trykkes to ganger, vil matlagingen bli avbrutt.
- Når ovnen er programmert for en bestemt funksjon og det er en pause mellom knappetrykk på mer enn 30 sekunder, vil ovnen gå tilbake til standby-modus.
- Når en matlagingssyklus er ferdig, vil displayet vise "**Slutt**" og en tone vil høres hvert annet minutt til en knapp trykkes eller døren åpnes.

Innstilling av klokken

Ovnen har 24-timers klokkemodus.

1. Trykk på **SETT KLOKKE**-knappen ⏲ én gang og "00:00" vil blinke.
2. Trykk på tidstastene og angi gjeldende tid. Angi timene ved å trykke på **10 min**-knappen og ang min by pressing the **1 min** and **10 s** keys.
3. Trykk på **SETT KLOKKE**-knappen ⏲ for å avslutte innstillingen av klokken.

MERKNADER:

- Hvis klokken er stilt, vil displayet vise riktig tid på døgnet når matlagingen er fullført. Hvis klokken ikke har blitt stilt, vil displayet bare vise "0:00" når matlagingen er fullført.
- For å sjekke tiden på døgnet under en matlagingsprosess, trykk på **SETT KLOKKE**-knappen og LED vil vise tiden i 2-3 sekunder. Dette påvirker ikke matlagingen.
- Mens i klokkestillingsmodus, hvis **STOPP**-knappen trykkes eller hvis det ikke skjer noe innen 1 minutt, vil ovnen gå tilbake til tidligere innstilling.
- Hvis strømforsyningen til mikrobølgeovnen er avbrutt, vil displayet blinke "0:00" etter at strømmen er gjenopprettet. Hvis dette skjer under matlaging, vil programmet bli slettet. Tiden på døgnet vil også bli slettet.

Mikrobølge

Effektnivå	Trykk på **MICROWAVE POWER LEVEL** knappen	Display (Prosent)
HØY	x1	100P
	x2	90P
MIDDELS HØY	x3	80P
	x4	70P
MIDDELS	x5	60P
	x6	50P
MIDDELS LAV (OPPTINING)	x7	40P
	x8	30P
LAV	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Din ovn har 11 effektnivåer som vist på motstående side.
- For å endre effektnivået for matlaging, trykk på **MIKROBØLGEEFFEKTNIVÅ**-knappen til displayet viser ønsket nivå. Still inn ønsket matlagingstid ved å trykke på tidstastene. Trykk en gang på **START**-knappen for å starte ovnen.
- For å sjekke effektnivået under matlaging, trykk på **MICROWAVE POWER** knappen.
- Så lenge fingeren din trykker på **MICROWAVE POWER** knappen, vil effektnivået vises. Ovnen fortsetter å telle ned selv om displayet vil vise effektnivået.
- Hvis "0P" er valgt, vil ovnen arbeide med vifte uten effekt. Du kan bruke dette nivået for å fjerne lukt.

Generelt sett gjelder følgende anbefalinger:
100P/90P - (HIGH) som brukes til hurtigmatlaging eller oppvarming, f.eks. til casseroler, varme drikke, grønnsaker osv.
80P\/70P – (MIDDELS HØY) brukt for lengre tilberedning av tettere mat, som steker, kjøttpuddinger og tallerkenretter, også for mer ømfintlige retter som sukkerbrød. Ved denne reduserte innstillingen vil maten tilberedes jevnt, uten overkoking på sidene.
60P/50P - (MEDIUM) for tette matvarer som krever lang matlagingstid når kodet sammenkalles . Biffkasserol, det anbefales å bruke denne strøminnstillingen for å sikre at kjøttet blir anbud.
40P\/30P – (MIDDELS LAV) for tining, velg denne effekten for å sikre at retten tines jevnt. Denne innstillingen er ideell for småkoking av ris, pasta, dumplings og laging av eggekrem.
20P/10P - (LOW) For skånsom avriming, f.eks krem, gateaux eller pastry.

Manuell operasjon

Åpning av døren:
For å åpne ovnsdøren, trykk døråpningsknappen.

Start av ovnen:
Forbered og plasser maten i en passende beholder på dreieskiven eller plasser den direkte på dreieskiven. Lukk døren og trykk på **START/+30s**-knappen etter valg av ønsket tilberedningmodus. Du kan forlenge ønsket tilberedningstid under manuell tilberedning ved å trykke på **TIME**-knapper eller **START/+30s** knappen.

Hvis tilberedningsprogrammet er valgt og **START/+30s** knappen ikke er trykket inn på 1 minutt, vil innstillingen bli kansellert.
START/+30s knappen må trykkes for å fortsette tilberedning hvis døren åpnes under tilberedning. Det hørbare signalet vil høres én gang når knappen trykkes riktig.

Bruk **STOP**-knappen til:

1. Slette en feil under programmering.
2. Stoppe ovnen midlertidig under tilberedning.
3. For å avbryte et program under matlaging, trykk på **STOP**-knappen to ganger.
4. For å stille inn eller avbryte barnesikringen.

MERK

- Hvis mikrobølgeovnen ikke brukes innen 1 minutt (og døren er lukket) vil barnesikringen automatisk aktiveres. Tastaturet vil ikke lenger virke. For å slå av barnesikringen, åpne bare døren til mikrobølgeovnen og tastaturet vil være aktivt igjen.

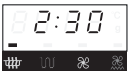
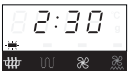
Mikrobølgeovnstilberedning

Ovnen kan programmeres opp til 99 minutter og 50 sekunder (99,50).

MANUELL TILBEREDNING / MANUELL TINING

- Legg inn tilberedningstiden og bruk mikrobølgeeffektnivå 100P til 10P for å tilberede eller tine.
- Rør eller snu 2 - 3 ganger i løpet av tilberedningstiden maten der dette er mulig.
- Dekk til maten og la den hvile etter tilberedningen der dette anbefales.
- Etter opptiningen dekkes maten med folie og skal stå inntil den er fullstendig opptint.

Eksempel:
For å tilberede i 2 minutter og 30 sekunder på 70% mikrobølgeeffekt.

Skriv inn effektnivået ved å trykke på **MICROWAVE POWER LEVEL** knappen 4 ganger for 70 P. x4	Skriv inn koketiden ved å trykke på **1 min** knappen to ganger og deretter **10 s** knappen 3 ganger.	Trykk på **START/+30s** knappen for å starte tidtakeren. (Displayet vil telle ned gjennom den innstilte matlaging-/tiningstiden.)
		

ADVARSEL:

- Når ovnen starter vil lyset tennes og dreieskiven vil rotere til venstre eller til høyre.
- Hvis døren åpnes under matlaging/tining for å røre eller snu maten, vil tilberedningstiden på displayet stoppe automatisk. Matlaging/tining-tiden begynner å telle ned igjen når døren lukkes og **START**-knappen trykkes.
- Når matlagingen/tiningen er fullført, åpne døren eller trykk på **STOP**-knappen og klokkeslettet vil vises igjen på skjermen, hvis klokken har blitt satt.
- Hvis du ønsker å vite effektnivået under matlaging, trykk på **MICROWAVE POWER LEVEL** knappen. Så lenge fingeren din trykker på **MICROWAVE POWER LEVEL** knappen, vil effektnivået vises.

VIKTIG:

- Lukk døren etter matlaging/tining. Vær oppmerksom på at lyset vil forbli på når døren er åpen, dette er av sikkerhetsgrunner for å minne deg på å lukke døren.
- Hvis du tilbereder mat i mer enn standardtiden (se tabellen nedenfor) med samme tilberedningsmodus, vil ovnens sikkerhetsmekanismer automatisk aktiveres. Mikrobølgeeffektnivået vil bli redusert, eller grillvarmeelementet vil slå seg av og på.

Tilberedningsmodus	**Standardtid**
Mikrobølge 10P til 100P	30 minutter
Grilling	Avvekslende drift, temperaturkontrollert
Mix Grill-tilberedning	99 min. 50 sek.

Hurtigstart

Hvis du trenger å koke med 100% effekt, trykk bare på **START/+30s**-knappen mens ovnen er i standby-modus. Hver gang du trykker på **START/+30s**-knappen, legges 30 sekunder til tilberedningstiden.

AIR FRY-matlaging

Med Forvarme

1. Trykk på AIR FRY-knappen, displayet vil vise **220°C**.
2. Trykk på AIR FRY-knappen for å velge temperaturen. Hver gang du trykker på knappen vil displayet endres, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, og deretter tilbake til 220.
3. Trykk på **START/+30s**-knappen for å bekrefte temperaturinnstillingen.
4. Trykk på **START/+30s**-knappen og ovnen vil forvarmes.
5. Når forvarmetemperaturen er nådd vil temperaturen blinke på displayet. Åpne døren, plasser maten inni ovnen og lukk døren.
6. Trykk på tallknappene for å angi tilberedningstiden.
7. Trykk på **START/+30s**-knappen for å starte matlagingen.

Uten Forvarme

1. Trykk på AIR FRY-knappen, displayet vil vise **140°C**.
2. Trykk på AIR FRY-knappen for å velge temperaturen. Hver gang du trykker på knappen vil displayet endres, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, og deretter tilbake til 220.
3. Trykk på **START/+30s**-knappen for å bekrefte temperaturinnstillingen.
4. Trykk på tallknappene for å angi tilberedningstiden.
5. Trykk på **START/+30s**-knappen for å starte matlagingen.

Eksempel:

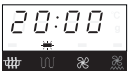
AIR FRY i 10 minutter ved 220°C med konveksjon uten forvarming.

Trykk på AIR FRY-knappen en gang. AIR FRY x1	Trykk på AIR FRY-knappen 4 ganger slik at displayet viser 160°C.	Trykk på **START/+30s** knappen en gang. START/+30s x1	Trykk på 10min knappen en gang. 10min x1	Trykk på **START/+30s**. START/+30s x1

Grilling

TILBEREDNING BARE MED GRILL
Grillen på toppen av ovnshulrommet har kun én effektnivå. Grillen støttes av dreieskiven som roterer samtidig for å sikre jevn brunfarge. Bruk risten for å grille små matbiter som bacon, skinke og tebrød. Mat kan plasseres enten direkte på risten, eller i en tåler varmeform/varmebestandig tallerken.

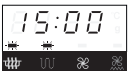
Eksempel:
For å grille i 20 minutter, bruk **GRILL**-tasten.

Trykk på **GRILL** knappen en gang. x1	Skriv inn den nødvendige oppvarmingstiden ved å trykke på **10 min** knappen to ganger.	Trykk på **START/+30s** knappen for å starte grilling. (Displayet vil telle ned gjennom den innstilte grilltiden.)
		

Mikrobølge + grill

GRILL + MICROWAVE kombinerer mikrobølgeeffekt med konveksjonsfunksjonen. I denne modus brukes mikrobølgeeffekten og konveksjonseffekten vekselvis. Full effekt på mikrobølge i 14 sekunder, deretter grille i 15 sekunder. Denne syklusen gjentas til slutten av tilberedningstiden.
Kombinasjonen av mikrobølgeeffekt med grill reduserer tilberedningstiden og skaper en sprø, brun overflate.

Eksempel:
For å tilberede i 15 minutter, følg eksempelet nedenfor.

Trykk på **GRILL + CONVECTION** knappen en gang. x1 MICROWAVE +GRILL	Skriv inn den nødvendige oppvarmingstiden ved å trykke på **10 min** knappen en gang og **1 min** knappen 5 ganger.	Trykk på **START/+30s** knappen for å starte matlagingen. (Displayet vil telle ned gjennom den innstilte koketiden.)
		

NOTATER for GRILL og GRILL + MIKROBØLGE TILBEREDNING:

- Det er ikke nødvendig å forvarme grillen.
- Når du bruner mat i en dyp tallerken, plasser den på den roterende tallerkenen.
- Du kan oppdage røyk eller en brennende lukt ved første gangs bruk av grillen. Dette er normalt og ikke et tegn på at mikrobølgeovnen er defekt. For å unngå dette problemet, varmes opp ovnen uten mat i 20 minutter på grill første gangen du bruker den.

VIKTIG: Under drift, for å tillate røyk eller lukter å spre seg, åpne et vindu eller slå på kjøkkenventilasjonen.
MERK:Når du bruker grillfunksjonen, vil grillen slås på og av i regelmessige intervaller for å hindre overoppheting.

⚠ ADVARSEL: Døren, det ytre kabinettet, ovnsrommet og tilbehøret vil bli veldig varmt under bruk. Alltid bruk grytekluter for å hindre brannskade.

Konveksjon

Under konveksjonskoking sirkuleres varm luft jevnt gjennom ovnsrommet for raskt og jevnt å brune og gjøre mat sprø. Denne ovnen kan programmeres for tretten forskjellige koketemperaturer (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Det anbefales å forvarme ovnen før matlaging i konveksjonsmodus. For å forvarme og koke ved bruk av konveksjonsfunksjonen, følg instruksjonene nedenfor:

Med forvarming

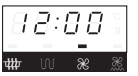
1. Trykk på **CONVECTION**-knappen, displayet vil vise **180°C**.
2. Trykk på **CONVECTION**-knappen for å velge temperaturen. Hver gang den trykkes, vil displayet endre seg: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 og deretter tilbake til 180.
3. Trykk på **START/+30s**-knappen for å bekrefte temperaturinnstillingen.
4. Trykk på **START/+30s**-knappen, og ovnen vil forvarme.
5. Når forvarmingstemperaturen er nådd, vil temperaturen blinke på displayet. Åpne døren, plasser maten som skal tilberedes inni ovnen og lukk døren.
6. Trykk på tallknappene for å angi koketiden.
7. Trykk på **START/+30s**-knappen for å starte tilberedningen.

Uten forvarming

1. Trykk på **CONVECTION**-knappen, displayet vil vise **180°C**.
2. Trykk på **CONVECTION**-knappen for å velge temperaturen. Hver gang den trykkes, vil displayet endre seg: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 og deretter tilbake til 180.
3. Trykk på **START/+30s**-knappen for å bekrefte temperaturinnstillingen.
4. Trykk på tallknappene for å angi koketiden.
5. Trykk på **START/+30s**-knappen for å starte tilberedningen.

Eksempel:

Å koke i 12 minutter ved 210°C på konveksjonsmodus uten forvarming.

Trykk på konveksjonsknappen en gang. CONVECTION x1	Trykk på konveksjonsknappen 3 ganger slik at displayet viser 210°C. CONVECTION x3	Trykk på **START/+30s** knappen en gang. START/+30s x1	Trykk på **10min** knappen en gang og **1min** knappen to ganger.	Trykk på **START/+30s**. START/+30s x1
				

Mikrobølge + konveksjon

Mikrobølge + konveksjon-modus gjør matlagingen enklere og raskere ved å kombinere rask mikrobølgekoking og konveksjon for å gjøre maten sprø.
MICROWAVE + CONVECTION kombinerer mikrobølgeeffekt med konveksjonsfunksjon. I denne modusen brukes mikrobølge- og konveksjonseffekten vekselvis. Full effekt mikrobølge i 14 sekunder, deretter konveksjon satt på 170°C i 15 sekunder. Denne syklusen gjentas til slutten av koketiden. Kombinasjonen av mikrobølgeeffekt med konveksjonsfunksjon reduserer koketiden og gir en sprø, brun overflate.

Eksempel:
Å koke i 10 minutter ved bruk av MICROWAVE + CONVECTION.

Trykk på **MICROWAVE + CONVECTION** knappen en gang. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Skriv inn den nødvendige oppvarmingstiden ved å trykke på **10 min** knappen en gang. 10 min x1	Trykk på **START/+30s** knappen for å starte matlagingen. (Displayet vil telle ned gjennom den innstilte koketiden.)

NOTATER for KONVEKSJON + MICROWAVE koking:

- Det er ingen forvarmingsfunksjon.
- Når du bruner mat i en dyp tallerken, plasser den på den roterende tallerkenen.
- Du kan lukte røyk eller en brent lukt når du bruker grillen for første gang. Dette er normalt og ikke et tegn på at ovnen er defekt. For å unngå dette problemet, varm opp ovnen uten mat i 20 minutter på konveksjonsfunksjonen ved første gangs bruk.

VIKTIG: Under drift, for å tillate røyk eller lukter å spre seg, åpne et vindu eller slå på kjøkkenventilasjonen.

⚠ ADVARSEL: Døren, det ytre kabinettet, ovnsrommet og tilbehøret vil bli veldig varmt under bruk. Alltid bruk grytekluter for å hindre brannskade.

Automeny

For enkelhets skyld lar de automatiske matlagingsprogrammene maten raskt og jevnt med bare noen få knappetrykk. Det er ikke nødvendig å programmere varighet og kokeeffekt, alt som kreves er å velge ønsket auto kokefunksjon og angi vekt/stykker om nødvendig.

MICROWAVE og Konveksjon Automeny

For å velge MICROWAVE og konveksjonskoking automenyer, trykk på **AUTO MENU** knappen én gang, trykk deretter på "**+**" eller "**–**" knappene for å velge programmene, displayet vil vise "**A01**" til "**A09**"

For eksempel: for å koke to bakte poteter.

1. Åpne døren og plasser maten i ovnen ved å bruke passende ovnsutstyr for kokesyklusen som brukes.
2. Lukk døren.
3. Trykk på **AUTO MENU**-knappen én gang. Displayet vil vise **A01**.
4. Trykk på "+" knappen én gang, displayet vil vise **A02**.
5. Trykk på **START/+30s** for å bekrefte den valgte auto kokemenyen.
6. Trykk på "**+**" eller "**–**" knappen for å justere mengden (eller vekt for andre menyer).
7. Trykk på **START/+30s** for å starte matlagingen.
8. Når matlagingen er ferdig, vil displayet gå tilbake til standby-modus og 5 pip vil høres.

Automeny A01 til A09

Display	Meny	Display	Vekt (g)	Tilberedningstid	Tilberedningsmodus	Tilberedingstips
A01	Automatisk oppvarming	150g	150g	1 minutt 30 sekunder	Mikrobølge P100	Plasser maten i en mikrobølgesikker beholder og sett den midt på dreieskiven.
		250g	250g	2 minutter 30 sekunder		
		350g	350g	3 minutter 30 sekunder		
		450g	450g	4 minutter 30 sekunder		
		600g	600g	6 minutter		
A02	Potet	1		5 minutter 20 sekunder	MICROWAVE P100	Hver potet skal være cirka 230g. Fjern eventuelle groer og vask før koking.
		2		8 minutter 30 sekunder		
		3		11 minutter 30 sekunder		
A03	Kjøtt	150g	150g	3 minutter	MICROWAVE P80 Vend halvveis gjennom koke-prosessen	Plasser maten i en mikrobølgesikker beholder og sett den i midten av dreieskiven.
		300g	300g	4 minutter 40 sekunder		
		450g	450g	6 minutter 30 sekunder		
		600g	600g	8 minutter 30 sekunder		
A04	Grønnsak	150g	150g	3 minutter	MICROWAVE P100	Plasser maten i en mikrobølgesikker beholder og sett den i midten av dreieskiven.
		350g	350g	4 minutter 30 sekunder		
		500g	500g	6 minutter		
A05	Pasta	50g	50g (vann 450g)	18 minutter	MICROWAVE P80	Plasser den ukokte pastaen i en mikrobølgesikker bolle og tilsett vannet som er angitt for vekten. Plasser bollen i midten av dreieskiven før du starter ovnen.
		100 g	100 g (vann 800g)	20 minutter		
		150g	150g (vann 1200g)	22 minutter		
A06	Fisk	150g	150g	3 minutter 10 sekunder	Microwave P80	Plasser fisken i en mikrobølgesikker form eller rist og plasser den i midten av dreieskiven.
		250g	250g	4 minutter 40 sekunder		
		350g	350g	5 minutter 40 sekunder		
		450g	450g	7 minutter		
		650g	650g	9 minutter 40 sekunder		
A07	Suppe	200	200ml	2 minutter 10 sekunder	P100	Plasser suppen i en mikrobølgesikker beholder og plasser den i midten av dreieskiven.
		400	400ml	4 minutter		
		600	600ml	5 minutter 40 sekunder		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 minutter	Konveksjon 190°C	Plasser pizzaen direkte på stekebrettet og bruk på nederste nivå.
		300g	300g	12 minutter 30 sekunder		
		400g	400g	14 minutter 30 sekunder		
A09	Kylling	500g	500g	40 minutter	Konveksjon 200°C Vend etter 2/3 av tilberedningstiden	Plasser maten på stekebrettet og bruk på nederste nivå.
		750g	750g	45 minutter		
		1000g	1000g	50 minutter		
		1200g	1200g	55 minutter		

AIR FRY Automeny

For å velge MICROWAVE og konveksjonskoking automenyer, trykk på **AUTO MENU** knappen to ganger, trykk deretter på "**+**" eller "**–**" knappene for å velge programmene, displayet vil vise "**AF01**" til "**AF14**"

For eksempel: for å lage frosne kyllingnuggets.

1. Åpne døren og plasser maten i ovnen ved å bruke passende ovnsutstyr for kokesyklusen som brukes.
2. Lukk døren.
3. Trykk på **AUTO MENU**-knappen to ganger. Displayet vil vise **AF01**.
4. Trykk på "**+**" knappen fem ganger, displayet vil vise **AF06**.
5. Trykk på **START/+30s** for å starte matlagingen.
6. Når kokesyklusen er ferdig, vil ovnen pipe 5 ganger.

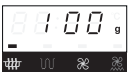
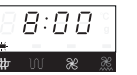
Automeny AF01 til AF14

Display	Meny	Display	Vekt (g)	Tilberedningstid	Tilberedningsmodus	Råd for tilberedning
AF01	Frosne ovnsfranske fries	AF01	500g	21 minutter	AIR FRY 220°C	Ikke legg for mange fries i stekekurven. Påse at friesene ligger jevnt fordelt.
AF02	Fisk og chips	AF02	400g	18 minutter 00	AIR FRY 220°C Snu over når 3 minutter gjenstår av koketiden.	
AF03	Frosne kroketter	AF03	400g	14 minutter	AIR FRY 210°C	Legg krokettene jevnt utover i stekekurven.
AF04	Frosne calamari	AF04	400g	14 minutter	AIR FRY 210°C	Legg calamariene jevnt utover i stekekurven.
AF05	Frosne løkringer	AF05	350g	13 minutter	AIR FRY 210°C	Påse at løkringene ligger jevnt fordelt i stekekurven.
AF06	Frosne nuggets	AF06	500g	20 minutter	AIR FRY 210°C Snu over når 4 minutter gjenstår av koketiden.	Ikke legg for mye mat i stekekurven. Påse at det er litt plass mellom nuggetene.
AF07	Escalope	AF07	400g	20 minutter	AIR FRY 200°C Snu over når 4 minutter gjenstår av koketiden.	
AF08	Reker	AF08	200 g	11 minutter	AIR FRY 210°C	
AF09	Grønnsak	AF09	300g	10 minutter	AIR FRY 220°C	Skjær opp grønnsaker i biter 2 x 3 cm for å sikre jevn tilberedning.
AF10	Vårrull	AF10	400g	14 minutter	AIR FRY 220°C Snu når 4 minutter av tilberedningstiden gjenstår.	
AF11	Frosne Panerte Reker	AF11	220g	12 minutter	AIR FRY 210°C Snu når 4 minutter av tilberedningstiden gjenstår.	Vær forsiktig så du ikke overfyller stekekurven.
AF12	Frosne Potetbåter	AF12	400g	20 minutter	AIR FRY 220°C	Ikke legg for mye i. Spray med matolje for en mer sprø skorpe.
AF13	Buffalo Kyllingvinger	AF13	550g	15 minutter	AIR FRY 210°C	Plasser jevnt i stekekurven.
AF14	Grillede ferske fiskefileter	AF14	500g	11 minutter	AIR FRY 230°C	

- Resultatet av automatisk matlaging avhenger av faktorer som form og størrelse på maten, din personlige preferanse for hvor gjennomstekt maten skal være og hvordan maten plasseres i ovnen. Hvis resultatet av matlagingen ikke er tilfredsstillende, vennligst juster matlagningstiden til å passe.
- For noen av auto kok programmene kan du bli bedt om å snu maten. Åpne døren, snu maten, lukk døren og trykk deretter på **START/+30s** knappen for å fortsette matlagingen.
- Bruk ovnshansker (eller lignende) når du snur maten.
- Det er ikke mulig å endre tid eller temperatur på AIR FRY automeny valgene.

Tining i henhold til vekt

Mikrobølgeovnen er forhåndsprogrammert med en timer og effektnivå slik at matvarer som kjøtt eller sjømat lett kan tines. Vektområdet for dette er fra 0,1 kg – 2,0 kg.
Følg eksempelet nedenfor for dedetaljer om hvordan du bruker disse funksjonene.
Eksempel: For å avhjelpe et kjøtt som veier 1.2kg.
Plasser maten i en flat tallerken, eller alternativt på en tinehylle for mikrobølgeovn på dreieskiven.

Velg DEFROST vektfunksjonen ved å trykke på DEFROST knappen en gang. DEFROST x1	Trykk på Opp-knappen 4 ganger °C/	Trykk på **START/+30s** knappen en gang. START/+30s x1	Trykk på startknappen, og opptining vil starte. START/+30s x1
			

Merknader for tining i henhold til vekt:

- Før du fryser inn mat, påse at maten er frisk og av god kvalitet.
- Vekten skal rundes opp til nærmeste 0,1 kg, for eksempel 0,65 kg blir 0,7 kg.
- Om nødvendig, dekk små områder av kjøtt eller fjærkre med små biter av aluminiumsfolie. Dette vil forhindre at områdene blir varme under tining. Sørg for at folien ikke berører ovnsveggene.

Tining etter tid

Denne funksjonen tiner raskt opp mat samtidig som du kan velge en passende tiningsperiode, avhengig av mattype. Følg eksemplet nedenfor for detaljer om hvordan du bruker denne funksjonen. Tidsområdet er 0:01 – 99:50.
Eksempel: For å tine maten i 10 minutter.

Velg ønsket meny ved å trykke TINING PÅ TID-tasten to ganger. DEFROST x2	Skriv inn koketiden ved å trykke på tidsknappene. 10 min 1 min 10 s	Trykk på **START/+30s** knappen for å starte opptiningen. (Skjermen vil telle ned gjennom tiningstiden)

Notater for tidsavriming:

- Etter matlagingen vil lydsignalet høres fem ganger, og LED-displayet vil vise tiden på dagen, hvis klokken er innstilt. Hvis klokken ikke er innstilt, vil displayet bare vise "0:00" når matlagingen er ferdig.
- Det forhåndsinnstilte mikrobølgeeffektnivået er P30 og kan ikke endres.

Sekvensmatlaging

Denne funksjonen lar deg lage mat ved å bruke opptil 2 forskjellige stadier som kan inkludere manuell tilberedningstid og modus og/eller tidstining samt vekt-tining funksjon. Når programmert, er det ikke nødvendig å forstyrre matlagingsoperasjonen da ovnen automatisk vil gå videre til neste stadium. Lydsignalet vil høres en gang etter første stadium.
Merk: Auto-meny kan ikke settes som en av de flere sekvensene.
Eksempel: Hvis du vil avhjelpe maten i 5 minutter ved 30 P, for deretter å koke med P80 mikrobølgekraft i 7 minutter.

Trinnene er som følger:

1. Trykk på mikrobølgeknappen for å stille effekten til 30P.

2. Skriv inn tilberedningstiden på 5 minutter.
3. Trykk på mikrobølgeknappen for å stille effekten til P80.
4. Skriv inn tilberedningstiden på 7 minutter,
5. Trykk på **START/+30s**-knappen for å starte matlagingen.

Barnesikring

Dette er en automatisk funksjon for å forhindre uovervåket bruk av ovnen av barn. Mens du er i standby-modus, hvis det ikke er noen operasjon innen ett minutt, vil ovnen automatisk gå inn i Barnesikringsmodus og alle knappene er deaktivert.
For å slå av barnelåsen, åpne og lukk døren til mikrobølgeovnen og tastaturet vil bli aktivt igjen og låseindikatorlyset slukkes.

Sikring av barn

For å sette barnelåsen, trykk og hold **STOP**-knappen i 3 sekunder, et langt pip vil høres og displayet vil vise det låste ikonet. Ovnen er nå i barnelåsmodus.
For å avbryte barnelåsen, trykk og hold **STOP**-knappen i 3 sekunder til du hører en lang pipelyd.

Rengjøring og vedlikehold

- Slå av ovnen og trekk ut strømledningen fra hovedstrømtilførselen når du rengjør.
- Hold innsiden av ovnen ren. Når matflekker eller sølte væsker fester seg til ovnssider, toppbase eller dreieskive, tørk av med en fuktig klut. Mildeflekker kan brukes hvis ovnen blir veldig skitten. Unngå å bruke spray eller andre sterke rengjøringsmidler. De kan flekke, stripe eller dempe døroverflaten.
- Utsiden av ovnen bør rengjøres med en fuktig klut. For å forhindre skade på de indre driftsdelene i ovnen, må det ikke tillates at vann trenger inn i ventilasjonsåpningene.
- Tørk døren og vinduet på begge sider, dørtetningene og tilstøtende deler ofte med en fuktig klut for å fjerne søl eller sprut.
- Ikke bruk slipemidler til rengjøring.
- Ikke bruk dampvaskere.
- Ikke la betjeningspanelet bli vått. Rengjør med en myk, fuktig klut. Når du rengjør betjeningspanelet, la ovnsdøren stå åpen for å unngå at ovnen slår seg på ved et uhell.
- Hvis damp akkumuleres inne eller rundt utsiden av ovnsdøren, tørk med en myk klut. Dette kan forekomme når mikrobølgeovnen brukes under høy luftfuktighet. Dette er ikke en feil.
- Dreieskiven bør rengjøres regelmessig for å unngå forurensning og potensielle buer/skade. Bare tørk den nederste overflaten av ovnen med mildt rengjøringsmiddel.
- Fjern lukt fra ovnen ved å kombinere en kopp vann med saften og skinnet av en sitron i en mikrobølgesikker bolle. MICROWAVE i 5 minutter. Tørk grundig og tørk med en myk klut.
- Hvis lyspæren svikter, vennligst kontakt kundeservice for råd.
- Ovnen bør rengjøres regelmessig og eventuelle matavleiringer bør fjernes. Manglende vedlikehold av ovnen i en ren tilstand kan føre til forringelse av overflaten som kan påvirke levetiden til apparatet negativt og muligens resultere i en farlig situasjon.
- Ikke kast dette apparatet i husholdningsavfallet; følg ditt lands råd om avhending av denne typen produkter.

Passende ovnsutstyr

1. Det ideelle materialet for et mikrobølgesikkert redskap er gjennomsiktig for mikrobølger, slik at energi kan passere gjennom beholderen og varme opp maten.
2. Mikrobølger kan ikke trenge gjennom metall, så metallredskaper eller tallerkener med metallgarnityr skal ikke brukes.
3. Ikke bruk resirkulerte papirprodukter ved mikrobølgeovnmatlaging, da de kan inneholde små metallfragmenter som kan forårsake gnister og/eller branner.
4. Runde/ovale fat fremfor kvadratiske/avlange anbefales, siden mat i hjørnene har en tendens til å bli overkokt.
5. Smal strimler aluminiumsfolie kan brukes for å forhindre overkoking av utsatte områder. Men vær forsiktig, ikke bruk for mye og hold en avstand på 2,54 cm mellom folien og ovnsrommet.

Listen nedenfor er en generell veiledning for å hjelpe deg med å velge riktig redskap.

Kokekar	Mikrobølge Trygg	Grill/Convection/AIR FRY	Kommentar
Tallerkener for bruning	✔ / ✘	✘	Følg alltid produsentens instruksjoner. Ikke overstig anbefalte oppvarmingstider. Vær veldig forsiktig, disse rettene blir svært varme.
Porselen og keramikk	✔ / ✘	✘	Porselen, leirvarer, glasert steintøy og benporselen er vanligvis brukbare, unntatt for de med metalldekorasjoner.
Varmebestandig glass	✔	✔	Pass på at alt glasskjøkkenutstyr er egnet for bruk i en mikrobølgeovn.
Ikke varmebestandig glass	✘	✘	
Varmebestandig keramikk	✔	✔	Påse at keramiske materialer ikke er for tykke eller har høyt mineralinnhold.
Mikrobølgeovnssikker plasttallerken	✔	✘	Påse alltid at plastkjøkkenutstyr er egnet for bruk i en mikrobølgeovn.
Kjøkkenpapir	✔ / ✘	✘	Bruk kun kjøkkenpapir som er anbefalt for bruk i mikrobølgeovner.
Glassartikler fra f.eks. Pyrex®	✔ / ✘	✔	Vis forsiktighet ved bruk av fint glass da glasset kan briste eller sprekke ved brå oppvarming.
Metallbrett	✘	✔	Det anbefales ikke bruk av kokekar i metall i mikrobølgeovn da det kan oppstå elektrisk overslag som i sin tur kan føre til brann.
Metallstativ	✘	✔	Det anbefales ikke bruk av kokekar i metall i mikrobølgeovn da det kan oppstå elektrisk overslag som i sin tur kan føre til brann.
Aluminiumfolie Foliebeholdere	✔ / ✘	✔	Små biter av aluminiumsfolie kan brukes til å beskytte mat fra overoppheting. Hold folie minst 2,54 cm fra ovnsveggene, da det kan føre til gnister. Foliebeholdere anbefales ikke dersom de ikke er spesifisert av produsenten, for eksempel Microfoil®, følg instruksjonene nøye.
Plastfolie	✔	✘	Bør ikke berøre maten og må stikke hull for å slippe ut damp.
Plast/Polystyren, for eksempel beholdere for gatekjøkkenmat	✔	✘	Forsiktighet må utvises siden noen beholdere kan deformeres, smelte eller misfarge ved høye temperaturer.
Poser for frysing/steking	✔	✘	Det må stikkes hull for å la damp slippe ut. Sørg for at posene er egnet for bruk i mikrobølgeovn.
Papirtallerkener/ kopper og kjøkkenpapir	✔	✘	Ikke bruk plast- eller metalltråder idet de kan smelte eller føre til brann som følge av elektrisk overslag.
Strå- og trebeholdere	✔	✘	Bruk bare for oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Forsiktighet må utvises da overoppheting kan føre til brann.
Resirkulert papir og avispapir	✘	✘	Hold alltid ovnen under oppsyn når slike materialer brukes da overoppheting kan føre til brann. Kan inneholde deler av metall som kan føre til overslag med tilhørende fare for brann.

⚠ ADVARSEL: Når du varmer mat i plast- eller papirbeholdere, hold øye med ovnen på grunn av muligheten for antennelse.

MERK: La ikke ovn være i bruk mens du er i bruk.

Råd for matlaging med mikrobølgeovn

Mikrobølger tilbereder mat raskere enn konvensjonelle kokemetoder. Det er derfor viktig at visse teknikker følges for å sikre gode resultater. Mange av følgende teknikker ligner de som brukes ved konvensjonell matlaging.

ADVARSEL: Væsker og matvarer må ikke varmes i forseglede beholdere eller krukker/beholdere med lokk på, da trykk vil bygge seg opp inni og kan forårsake at krukken/beholderen eksploderer.

TILBEREDNINGSRÅD NOTATER:

- Pass alltid på ovnen når den er i bruk.
- Påse at redskapene passer for bruk i en mikrobølgeovn.
- Bruk kun mikrobølgepopcorn innenfor anbefalt emballasje (følg produsentens anvisninger). Bruk aldri olje med mindre det er angitt av produsenten, og kok aldri lenger enn anbefalt.

ADVARSEL: Hvis du overskrider anbefalte tilberedningstider og bruker for høye effektnivåer, kan maten bli overopphetet, brenne og, under ekstreme omstendigheter, ta fyr og skade ovnen.

Plasser

Plasser den tykkeste delen av maten mot utsiden av tallerkenen. F.eks. kyllinglår.
Mat som er plassert mot utsiden av tallerkenen får mer energi og tilberedes derfor raskere enn maten i midten.

Deksel

Enkelte matvarer drar nytte av å dekkes til under mikrobølgetilberedning.
Bruk perforert mikrobølgeplastfolie eller et egnet lokk.

Stikk hull

Mat med skall, skinn eller membran må stikkes flere steder før tilberedning eller oppvarming, siden damp kan bygge seg opp og maten kan eksplodere. F.eks. poteter, fisk, kylling, pølser.
MERK: Egg bør ikke varmes opp ved bruk av MICROWAVE effekt da de kan eksplodere, selv etter at matlagingen er avsluttet. F.eks. posjert, stekt, hardkokt.

Rør, snu og flytt

For jevn tilberedning er det viktig å røre, vende og omarrangere maten under tilberedning. Rør og omarranger alltid fra utsiden mot sentrum.

La stå

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

Matkarakteristikker	
Komposisjon	Matvarer med høyt fett- eller sukkerinnhold (f.eks. julepudding, kjøttdeig) krever mindre oppvarmingstid. Forsiktighet bør utøves da overoppheting kan føre til brann. Ben i mat leder varme og gjør at maten koker raskere. Det må tas forholdsregler for å sikre at maten tilberedes jevnt.
Tetthet	Matens tetthet påvirker den nødvendige tilberedningstiden. Lett og porøs mat, som for eksempel kaker eller brød, tilberedes raskere enn tunge, tette matvarer som stek og gryteretter.
Kvantitet	Antall mikrobølger i ovnen din forblir det samme uansett hvor mye mat som tilberedes. Tilberedningstiden må økes i takt med mengden mat som plasseres i ovnen. f.eks. tar det lenger tid å tilberede fire poteter enn to.
Størrelse	Små matbiter tilberedes raskere enn store biter, siden mikrobølgene kan trenge gjennom fra alle sider til midten. For jevn tilberedning sørg for at alle bitene er tilnærmelsesvis like store.
Form	Mat som er ujevn i form, som kyllingbryst eller kyllinglår, tar lengre tid å tilberede i de tykkeste delene. For jevn tilberedning, plasser de tykkeste delene ytterst i fatet der de vil få mer energi. Runde former tilberedes jevnere enn firkantede former ved mikrobølgetilberedning.
Matens temperatur	Matens opprinnelige temperatur påvirker nødvendig tilberedningstid. Avkjølt mat tar lengre tid å tilberede enn romtemperert mat. Beholderens temperatur er ikke en sann indikasjon på matens eller drikkens temperatur. Skjær i mat med fyllinger, for eksempel smultringer med syltetøy, for å slippe ut varme eller damp.

⚠ **ADVARSEL: Ansikt og hender: Bruk alltid grytekluter når du tar mat eller kjøkkenutstyr ut av ovnen. Trekk deg tilbake når du åpner ovnsdøren for å la varme eller damp spre seg. Når du fjerner dekker (som plastfolie), åpner stekeposer eller popcorn-emballasje, rett dampen bort fra ansiktet og hendene.**

⚠ **ADVARSEL: Sjekk temperaturen på mat og drikke, rør om før servering. Vær ekstra forsiktig når du serverer til babyer, barn eller eldre. Innholdet i tåteflasker og baby matglass skal røres eller ristes, og temperaturen skal sjekkes før konsum for å unngå brannskader.**

Råd om tining

Å bruke din MICROWAVE ovn er den raskeste metoden for DEFROST. Det er en enkel prosess, men følgende instruksjoner er vesentlige for å sikre at maten er fullstendig opptinet.

- Fjern all emballasje og innpakking før opptining.
- For å tine mat, bruk MICROWAVE effektnivåer P-20 til P-40.
- Se mer informasjon under.

Rearranger

Mat som er plassert mot utsiden av fatet, vil tine raskere enn mat i sentrum. Det er derfor viktig at maten omarrangeres opptil 4 ganger under tining.
Flytt nøye pakkede biter fra utsiden til midten og omorganiser overlappende områder.
Dette sikrer at alle deler av maten tiner jevnt.

Separer

Maten kan være fast sammen når den tas ut av fryseren. Det er viktig å separere maten så snart som mulig under tiningen.
f.eks. bacon, kyllingfileter.

Beskytt

Noen områder av mat som tines opp kan bli varm. For å unngå at de blir varmere og begynner å koke, kan disse områdene beskyttes med små biter av folie, som reflekterer mikrobølgene, f.eks. lår og vinger på en kylling.

La stå

Ståtid er nødvendig for å sørge for at maten er fullstendig opptint.
Tining er ikke fullstendig når maten er tatt ut fra MICROWAVE ovnen. Mat må stå, tildekket, i en periode for å sikre at sentrum er fullstendig opptint.

Snu

All mat må snus opptil fire ganger under tiningen.
Dette er viktig for å sikre grundig gjenopptining.

Råd for oppvarming

For oppvarming av mat, følg rådene og retningslinjene nedenfor for å sikresørg for at maten er grundig oppvarmet før servering.

Måltider på tallerken

Fjern alt fjærfe eller kjøtt og varm opp dette for seg, se nedenfor.
Plasser mindre matbiter til midten av tallerkenen, større og tykkere mat til kanten. Dekk til med perforert MICROWAVE plastfolie og varm opp på effektnivå P-50, rør/omarranger halvveis i oppvarmingen.
MERK: Forsikre deg om at maten er grundig varmet før servering.

Oppskåret kjøtt

Dekk til med perforert MICROWAVE plastfolie og varm opp på effektnivå P-60. Omarranger minst en gang for å sikre jevn oppvarming.
MERK: Sørg for at kjøttet er grundig varmet før servering.

Deler av fjærfe

Plasser de tykkeste delene av porsjonene mot kanten av tallerkenen, dekk med perforert MICROWAVE plastfolie og varm opp på effektnivå P-70.
Vend halvveis gjennom tiningen.
MERK: Sørg for at fjærfeen er grundig oppvarmet før servering.

Gryteretter

Dekk til med perforert MICROWAVE plastfolie eller et passende lokk og varm opp på effektnivå P-50.
Rør regelmessig for å sikre jevn oppvarming.
MERK: Forsikre deg om at maten er grundig varmet før servering.
For å oppnå best resultat ved oppvarming, velg et passende MICROWAVE effektnivå som passer til mattypen. F.eks. En bolle med grønnsaker kan varmes opp ved bruk av MICROWAVE effektnivå P-100, mens lasagne som inneholder ingredienser som ikke kan røres i, bør varmes opp ved effektnivå P-40.

MERKNADER:

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

⚠ ADVARSEL:Ikke varm opp væsker i beholdere med smal hals, da dette kan føre til at innholdet spruter ut av beholderen og kan forårsake brannskader.

- For å unngå overoppheting og brann må det utvises spesiell forsiktighet når det varmes opp mat med høyt innhold av sukker og fett.
- Varm aldri opp olje eller fett for frityrkoking da det kan føre til overoppheting og brann.
- Hermetiserte poteter skal ikke varmes opp i mikrobølgeovn, følg produsentens instruksjoner på boksen.

⚠ ADVARSEL:Innholdet i tåteflasker og baby matglass skal røres eller ristes, og temperaturen skal sjekkes før konsum for å unngå brannskader.

Feilsøking

Hvis du tror ovnen ikke fungerer som den skal, er det noen enkle kontroller du kan utføre på egen hånd før du ringer en tekniker. Dette vil bidra til å forhindre unødvendige serviceoppringninger hvis feilen er enkel.
Skulle et problem oppstå, følg denne enkle sjekklisten,:
Plasser en halv kopp vann på dreieskiven og lukk døren. Still inn timeren til å koke i 1 minutt ved å bruke MICROWAVE effektnivå på P-100.

1. Lyser lampen når ovnen tilbereder?
2. Virker kjøleviften? (Sjekk ved å holde hånden over ventilasjonshullene).
3. Kommer det et varselsignal etter 1 minutt?
4. Er vannet i koppen varmt?
   Hvis du svarer "NEI" på et spørsmål, sjekk først at ovnen er ordentlig koblet til og at sikringen ikke har gått. Hvis ingen av delene har feil, sjekk feilsøkingsdiagrammet nedenfor.

⚠ ADVARSEL: Juster, reparer eller modifiser aldri ovnen selv. Det er farlig for alle andre enn en SHARP-trenet ingeniør å utføre service eller reparasjoner. Dette er viktig da det kan innebære fjerning av deksler som gir beskyttelse mot mikrobølgeenergi.

- Dørpakningen stopper mikrobølgelekkasje under ovnsdrift, men danner ikke en lufttett forsegling. Det er normalt å se vanndråper, lys eller kjenne varm luft rundt ovnsdøren. Mat med høyt fuktighetsinnhold vil frigjøre damp og forårsake kondens inne i døren som kan dryppe fra ovnen.
- Reparasjon og modifikasjon: Ikke forsøk å reparere, modifisere eller bruke ovnen hvis den ikke fungerer ordentlig.
- Ytre kabinett & lampeadgang: Fjern aldri det ytre kabinettet. Dette er svært farlig på grunn av høy spenningsdeler inni som aldri må berøres, da dette kan være dødelig.

  Ovnen din er ikke utstyrt med en lampeadgangsdeksel. Hvis lampen svikter, ikke forsøk å bytte lampen selv, ring et SHARP-godkjent serviceanlegg.

FEILSØKINGSTABELL

Problem	Forklaring
Det trekker rundt døren.	Når ovnen fungerer, sirkuleres luft inne i ovnsrommet. Døren er ikke lufttett, så luft kan slippe ut av døren.
Kondens oppstår inne i ovnen, og kan dryppe ut av døren.	Ovnens hulrom vil normalt være kaldere enn maten som tilberedes, og derfor vil damp som dannes under tilberedning kondenseres på den kaldere overflaten. Mengden damp som produseres avhenger av vanninnholdet i maten som tilberedes. Noen matvarer, som poteter, har et høyt fuktighetsinnhold. Kondens som sitter på glasset til døren forsvinner etter et par timer.
Blinking og gnistring inne i ovnsrommet ved matlaging.	Bue kan forekomme når en metallisk gjenstand kommer i nærkontakt med ovnsrommet under tilberedning. Dette kan muligens gjøre overflaten i ovnsrommet ru, men vil ellers ikke skade ovnen.
Gnistrende poteter.	Sørg for at alle «øynene» er fjernet fra potetene og at de har blitt stukket hull på. Plasser dem rett på dreieskiven eller i en varmebestandig paiform eller lignende.
Ovnen fungerer ikke når knappen **START/+30s** blir trykket.	Sjekk om døren er ordentlig lukket.
Ovnen er for treg.	Sørg for at riktig effektnivå har blitt valgt.
Ovnen bråker.	Mikrobølgeenergien pulserer av og på under tilberedning/tining.
Det ytre kabinettet er varmt.	Kabinettet kan bli svært varmt. Barn bør derfor holdes unna apparatet.
Når du kun bruker ovnens grillmodus kan det hende at varmeelementene ikke alltid er på hele tiden.	Under tilberedning i grillmodus overvåkes ovnstemperaturen for å sikre at ovnsrommet ikke blir for varmt. Grillelementet kan slås av og på under tilberedningssyklusen.
Når du bruker grillen med kombinasjonsmodus, ser det ikke ut som den er påslått.	Under tilberedning i kombinasjonsmodus (MICROWAVE og grill), vil ovnen bytte mellom de to funksjonene. MICROWAVE og grillfunksjonene vil ikke være slått på samtidig.
Varmluftsovnen virker ikke som den bli varm nok.	Ovnshulens temperatur vil bli opprettholdt på +/- 10% av det innstilte nivået. Temperaturen måles i det døde senteret av ovnen med en kalibrert temperaturmålingsenhet ved bruk av en K-type termoelement.
Etter tilberedningen gir ovnen fra seg en lyd eller ser ut som den fortsatt er i gang.	Ved slutten av tilberedningssyklusen kan viften fortsette å kjøre i noen minutter for å kjøle ned ovnen. Det er normalt.
"COOL" vises på skjermen.	Når ovnen brukes i AIR FRY, grill eller konveksjonsmodus, vil ovnsrommet bli oppvarmet. Etter tilberedning vil "COOL" vises inntil temperaturen i ovnsrommet faller under 140°C.

Før du ber om hjelp

Sjekk hvert av elementene under før du ringer etter hjelp:

- Kontroller at ovnen er sikkert koblet til. Hvis ikke må du koble den ut, og vente i ti sekunder før du kobler den til igjen.
- Sjekk om noen kurs har gått eller om hovedsikringen er slått ut. Hvis disse ser ut til å fungere som de skal, test uttaket med et annet apparat.
- Kontroller at effekt- og tidsurknottene er stilt inn riktig.
- Kontroller at døren er riktig lukket og aktiverer dørsikkerhetssystemet. Ellers vil ikke mikrobølgeenergi strømme inn i ovnen.

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

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

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

1. W krajach Unii Europejskiej
Uwaga: Jeśli chcą Państwo usunąć to urządzenie, prosimy nie używać zwykłych pojemników na śmieci!
Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy usuwać oddzielnie, zgodnie z wymogami prawa dotyczącymi odpowiedniego przetwarzania, odzysku i recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
Po wdrożeniu przepisów unijnych w Państwach Członkowskich prywatne gospodarstwa domowe na terenie krajów UE mogą bezpłatnie* zwracać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów.
W niektórych krajach* można bezpłatnie zwrócić stary produkt do lokalnych punktów sprzedaży detalicznej pod warunkiem, że zakupią Państwo podobny nowy produkt.
*) W celu uzyskania dalszych informacji na ten temat należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
Jeśli twój zużyty sprzęt elektryczny lub elektroniczny posiada baterie albo akumulatory, usuń je wcześniej zgodnie z lokalnymi wymogami. Prawidłowo usuwając ten produkt, przyczyniasz się do właściwej utylizacji odpadów, odzyskiwania zasobów i recyklingu. Jednocześnie zapobiegasz potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzkie, który miałoby nieprawidłowe usunięcie urządzenia.

2. Kraje pozaunijne
W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat prawidłowej metody pozbycia się zużytych baterii, prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.
W Szwajcarii: Zużyte urządzenia elektryczne lub elektroniczne można bezpłatnie zwracać do sprzedawcy, nawet jeśli nie zostanie zakupiony nowy produkt. Szczegóły na temat punktów zbiórki odpadów są wymienione na stronie: www.swico.ch lub www.sens.ch.

B. Informacje dla użytkowników biznesowych dotyczące usuwania odpadów

1. W krajach Unii Europejskiej
W przypadku, gdy produkt używany jest do celów biznesowych i zamierzają go Państwo usunąć:
Należy skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą firmy SHARP, który poinformuje o możliwości zwrotu wyrobu. Być może będą Państwo musieli ponieść koszty zwrotu i recyklingu produktu. Produkty niewielkich rozmiarów (i w małych ilościach) można zwrócić do lokalnych punktów zbiórki odpadów.
W Hiszpanii: W celu usunięcia zużytego produktu prosimy o skontaktowanie się wyznaczonym punktem systemu zbiórki odpadów lub władzami lokalnymi.

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

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Aby uzyskać informacje o serwisie przejdź do strony **www.sharpconsumer.com/contact/**; aby uzyskać informacje o warunkach gwarancji przejdź do strony **www.sharpconsumer.com/support/** lub skontaktuj się ze sprzedawcą urządzenia.
Deklaracje zgodności są dostępne na stronie: **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, KTÓRYCH NALEŻY PRZESTRZEGAĆ, ABY UNIKNĄĆ MOŻLIWOŚCI NARAŻENIA SIĘ NA DZIAŁANIE MIKROFAL

1. Nie wolno używać kuchenki przy otwartych drzwiczkach, ponieważ może to spowodować narażenie się na szkodliwe działanie promieniowania mikrofal. Ważne jest, aby nie blokować działania układów zabezpieczających ani nie manipulować przy nich.
2. Nie wolno wsuwać jakichkolwiek przedmiotów między przednią powierzchnię kuchenki a drzwiczki i nie dopuszczać do gromadzenia się zanieczyszczeń lub pozostałości środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających.
3. Nie wolno używać kuchenki, jeśli nie działa prawidłowo. Bardzo ważne jest, aby drzwiczki kuchenki zamykały się prawidłowo, a także by drzwiczki oraz zawiasy, zatrzaski, uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające nie były uszkodzone.
4. Nie wolno samodzielnie naprawiać ani regulować urządzenia.

Spis treści

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 3
INSTALACJA 14
Zakłócenia radiowe 15
Instrukcja uziemienia 15
Dane techniczne 15
Kuchenka i akcesoria 16
Panel sterowania 17
Przed użyciem piekarnika 17
Ustawianie zegara 17
Naczynie przeznaczone 18
Obsługa manualna 19
Gotowanie mikrofalowe 19
Szybkie uruchomienie 20
Gotowanie metodą AIR FRY 20
Praca z grillem 21
Mikrofale + grill 21
Konwekcja 22
Mikrofalówka + termoobieg 23
Auto Menu 23
Rozmrażanie według masy 26
Defrostowanie według czasu 26
Gotowanie sekwencyjne 26
Blokada bezpieczeństwa 27
Bezpieczeństwo dzieci 27
Czyszczenie i konserwacja 27
Odpowiednie naczynia do piekarnika 28
Porady dotyczące gotowania w mikrofalówce 30
Porady dotyczące rozmrażania 32
Porady dotyczące podgrzewania 33
Rozwiązywanie problemów 34
Zanim zwrócisz się o pomoc 36

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

Aby uniknąć niebezpieczeństwa pożaru. Nie powinno się pozostawiać pracującej kuchenki bez nadzoru. Ustawienie zbyt wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może doprowadzić do przegrzania potrawy i spowodować pożar.

Opisywana kuchenka została zaprojektowana do instalacji na blacie szafki. Nie jest przeznaczona do instalacji w zabudowie. Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki. Gniazdko elektryczne, do którego podłączana jest kuchenka, musi być stale dostępne, żeby w razie konieczności można było po prostu wyciągnąć wtyczkę.

Napięcie sieci musi wynosić 230–240 V~, 50 Hz, instalacja elektryczna powinna być wyposażona w bezpiecznik/wyłącznik automatyczny o dopuszczalnym prądzie 10 A lub większym. Zaleca się podłączenie urządzenia do niezależnego obwodu prądu.

Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, np. w pobliżu zwykłego piecyka. Nie należy instalować kuchenki w miejscach o dużej wilgotności lub tam, gdzie może się skraplać para. Nie należy przechowywać ani użytkować urządzenia na wolnym powietrzu.

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

Stosuj wyłącznie pojemniki i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych. Należy stosować wyłącznie naczynia nadające się do kuchenek mikrofalowych. Korzystając z plastykowych, papierowych lub innych łatwopalnych pojemników na żywność nigdy nie pozostawiaj urządze-

nia bez nadzoru.

Osłonę źródła mikrofal i komorę operacyjną należy oczyścić po użyciu. Części te powinny być suche i bez tłuszczu. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać, zacząć dymić lub zapalić się.

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

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

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

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

Nie przechowuj w urządzeniu żadnej żywności ani innych przedmiotów.

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

Nie wolno pozostawiać pracującej kuchenki bez nadzoru.

Żeby uniknąć przegrzania lub pożaru, należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania i podgrzewania potraw zawierających duże ilości cukru lub tłuszczu, np. krokietów z mięsem lub budyniu. Niniejszej instrukcji obsługi należy używać razem z podanymi dalej wskazówkami dotyczącymi gotowania.

Żeby uniknąć obrażeń ciała.

Nie używaj kuchenki, jeżeli jest uszkodzona lub wykazuje wadliwe funkcjonowanie. Przed użyciem sprawdź następujące punkty:

a) Drzwiczki muszą się zamykać prawidłowo i nie mogą być skrzywione lub scentrowane.

b) Należy się upewnić, że zawiasy oraz zatrzaski bezpieczeństwa nie są złamane ani luźne.

c) Należy się upewnić, że uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające nie są uszkodzone.

d) Należy się upewnić, że wewnątrz urządzenia i na drzwiczkach nie ma żadnych wgnieceń ani innych uszkodzeń.

e) Należy się upewnić, że przewód zasilający oraz wtyczka nie są uszkodzone.

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

Nigdy nie próbuj samodzielnie regulować, naprawiać ani modyfikować urządzenia. Wszelkie naprawy, zwłaszcza wiążące się z otwarciem obudowy, mogą być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu firmy SHARP.

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

Nie dopuszczaj do gromadzenia się tłuszczu i zabrudzeń na uszczelkach drzwiczek i sąsiednich elementach.

Stosuj się do wskazówek z rozdziału „Czyszczenie i konserwacja". Dopuszczenie do nadmiernego zanieczyszczenia kuchenki może spowodować zniszczenie jej ścianek, doprowadzić do jej przedwczesnego zużycia oraz może wywołać sytuacje niebezpieczne.

Osoby mające ROZRUSZNIK SERCA powinny zapytać swojego lekarza lub producenta rozrusznika o środki ostrożności pod-

czas posługiwania się kuchenkami mikrofalowymi.

Żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

- W żadnym wypadku nie wolno zdejmować zewnętrznej obudowy kuchenki.
- Nie należy wprowadzać żadnych przedmiotów ani płynów w otwory zatrzasków bezpieczeństwa drzwiczek ani w otwory wentylacyjne. Jeśli jakiś płyn rozleje się wewnątrz kuchenki, urządzenie należy natychmiast wyłączyć, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda i zwrócić się do serwisu firmy SHARP.
- Przewodu zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani jakiejkolwiek innej cieczy.
- Przewód nie powinien być zawieszony na krawędzi stołu lub blatu kuchennego.
- Przewód zasilający należy prowadzić z dala od powierzchni nagrzewających się, włącznie z tylną ścianką kuchenki.
- Dzieciom poniżej 8 roku życia należy uniemożliwić zbliżanie się do kuchenki i przewodu zasilającego.
- Nie wolno samodzielnie wymieniać lampki oświetleniowej w kuchence ani też pozwalać, by wymieniał ją ktokolwiek, niebędący elektrykiem upoważnionym przez firmę SHARP.
- Jeśli ulegnie uszkodzeniu przewód zasilający, musi on zostać wymieniony przez upoważnionego pracownika serwisu firmy SHARP.

OSTRZEŻENIE: Płynów i innych pokarmów nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować. Podczas przenoszenia pojemnika z płynem podgrzanym w kuchence należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ może nastąpić opóźnione wykipienie cieczy.

Nigdy nie wolno używać szczelnie zamkniętych pojemników. Przed użyciem należy zdjąć pokrywki i wieczka. Szczelnie zamknięte pojemniki mogą wybuchnąć wskutek wzrostu ciśnie-

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

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

Żeby uniknąć gwałtownego wytryśnięcia wrzącej cieczy i oparzeń:

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

Nie należy używać kuchenki do gotowania jajek w skorupkach ani do podgrzewania jajek gotowanych na twardo. Mogą one eksplodować nawet po zakończeniu procesu gotowania. Przed gotowaniem lub podgrzewaniem jajek nie roztrzepanych czy rozmieszanych należy przekłuć żółtko i białko. Jajka ugotowane na twardo należy przed podgrzewaniem w kuchence mikrofalowej obrać i pokrajać w plasterki.

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

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt i mieszać zawartość butelek i naczyń przed podaniem. Podczas

wyjmowania potraw z kuchenki należy używać chwytek do garnków lub rękawic kuchennych. Żeby uniknąć poparzeń:

- Pojemniki, naczynia do prażenia kukurydzy, woreczki do pieczenia itp. należy otwierać w taki sposób, by para nie wydobywała się z nich na twarz i ręce. W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów i mieszać je przed podaniem; szczególną ostrożność należy zachować w przypadku temperatury pokarmów i napojów przeznaczonych dla niemowląt, małych dzieci oraz osób starszych. Nie wolno dopuścić, żeby do kuchenki zbliżały się małe dzieci, ponieważ niektóre jej elementy bardzo się nagrzewają. Temperatura naczynia nie jest miarodajnym wskaźnikiem temperatury pokarmu czy napoju; zawsze należy sprawdzać temperaturę samego pokarmu.
- Temperatura naczynia nie jest miarodajnym wskaźnikiem temperatury pokarmu czy napoju; zawsze należy sprawdzać temperaturę samego pokarmu.
- Przy otwieraniu drzwiczek kuchenki należy zachować ostrożność, by nie ulec poparzeniu wydobywającą się z wnętrza parą i falą gorąca.
- Pieczone potrawy z nadzieniem należy po przyrządzeniu pokrajać w plastry, by para mogła ujść.
- Nie wolno pozwalać dzieciom, żeby zbliżały się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.

OSTRZEŻENIE: Dzieci w wieku od ośmiu lat mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru tylko, jeśli zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyko związane z niewłaściwym użyciem.

Dzieci mogą korzystać z kuchenki wyłącznie pod nadzorem opiekunów, jeśli urządzenie pracuje w trybie GRILL, PRACY KOMBINOWANEJ Z GRILLEM, PRACY Z TERMOOBIE-

GIEM lub PROGRAMIE AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA (dostępne tryby pracy zależą od modelu kuchenki), ponieważ kuchenka w tym czasie jest bardzo gorąca.

Urządzenie to nie może być obsługiwane przez osoby (włącznie z dziećmi) z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, chyba że dostały pozwolenie, bądź udzielono im instrukcji obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Dzieci powinny pozostawać pod opieką, aby nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie kuchenki przeprowadzane przez dzieci powinno być monitorowane.

Modele z elektronicznym panelem dotykowym obsługują tryb blokady rodzicielskiej.

Nie wolno opierać się ani huśtać na drzwiczkach kuchenki. Nie wolno traktować kuchenki jako przedmiotu do zabawy.

Dzieciom należy wpoić zasady bezpieczeństwa: używanie rękawic kuchennych, ostrożne zdejmowanie pokrywek, zachowanie szczególnej ostrożności co do opakowań (np. materiałów samonagrzewających się), gdyż opakowania te mogą być bardzo gorące.

Inne ostrzeżenia:

Nie wolno w żaden sposób samodzielnie dokonywać modyfikacji kuchenki.

Nie wolno poruszać kuchenką podczas jej pracy.

Opisywane urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku w gospodarstwach domowych. Kuchenka służy wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów w warunkach domowych i można jej używać tylko do takich celów. Suszenie żywności lub odzieży oraz ogrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci,

gąbek, wilgotnych ściereczek itp. może doprowadzić do obrażeń, zapalenia się lub pożaru. Kuchenka nie jest przeznaczona do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego.

Żeby zapewnić niezawodną pracę kuchenki i uniknąć uszkodzeń:

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

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

Aby zapobiec pęknięciu talerza obrotowego lub podstawy kuchenki:

a) Przed rozpoczęciem mycia wodą należy odczekać dopóki kuchenka nie ostygnie.

b) Nie wolno ustawiać gorących ani zimnych produktów lub naczyń na zimnej podstawie kuchenki.

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

UWAGA:

Nie wolno używać plastikowych naczyń, jeśli komora operacyjna nie ostygła jeszcze po użyciu w trybie pracy kombinowanej (w zależności od modelu kuchenki), ponieważ mogłyby się roztopić.

W wymienionych trybach nie wolno używać plastikowych naczyń, o ile ich producent nie zaznaczył, że są one do tego celu przeznaczone.

W przypadku wątpliwości co do sposobu przyłączenia kuchenki należy skontaktować się z upoważnionym, wykwalifikowanym elektrykiem.

Producent ani sprzedawca nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie kuchenki lub obrażenia ciała, powstałe wskutek zaniedbania poprawnych połączeń elektrycznych.

Na ściankach kuchenki lub wokół uszczelki drzwiczek może czasami pojawiać się para wodna lub krople wody. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o wydobywaniu się mikrofal na zewnątrz ani o wadliwym działaniu kuchenki.

Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych i w podobnych zastosowaniach: w pomieszczeniach kuchennych przeznaczonych dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy / w gospodarstwach rolnych / przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania / w pensjonatach.

Środki ostrożności podczas korzystania z funkcji Gorącego Powietrza (AIR FRY, Grill i Konwekcja)

- Naczynie do smażenia i misę wewnętrzną frytkownicy należy czyścić przy pomocy wilgotnej ściereczki namoczonej w wodzie z mydłem. Upewnij się, że używasz tylko łagodnego roztworu wody z mydłem.
- NIE WOLNO czyścić urządzenia przy pomocy szorstkich metalowych zmywaków. Metalowe kawałki mogłyby oderwać się od zmywaka i dotknąć elementów elektrycznych, stwarzając zagrożenie porażenia prądem. Mogłoby również dojść do uszkodzenia powierzchni.
- Przed użyciem lub przechowywaniem należy osuszyć urządzenie i wszystkie podzespoły przy pomocy miękkiej ściereczki.
- Jeśli na blasze do pieczenia lub koszu do smażenia pojawią się trudne do usunięcia plamy, namocz je w ciepłej wodzie przez około dziesięć minut przed czyszczeniem.

- NIE WOLNO przepełniać podczas gotowania. Przepełnienie mogłoby spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie mienia lub negatywnie wpłynąć na bezpieczne użytkowanie urządzenia.
- NIE WOLNO używać oleju ani innych płynów w blasze do pieczenia.
- NIE WOLNO używać opisywanego urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.
- Należy upewnić się, że potrawa jest odpowiednio przygotowana i ugotowana, aby uniknąć jakichkolwiek zagrożeń dla zdrowia.
- Należy unikać styczności produktów spożywczych z elementami grzejnymi.
- Przed użyciem należy ZAWSZE upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- W nieużywanej frytownicy powietrznej NIE WOLNO przechowywać jakichkolwiek materiałów, innych niż wyposażenie dostarczone w zestawie.
- NIE WOLNO używać urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem.
- Nie wolno stosować wyposażenia nie zalecanego przez producenta, ponieważ mogłoby to spowodować zagrożenie lub obrażenia ciała.
- NIE WOLNO zasłaniać otworów wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Mogłoby to uniemożliwić równomierne gotowania potraw i spowodować uszkodzenie lub przegrzanie urządzenia.
- NIE WOLNO dotykać wyposażenia podczas gotowania lub natychmiast po jego zakończeniu.
- Należy zachować szczególną ostrożność, jeśli w urządzeniu znajdują się gorące potrawy. Nieprawidłowe użycie może doprowadzić do obrażeń ciała.
- Po użyciu należy pozostawić urządzenie wystarczająco długo, aż ostygnie.

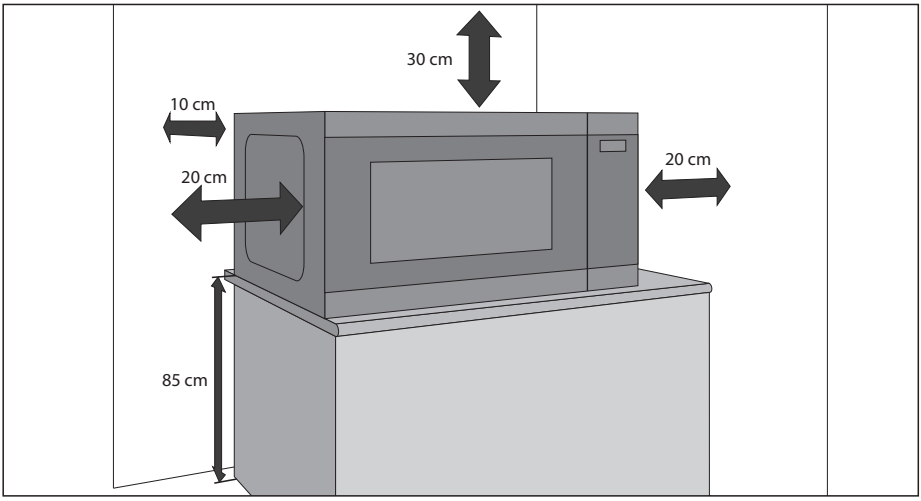
- Przed czyszczeniem należy odczekać, aż ostygnie.
- OSTRZEŻENIE: Frytownica powietrzna nagrzewa się podczas użytkowania i niektóre powierzchnie mogą nagrzewać do wysokiej temperatury. Ponieważ ludzie boleśnie odczuwają wysoką temperaturę, z opisywanego urządzenia należy korzystać ostrożnie.
- Dotykając gorących powierzchni lub narzędzi kuchennych oraz żywności, należy nałożyć ochronne rękawice termiczne.

Ten symbol oznacza, że ścianki kuchenki bardzo się nagrzewają.

INSTALACJA

1. Wyjmij ze środka kuchenki wszystkie elementy opakowania i zdejmij warstwę ochronną znajdującą się na obudowie urządzenia.
2. Upewnij się, że kuchenka nie nosi żadnych śladów uszkodzenia.
3. Ustaw kuchenkę na równym i płaskim podłożu, dostatecznie wytrzymałym, by mogło unieść ciężar kuchenki wraz z przyrządzaną w niej żywnością. Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.
4. Wybierz miejsce, które zapewni dostateczną ilość wolnej przestrzeni dla prawidłowego działania otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza. Zapoznaj się z rysunkiem na pierwszej stronie. Tylną ściankę kuchenki można ustawić przy ścianie.

- Minimalna wysokość instalacji wynosi 85 cm.
- Pomiędzy kuchenką a sąsiadującymi ścianami lub przedmiotami należy pozostawić przynajmniej 20 cm wolnej przestrzeni.
- Nad kuchenką należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
- Nie należy demontować nóżek znajdujących się na spodzie kuchenki.
- Zablokowanie otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza może spowodować uszkodzenie kuchenki.
- Kuchenkę należy ustawić w możliwie największej odległości od odbiorników radiowych i telewizyjnych. Korzystanie z kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia odbiorników radiowych i telewizyjnych.



5. Podłącz wtyczkę kuchenki do standardowego uziemionego gniazdka elektrycznego.

OSTRZEŻENIE:

Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, w miejscach o dużej wilgotności (np. w pobliżu zwykłego piekarnika) lub w pobliżu palnych materiałów (np. zasłon).
Nie należy blokować ani zasłaniać otworów wentylacyjnych.
Nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na obudowie urządzenia.
Nie wolno dotykać zewnętrznych powierzchni kuchenki podczas pracy lub krótko po jej zakończeniu, ponieważ są gorące.

Zakłócenia radiowe

Użytkowanie kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia w pracy radia, telewizora lub innego podobnego sprzętu. Jeśli wystąpią zakłócenia, można je zredukować lub wyeliminować, podejmując następujące działania:

1. Wyczyść drzwi i wnętrze piekarnika tam, gdzie się stykają.
2. Zmień kierunek odbioru anteny radia lub telewizora.
3. Przenieś kuchenkę mikrofalową w inne miejsce, bliżej odbiornika.
4. Podłącz kuchenkę mikrofalową do innego gniazdka, tak aby mikrofalówka i odbiornik nie były podłączone do tego samego obwodu sieci.

Instrukcja uziemienia

To urządzenie musi być uziemione. Piekarnik jest wyposażony w przewód z wtyczką z przewodem uziemiającym. Wtyczkę należy podłączyć do gniazdka ściennego, które zostało prawidłowo zamontowane i uziemione. W przypadku zwarcia elektrycznego uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem, zapewniając drogę ucieczki dla prądu elektrycznego. Zaleca się zapewnienie osobnego obwodu, który służy tylko piekarnikowi.

⚠ **OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe użycie wtyczki uziemiającej może skutkować porażeniem prądem.**

OSTRZEŻENIE:

1. Jeśli masz jakiekolwiek pytania dotyczące uziemienia lub instrukcji elektrycznych, skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem lub serwisantem.
2. Producent ani sprzedawca nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie kuchenki lub obrażenia ciała, powstałe wskutek zaniedbania poprawnych połączeń elektrycznych.

Przewód zasilający kuchenki mikrofalowej używa następujących kolorowych przewodów:
Zielony i żółty = ZIEMIA | Niebieski = NEUTRALNY | Brązowy = FAZA

Dane techniczne

Typ kuchenki:		**YC-MA262A**
Napięcie zasilające		230~240 V, 50 Hz, prąd zmienny jednofazowy
Bezpiecznik/wyłącznik automatyczny		10 A
Źródło zasilania	Pobór mocy	1500 W
	Moc wyjściowa MICROWAVE	900 W
	Moc wyjściowa grilla	1500 W
	Moc konwekcji	1500 W
	Moc w trybie wyłączonym	< 0,5 W
Częstotliwość mikrofal		2450 MHz*
Wymiary zewnętrzne (szer. x wys. x gł.) mm		523 x 300 x 415
Wymiary komory (szer. x wys. x gł.) mm		335 x 218 x 362
Rozmiar szklanego talerza obrotowego (ø mm)		315
Pojemność kuchenki		26 litry**
Rozmiar tacy do pieczenia (szer. x wys. x gł.) mm		329 x 35 x 306
Rozmiar rusztu do AIR FRY (szer. x wys. x gł.) mm		298 x 47 x 275
Zakres wagowy		17.7 kg
Żarówka do kuchenki (typ LED)		1 W

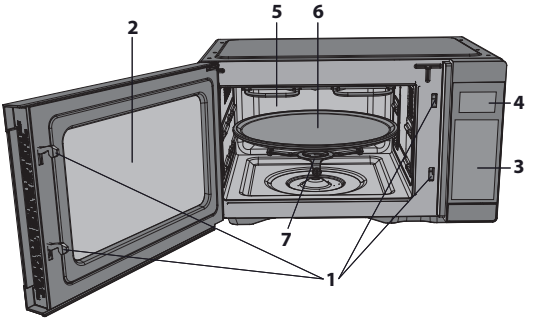
**** - Ten produkt spełnia wymagania europejskiej normy EN55011. Zgodnie z tym standardem, produkt ten został sklasyfikowany jako sprzęt grupy 2 klasy B.***
Grupa 2 oznacza, że urządzenie celowo generuje energię w postaci promieniowania elektromagnetycznego do obróbki cieplnej żywności. Sprzęt klasy B oznacza, że urządzenie jest odpowiednie do użytku w gospodarstwach domowych.

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

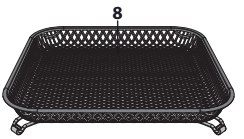
ZGODNIE Z NASZĄ POLITYKĄ CIĄGŁEGO UDOSKONALANIA PRODUKTÓW ZASTRZEGAMY SOBIE PRAWO DO MODYFIKOWANIA KONSTRUKCJI I DANYCH TECHNICZNYCH PRODUKTU BEZ POWIADAMIANIA.

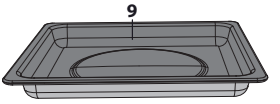
Kuchenka i akcesoria

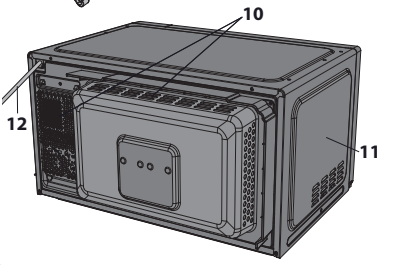
1. System zabezpieczeń drzwi
2. Okno piekarnika
3. Panel sterowania
4. WYŚWIETLACZ
5. Komora piekarnika
6. Szklana taca
7. Pierścień obrotowy
8. Kosz do smażenia
9. Taca do pieczenia
10. Otwory wentylacyjne
11. Zewnętrzne elementy obudowy
12. Przewód zasilający



- Ruszt i tacka do pieczenia oraz AIR FRY są przeznaczone wyłącznie do korzystania w trybie grilla i termoobiegu. NIE używaj żadnych metalowych akcesoriów podczas korzystania z funkcji mikrofalowej.
- Informacje na temat korzystania z rusztu grilla można znaleźć w sekcjach dotyczących trybów pracy z GRILLEM w niniejszej instrukcji obsługi.







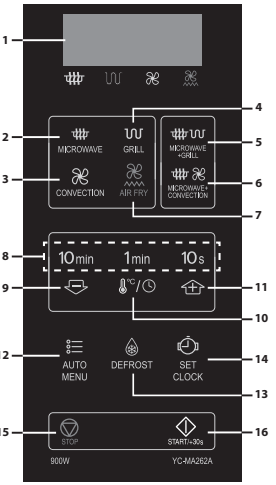
Nigdy nie dotykaj nagrzanego rusztu.
UWAGA: Kiedy zamawiasz akcesoria, proszę podać dwie rzeczy: nazwę części i nazwę modelu.

UWAGI:

- Po gotowaniu tłustych potraw bez użycia osłony zawsze dokładnie wyczyść wnętrze piekarnika oraz wszelkie akcesoria kuchenne; muszą być suche i wolne od tłuszczu. Nagromadzony tłuszcz może spowodować przegrzanie, dymienie, a nawet pożar.
- Podczas korzystania z mikrofalówki zawsze umieszczaj naczynia na obrotowym talerzu.
- NIE używaj rusztu ani tacki do pieczenia podczas korzystania z funkcji mikrofalowej.

⚠ OSTRZEŻENIE: ♨ Ten symbol oznacza, że ścianki kuchenki mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Drzwi, zewnętrzna obudowa, wnętrze piekarnika, akcesoria i naczynia stają się bardzo gorące podczas pracy. Aby zapobiec poparzeniom, zawsze używaj grubych rękawic kuchennych.

Panel sterowania



1. **WYŚWIETLACZ CYFROWY –** Wyświetlany jest czas trwania procesu, poziom mocy, wskaźniki i godzina.
2. **MICROWAVE POWER –**Naciśnij, aby wybrać poziom mocy mikrofal.
3. **KONVECTION -** naciśnij aby wybrać temperaturę konwekcji.
4. **GRILL –** Naciśnij, aby ustawić program grilla. (strona 21).
5. **MIKROFALA+GRILL –** Naciśnij, aby ustawić program kombinowanego gotowania mikrofalą i grillem. (strona 21).
6. **MICROWAVE+CONVECTION –** Naciśnij aby wybrać gotowanie kombinacji konwekcji.
7. **AIR FRY –** Naciśnij aby użyć funkcji płomienia powietrza.
8. **10 SEKUNDY, 1 MINUTE, 10 MINUTÓW –** Użyj do ustawienia czasu gotowania lub zegara.
9. **DOWN ﹀ –** Naciśnij aby ustawić wagę lub porcje jedzenia.
10. **TEMPERATURE/TIME –** Naciśnij aby przełączać pomiędzy ustawieniami temperatury i czasu.
11. **UP ﹀ –** Naciśnij aby ustawić wagę lub porcje jedzenia.
12. **AUTO MENU -** Naciśnij aby wybrać menu automatycznego gotowania.
13. **DEFROST -** Naciśnij aby wybrać funkcję odszraniającą.
14. **USTAW ZEGAR –** Użyj, aby ustawić godzinę zegara. Użyj, aby ustawić funkcję timera.
15. **STOP –** Naciśnij raz, aby wstrzymać gotowanie, lub dwa razy, aby anulować gotowanie.
16. **START/+30s –** Naciśnij aby rozpocząć piec i przyśpieszyć gotowanie w 30 sekundach.

Symbol					°C	
Opis	Naczynie przeznaczone	Grill	AIR FRY	Konwekcja	Temperatura	Czas

Przed użyciem piekarnika

Po podłączeniu piekarnika po raz pierwszy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się "**0:00**". Zegar nie musi być ustawiony, aby piekarnik działał poprawnie. Aby ustawić zegar, postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji „**Ustawianie zegara**" niniejszej instrukcji obsługi.
Gdy piekarnik jest nowy, podczas pierwszego użycia grilla lub termoobiegu, będą wydzielać się dym i zapachy. Aby uniknąć tego podczas gotowania jedzenia, użyj funkcji grilla i termoobiegu bez jedzenia przez ok. 20 minut.

- Po otwarciu i zamknięciu drzwi piekarnika, przejdzie on do trybu czuwania. Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, ekran pozostanie włączony, a przyciski nie będą działać. Aby ponownie przejść w tryb czuwania, otwórz i zamknij drzwi piekarnika.
- Podczas gotowania, jeśli przycisk **STOP** zostanie naciśnięty raz, cykl gotowania zostanie zatrzymany. Aby wznowić gotowanie, naciśnij przycisk **START/+30s**. Jeśli przycisk **STOP** zostanie naciśnięty dwa razy, gotowanie zostanie anulowane.
- Podczas programowania piekarnika na określoną funkcję, jeśli między naciśnięciami przycisków nastąpi przerwa dłuższa niż 30 sekund, piekarnik przejdzie do trybu czuwania.
- Gdy cykl gotowania zostanie zakończony, na wyświetlaczu pojawi się „**End**" i co dwie minuty będzie słychać dźwięk, dopóki nie zostanie wciśnięty przycisk lub otworzone drzwi.

Ustawianie zegara

Zegar kuchenki można ustawić w 24-godzinnym formacie czasu.

1. Naciśnij przycisk **SET CLOCK** raz, a „00:00" zacznie migać.

2. Naciśnij przyciski czasu i wprowadź aktualny czas. Godziny wprowadź, naciskając przycisk **10 min**, a minuty wprowadź, naciskając przyciski **1 min** i **10 s**.
3. Naciśnij przycisk **SET CLOCK**, aby zakończyć ustawianie zegara.

UWAGI:

- Jeśli zegar został ustawiony, po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Jeśli zegar nie został ustawiony, na wyświetlaczu pojawi się tylko "0:00" po zakończeniu gotowania.
- Aby sprawdzić aktualną godzinę podczas procesu gotowania, naciśnij przycisk **SET CLOCK**, a dioda LED wyświetli godzinę na 2-3 sekundy. Nie wpływa to na proces gotowania.
- Jeśli podczas ustawiania zegara zostanie naciśnięty przycisk **STOP** lub po 1 minucie bezczynności, kuchenka powróci do poprzedniego ustawienia.
- Jeśli wystąpi przerwa w zasilaniu kuchenki mikrofalowej, po przywróceniu zasilania na wyświetlaczu będzie migać „0:00". Jeśli przerwa w zasilaniu wystąpi podczas pracy kuchenki, program zostanie anulowany. Ustawienie czasu zostanie również anulowane.

Naczynie przeznaczone

Poziom mocy	Naciśnij przycisk MICROWAVE POWER LEVEL	WYŚWIETLACZ (Procent)
WYSOKI	x1	100P
	x2	90P
ŚREDNIO WYSOKI	x3	80P
	x4	70P
MED	x5	60P
	x6	50P
ŚREDNIO WYSOKI (ROZMRAŻANIE)	x7	40P
	x8	30P
NISKI	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Opisywana kuchenka posiada 11 poziomów mocy, które opisano w tabelce obok.
- Aby zmienić poziom mocy do gotowania, naciśnij przycisk **MICROWAVE POWER LEVEL**, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany poziom. Ustaw żądany czas gotowania, naciskając przyciski czasu. Naciśnij przycisk **START**, aby uruchomić piekarnik.
- Aby sprawdzić poziom mocy podczas gotowania, naciśnij przycisk **MICROWAVE POWER LEVEL**.
- Dopóki Twój palec naciska przycisk **MICROWAVE POWER LEVEL**, poziom mocy będzie wyświetlany. Piekarnik nadal odlicza czas, chociaż na wyświetlaczu pokazany jest poziom mocy.
- Jeśli wybierzesz poziom „0P", uruchomiony zostanie tylko wentylator. Można wykorzystać ten poziom mocy do usuwania zapachów z kuchenki.

W ogólnym przypadku należy stosować poniższe zalecenia:
100P/90P - (HIGH) stosowany do szybkiego gotowania lub ponownego podgrzewania np. do kaszeli, gorących napojów, warzyw itp.
80P/70P - (ŚREDNIO WYSOKI) należy stosować podczas dłuższego gotowania gęstych potraw (np. pieczeni, klopsów i potraw w panierce) oraz delikatnych dań, na przykład pulchnego ciasta. Przy tym poziomie mocy mikrofal potrawa będzie gotowana równomiernie bez przypalenia po jednej stronie.
60P/50P - (MEDIUM) dla żywności o dużej gęstości, która wymaga długiego czasu gotowania po tradycyjnym gotowaniu. . kasserotyp wołowiny, wskazane jest użycie tego ustawienia mocy, aby zapewnić drożność mięsa.

40P/30P - (ŚREDNIO NISKI) do rozmrażania, wybierz to ustawienie mocy, aby zapewnić równomierne rozmrażanie potrawy. To ustawienie jest również idealne do gotowania na wolnym ogniu ryżu, makaronu, pierogów i przygotowywania budyń z jaj.
20P/10P - (LOW) Dla łagodnego odszraniania, np. śmietany, gateaux lub pieczywa.

Obsługa manualna

Otwieranie drzwiczek:

Żeby otworzyć drzwiczki, należy nacisnąć przycisk otwierania drzwiczek.

Uruchamianie kuchenki:

Przygotuj i umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu na karuzeli lub umieść je bezpośrednio na karuzeli. Zamknij drzwi i naciśnij przycisk **START/+30s** po wybraniu żądanego trybu gotowania. Możesz przedłużyć żądany czas gotowania podczas ręcznego gotowania, naciskając przyciski **TIME** lub przycisk **START/+30s**.
Gdy program gotowania zostanie ustawiony i przycisk **START/+30s** nie zostanie naciśnięty w ciągu 1 minuty, ustawienie zostanie anulowane.
Jeśli drzwi zostaną otwarte podczas gotowania, przycisk **START/+30s** musi zostać naciśnięty, aby kontynuować gotowanie. Sygnał dźwiękowy zabrzmi raz, gdy przycisk zostanie naciśnięty w odpowiedni sposób.

Użyj przycisku **STOP**, aby:
1. Anulowania błędów podczas programowania.
2. Tymczasowego przerwania pracy kuchenki.
3. Aby anulować program podczas gotowania, naciśnij dwa razy przycisk„STOP".
4. Ustawienia i anulowania blokady rodzicielskiej.

UWAGA:

- Jeśli mikrofalówka nie jest używana przez okres 1 minut (a drzwi są zamknięte), blokada bezpieczeństwa zostanie automatycznie aktywowana. Klawiatura przestanie działać. Aby wyłączyć blokadę bezpieczeństwa, wystarczy otworzyć drzwi mikrofalówki, a klawiatura stanie się ponownie aktywna.

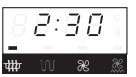
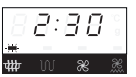
Gotowanie mikrofalowe

Czas pracy kuchenki można zaprogramować do 99 minut i 50 sekund (99:50)

GOTOWANIE RĘCZNE/RĘCZNE ROZMRAŻANIE

- Wprowadź czas gotowania lub rozmrażania i ustaw moc mikrofal na poziomie od 100P do 10P, żeby uruchomić gotowanie lub rozmrażanie.
- Jeśli to możliwe, zamieszaj lub obróć potrawę 2-3 razy podczas gotowania.
- Po gotowaniu przykryj jedzenie i odstaw przed podaniem, jeśli jest to zalecane.
- Po rozmrożeniu przykryj jedzenie folią aluminiową i pozostaw do całkowitego rozmrożenia.

Przykład:
Gotowanie przez 2 minuty i 30 sekund z mocą mikrofal 70%.

Wprowadź poziom mocy naciskając cztery razy przycisk MICROWAVE POWER LEVEL dla 70 P. x4	Wprowadź czas gotowania, naciskając dwa razy przycisk **1 min**, a następnie trzy razy przycisk **10 s**.	Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby uruchomić minutnik. (Wyświetlacz będzie odliczał ustawiony czas gotowania/ rozmrażania.)
		

OSTRZEŻENIE:

- Po uruchomieniu kuchenki lampka oświetleniowa zaświeci się a talerz zacznie się obracać w lewo lub w prawo.

- Jeśli drzwi zostaną otwarte podczas gotowania/rozmrażania, aby zamieszać lub przewrócić jedzenie, czas gotowania na wyświetlaczu automatycznie się zatrzymuje. Czas gotowania/rozmrażania zaczyna odliczać ponownie, gdy drzwi są zamknięte i naciśnięto przycisk **START**.
- Gdy gotowanie/rozmrażanie zostanie zakończone, otwórz drzwi lub naciśnij przycisk **STOP**, a na wyświetlaczu ponownie pojawi się godzina, jeśli zegar został ustawiony.
- Jeśli chcesz poznać poziom mocy podczas gotowania, naciśnij przycisk **MICROWAVE POWER LEVEL**. Dopóki Twój palec naciska przycisk **MICROWAVE POWER LEVEL**, poziom mocy będzie wyświetlany.

WAŻNE:

- Po zakończeniu gotowania lub rozmrażania należy zamknąć drzwiczki kuchenki. Należy pamiętać, że oświetlenie wnętrza kuchenki pozostaje włączone, gdy drzwiczki są otwarte. Wynika to ze względów bezpieczeństwa, żeby przypomnieć o konieczności zamknięcia drzwiczek.
- Jeśli gotujesz potrawę dłużej niż wynosi czas standardowy (patrz tabela poniżej) korzystając z tego samego trybu gotowania, uruchomią się mechanizmy zabezpieczające kuchenki. Zostanie zmniejszona moc mikrofal lub element grzejny grilla będzie się włączał i wyłączał.

Tryb pracy	**Standardowy czas**
MICROWAVE 10P do 100P	30 minut
Praca z grillem	Praca przerywana, sterowanie temperaturą
Praca kombinowana z grillem	99 minut 50 sekund

Szybkie uruchomienie

Jeśli potrzebujesz gotować przy 100% poziomie mocy, naciśnij przycisk **START/+30s** w trybie czuwania. Za każdym razem, gdy naciśniesz przycisk **START/+30s**, zostanie dodane 30 sekund do czasu gotowania.

Gotowanie metodą AIR FRY

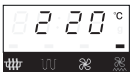
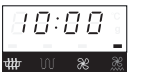
Z podgrzewaniem wstępnym

1. Naciśnij przycisk AIR FRY, wyświetlacz pokaże **220°C**.
2. Naciśnij przycisk AIR FRY, aby wybrać temperaturę. Za każdym razem, gdy naciśniesz przycisk, wyświetlacz zmieni wartość na 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, a następnie powrót do 220.
3. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby potwierdzić ustawienie temperatury.
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**, a piekarnik będzie się nagrzewał wstępnie.
5. Kiedy temperatura podgrzewania wstępnego zostanie osiągnięta, temperatura zacznie migać na wyświetlaczu. Otwórz drzwi, umieść jedzenie w piekarniku i zamknij drzwi.
6. Naciśnij przyciski numeryczne, aby wprowadzić czas gotowania.
7. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć gotowanie.

Bez podgrzewania wstępnego

1. Naciśnij przycisk **AIR FRY**, wyświetlacz pokaże **140°C**.
2. Naciśnij przycisk **AIR FRY**, aby wybrać temperaturę. Za każdym razem, gdy naciśniesz przycisk, wyświetlacz zmieni wartość na 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, a następnie powrót do 220.
3. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby potwierdzić ustawienie temperatury.
4. Naciśnij przyciski numeryczne, aby wprowadzić czas gotowania.
5. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć gotowanie.

Przykład:
Do gotowania metodą AIR FRY przez 10 minut w 220°C przy konwekcji bez podgrzewania wstępnego.

Naciśnij przycisk AIR FRY raz. AIR FRY x1	Naciśnij przycisk AIR FRY 4 razy, aby na wyświetlaczu pojawiło się 160°C.	Naciśnij przycisk **START/+30s** raz. START/+30s x1	Naciśnij przycisk 10min raz. 10min x1	Naciśnij **START/+30s**. START/+30s x1
				

Praca z grillem

TRYB PRACY Z WYKORZYSTANIEM TYLKO GRILLA

Grill zamontowany nad komorą operacyjną kuchenki ma tylko jedno ustawienie mocy. Obrotowy talerz wspomaga pracę grilla zapewniając równe opiekanie potraw. Skorzystaj z rusztu podczas grillowania jedzenia o małych rozmiarach, takich jak bekon, szynka wędzona i bułeczki z rodzynkami. Jedzenie można umieszczać bezpośrednio na ruszcie lub na ustawionym na nim naczyniu żaroodpornym.

Przykład:

Aby grillować przez 20 minut, użyj przycisku **GRILL**.

Naciśnij raz przycisk **GRILL**. x1	Wprowadź wymagany czas nagrzewania, naciskając dwa razy przycisk **10 min**.	Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć grillowanie. (Wyświetlacz będzie odliczał ustawiony czas grillowania.)

Mikrofale + grill

GRILL + MICROWAVE łączy moc mikrofali z funkcją termoobiegu. W tym trybie moc mikrofali i mocy termoobiegu jest używana naprzemiennie. Pełna moc mikrofali przez 14 sekund, następnie grill przez 15 sekund. Ten cykl powtarza się aż do upływu czasu trwania procesu.

Tryb kombinowany pozwala na zmniejszenie czasu trwania procesu i uzyskanie chrupiących i zarumienionych potraw.

Przykład:

Aby gotować przez 15 minut, postępuj zgodnie z poniższym przykładem.

Naciśnij raz przycisk **GRILL + KONWEKCJA**. MICROWAVE +GRILL x1	Wprowadź wymagany czas ogrzewania, naciskając raz przycisk **10 min** i pięć razy przycisk 1 min.	Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć gotowanie. (Wyświetlacz będzie odliczał ustawiony czas gotowania.)

UWAGI dotyczące GRILLA i GOTOWANIA Z GRILL+MICROWAVE:

- Nie jest konieczne wstępne nagrzewanie grilla.
- W przypadku opiekania żywności w wysokim naczyniu należy umieścić je na obrotowym talerzu.
- Przy pierwszym użyciu grilla może być wyczuwalny zapach dymu lub spalenizny. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o uszkodzeniu kuchenki. Żeby uniknąć tego problemu, należy przy pierwszym uruchomieniu włączyć pustą kuchenkę na 20 minut w trybie pracy z grillem.

WAŻNE: Podczas pracy, aby pozwolić dymowi lub zapachom na rozproszenie, otwórz okno lub włącz wentylację w kuchni.

UWAGA: Aby podczas korzystania z funkcji grilla zapobiec przegrzaniu, grill jest włączany i wyłączany w regularnych odstępach czasu.

⚠ OSTRZEŻENIE: Drzwi, zewnętrzna obudowa, wnętrze piekarnika i akcesoria stają się bardzo gorące podczas pracy.
Aby zapobiec poparzeniom, zawsze używaj grubych rękawic kuchennych.

Konwekcja

Podczas gotowania konwekcyjnego gorące powietrze krąży wewnątrz komory piekarnika, co szybko i równomiernie brązowi i chrupie jedzenie. Ten piekarnik może być zaprogramowany na trzynaście różnych temperatur gotowania (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Zaleca się nagrzanie piekarnika przed gotowaniem w trybie konwekcyjnym. Aby nagrzać i gotować używając funkcji konwekcji, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

Z podgrzewaniem wstępnym

1. Naciśnij przycisk **CONVECTION**, na wyświetlaczu pojawi się **180°C**.
2. Naciśnij przycisk **CONVECTION**, aby wybrać temperaturę. Za każdym razem, gdy naciśniesz, wyświetlacz zmieni się kolejno: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170, a następnie wróci do 180.
3. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby potwierdzić ustawienie temperatury.
4. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby piekarnik rozpoczął podgrzewanie wstępne.
5. Kiedy temperatura podgrzewania wstępnego zostanie osiągnięta, na wyświetlaczu temperatura zacznie migać. Otwórz drzwi, umieść jedzenie do pieczenia w piekarniku i zamknij drzwi.
6. Naciśnij przyciski numerów, aby wprowadzić czas gotowania.
7. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć gotowanie.

Bez podgrzewania wstępnego

1. Naciśnij przycisk **CONVECTION**, na wyświetlaczu pojawi się **180°C**.
2. Naciśnij przycisk **CONVECTION**, aby wybrać temperaturę. Za każdym razem, gdy naciśniesz, wyświetlacz zmieni się kolejno: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170, a następnie wróci do 180.
3. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby potwierdzić ustawienie temperatury.
4. Naciśnij przyciski numerów, aby wprowadzić czas gotowania.
5. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć gotowanie.

Przykład:
Aby piec przez 12 minut w temperaturze 210°C w trybie termoobiegu bez podgrzewania wstępnego.

Naciśnij przycisk konwencji raz. CONVECTION x1	Naciśnij przycisk konwencji 3 razy, aby na wyświetlaczu pojawiło się 210°C. CONVECTION x3	Naciśnij przycisk **START/+30s** raz. START/+30s x1	Naciśnij przycisk **10min** raz i przycisk **1min** dwa razy.	Naciśnij **START/+30s**. START/+30s x1

Mikrofalówka + termoobieg

Tryb Mikrofalówka + Termoobieg ułatwia i przyspiesza gotowania, wykorzystując szybkie gotowanie mikrofalowe i termoobieg do chrupiącego przygotowania jedzenia.
MIKROFALA + KONWEKCJA łączy moc mikrofalową z funkcją termoobiegu. W tym trybie moc mikrofal i termoobieg działają naprzemiennie. Pełna moc mikrofalowa przez 14 sekund, następnie termoobieg ustawiony na 170°C przez 15 sekund. Ten cykl powtarza się aż do upływu czasu trwania procesu. Połączenie mocy mikrofalowej z funkcją termoobiegu zmniejsza czas gotowania i zapewnia chrupiące, brązowe wykończenie.

Przykład:
Aby gotować przez 10 minut, używając trybu MIOROFALA + KONWEKCJA.

Naciśnij raz przycisk **MICROWAVE + KONWEKCJA**. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Wprowadź wymagany czas ogrzewania naciskając raz przycisk **10 min**. 10 min x1	Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć gotowanie. (Wyświetlacz będzie odliczał ustawiony czas gotowania.)

UWAGI dotyczące gotowania w trybie KONWEKCJA + MIKROFALA

- Nie ma funkcji podgrzewania wstępnego.
- W przypadku opiekania żywności w wysokim naczyniu należy umieścić je na obrotowym talerzu.
- Przy pierwszym użyciu grilla może być wyczuwalny zapach dymu lub spalenizny. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o uszkodzeniu kuchenki. Aby uniknąć tego problemu, przy pierwszym użyciu piekarnika, rozgrzej go bez jedzenia przez 20 minut w funkcji termoobiegu.

WAŻNE: Podczas pracy, aby pozwolić dymowi lub zapachom na rozproszenie, otwórz okno lub włącz wentylację w kuchni.

⚠ OSTRZEŻENIE: Drzwi, zewnętrzna obudowa, wnętrze piekarnika i akcesoria stają się bardzo gorące podczas pracy.
Aby zapobiec poparzeniom, zawsze używaj grubych rękawic kuchennych.

Auto Menu

Dla wygody programy automatycznego gotowania pozwalają na szybkie i równomierne przygotowanie jedzenia przy użyciu tylko kilku przycisków. Nie trzeba programować czasu ani mocy gotowania, wystarczy wybrać odpowiednią funkcję automatycznego gotowania i, jeśli to konieczne, wprowadzić wagę lub ilość kawałków.

Menu Automatyczne: Mikrofala i Termoobieg

Aby wybrać automatyczne menu gotowania w trybie mikrofalowym i termoobiegu, naciśnij raz przycisk **AUTO MENU**, a następnie przyciski "**+**" lub "**–**", aby wybrać programy, wyświetlacz pokaże "**A01**" do "**A09**".

Na przykład, aby upiec dwie ziemniaki w mundurkach.

1. Otwórz drzwi i umieścić jedzenie w piekarniku w odpowiednich naczyniach do danego cyklu gotowania.
2. Zamknij drzwi.
3. Naciśnij raz przycisk **AUTO MENU**. Na wyświetlaczu pojawi się: **A01**.
4. Naciśnij raz przycisk „+", na wyświetlaczu pojawi się: **A02**.
5. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby potwierdzić wybór auto menu.
6. Naciśnij przycisk "**+**" lub "**–**", aby dostosować ilość (lub wagę w przypadku innych menu).
7. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć gotowanie.
8. Po zakończeniu gotowania wyświetlacz wróci do trybu czuwania i usłyszysz 5 sygnałów dźwiękowych.

Auto Menu A01 do A09

WYŚWIETLACZ	Menu	WYŚWIETLACZ	Masa g	Czas gotowania	Tryb gotowania	Porady dotyczące gotowania
A01	Automatyczne podgrzewanie	150g	150g	1 minuta 30 sekund	MICROWAVE P100	Umieść jedzenie w pojemniku przeznaczonym do MICROWAVE i umieść na środku talerza obrotowego.
		250g	250g	2 minuty 30 sekund		
		350g	350g	3 minuty 30 sekund		
		450g	450g	4 minuty 30 sekund		
		600g	600g	6 minut		
A02	Ziemniaki	1		5 minut 20 sekund	MICROWAVE P100	Każdy ziemniak powinien ważyć około 230 g. Usuń oczka (pąki) i umyj przed gotowaniem.
		2		8 minut 30 sekund		
		3		11 minut 30 sekund		
A03	Mięso	150 g	150 g	3 minut	MICROWAVE P80 Przewróć na drugą stronę podczas gotowania	Umieść jedzenie w naczyniu bezpiecznym w mikrofali i umieść na środku talerza obrotowego.
		300g	300g	4 minuty 40 sekund		
		450 g	450 g	6 minut 30 sekund		
		600 g	600 g	8 minut 30 sekund		
A04	Warzywa	150 g	150 g	3 minut	MICROWAVE P100	Umieść jedzenie w naczyniu bezpiecznym w mikrofali i umieść na środku talerza obrotowego.
		350 g	350 g	4 minuty 30 sekund		
		500 g	500 g	6 minut		
A05	Makaron	50 g	50 g (woda 450 g)	18 minut	MICROWAVE P80	Umieść surowy makaron w misce bezpiecznej w mikrofali i dodaj wodę określoną dla wagi. Ustaw miskę na środku talerza obrotowego przed włączeniem piekarnika.
		100 g	100 g (woda 800 g)	20 minut		
		150 g	150 g (woda 1200 g)	22 minut		
A06	Ryba	150 g	150 g	3 minuty 10 sekund	MICROWAVE P80	Umieść rybę na naczyniu nadającego się do użycia w kuchence mikrofalowej i umieść na środku talerza obrotowego.
		250g	250g	4 minuty 40 sekund		
		350g	350g	5 minut 40 sekund		
		450g	450g	7 minut		
		650g	650g	9 minut 40 sekund		
A07	Zupa	200	200ml	2 minuty 10 sekund	P100	Umieść zupę w naczyniu nadającego się do użycia w kuchence mikrofalowej i umieść na środku talerza obrotowego.
		400	400ml	4 minut		
		600	600ml	5 minut 40 sekund		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 minut	Konwekcja 190°C	Umieść pizzę bezpośrednio na tacy do pieczenia i używaj na dolnym poziomie.
		300g	300g	12 minut 30 sekund		
		400g	400g	14 minut 30 sekund		
A09	Kurczak	500g	500g	40 minut	Konwekcja 200°C Przewróć na drugą stronę po upływie 2/3 czasu gotowania	Umieść jedzenie na tacy do pieczenia i używaj na dolnym poziomie.
		750g	750g	45 minut		
		1000g	1000g	50 minut		
		1200g	1200g	55 minut		

AIR FRY Auto Menu

Aby wybrać auto menu dla gotowania mikrofalowego i konwekcyjnego, naciśnij dwa razy przycisk **AUTO MENU**, a następnie naciśnij przyciski "**+**" lub "**–**", aby wybrać programy, ekran pokaże "**AF01**" do "**AF14**"

Na przykład, aby przygotować mrożone nuggetsy z kurczaka.

1. Otwórz drzwi i umieść jedzenie w kuchence, używając odpowiednich naczyń do danego cyklu gotowania.
2. Zamknij drzwi.
3. Naciśnij dwa razy przycisk **AUTO MENU**. Na wyświetlaczu pojawi się: **AF01**.
4. Naciśnij pięć razy przycisk "**+**", na wyświetlaczu pojawi się: **AF06**.
5. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć gotowanie.
6. Po zakończeniu cyklu gotowania kuchenka wyda 5 sygnałów dźwiękowych.

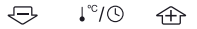
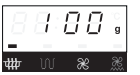
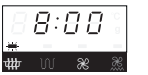
Auto Menu AF01 do AF14

WYŚWIETLACZ	Menu	WYŚWIETLACZ	Masa g	Czas gotowania	Tryb pracy	Porady dotyczące gotowania
AF01	Mrożone frytki francuskie	AF01	500g	21 minut	AIR FRY 220°C	Nie przeciążaj kosza do smażenia zbyt dużą ilością frytek. Upewnij się, że frytki są równomiernie rozłożone.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minutes 00	AIR FRY 220°C Turn over when 3 minutes of cooking time remains.	
AF03	Frozen Croquettes	AF03	400g	14 minut	AIR FRY 210°C	Evenly space the croquettes in the frying basket.
AF04	Frozen Calamary	AF04	400g	14 minut	AIR FRY 210°C	Evenly space the calamary in the frying basket.
AF05	Zamrożone pierścienie cebulowe	AF05	350g	13 minut	AIR FRY 210°C	Evenly space the onion rings in the frying basket.
AF06	Frozen Nuggets	AF06	500g	20 minut	AIR FRY 210°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	Do not over fill. Upewnij się, że między kawałkami jest niewielka ilość miejsca.
AF07	Escalope	AF07	400g	20 minut	AIR FRY 200°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	
AF08	Shrimps	AF08	200 g	11 minut	AIR FRY 210°C	
AF09	Warzywa	AF09	300g	10 minut	AIR FRY 220°C	Cut up vegetables into pieces 2 x 3cm to ensure even cooking.
AF10	Sajgonki	AF10	400g	14 minut	AIR FRY 220°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	
AF11	Mrożone panierowane krewetki	AF11	220g	12 minut	AIR FRY 210°C Odwróć, gdy do końca gotowania pozostaną 4 minuty.	Uważaj, aby nie przepełnić kosza do smażenia.
AF12	Mrożone ziemniaki w łupinach	AF12	400g	20 minut	AIR FRY 220°C	Nie przepełniaj. Spryskaj olejem do gotowania, aby skórka była bardziej chrupiąca.
AF13	Skrzydełka z kurczaka Buffalo	AF13	550g	15 minut	AIR FRY 210°C	Umieść równomiernie w koszu do smażenia.
AF14	Grillowane filety ze świeżych ryb	AF14	500g	11 minut	AIR FRY 230°C	

- Wynik automatycznego gotowania zależy od takich czynników, jak kształt i rozmiar jedzenia, twoje osobiste preferencje dotyczące poziomu upieczenia oraz sposób umieszczenia jedzenia w piekarniku. Jeśli wynik gotowania nie jest zadowalający, dostosuj czas gotowania, aby pasował.
- W przypadku niektórych programów automatycznego gotowania może być wymagane obrócenie jedzenia. Otwórz drzwi, obróć jedzenie, zamknij drzwi, a następnie naciśnij przycisk **START/+30s**, aby kontynuować gotowanie.
- Nosząc rękawice kuchenne (lub podobne), obróć jedzenie.
- Nie jest możliwa zmiana czasu lub temperatury opcji auto menu dla AIR FRY.

Rozmrażanie według masy

Kuchenka mikrofalowa jest zaprogramowana z wyprzedzeniem z timerem i poziomem mocy, dzięki czemu łatwo można rozmrozić takie produkty jak mięso czy owoce morza. Zakres wag dla tego programu wynosi od 0,1 kg – 2,0 kg. Postępuj zgodnie z poniższym przykładem dla deszczegóły dotyczące obsługi tych funkcji.
Przykład: Odszranić złącze mięsa o masie 1,2 kg.
Umieść jedzenie na płaskim naczyniu lub alternatywnie na ruszcie do rozmrażania w kuchence mikrofalowej na talerzu obrotowym.

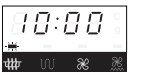
Wybierz funkcję rozważania wagowego, naciskając raz przycisk DEFROST. x1	Naciśnij przycisk w górę 4 razy 	Naciśnij raz przycisk **START/+30s**. x1	Naciśnij przycisk startu i rozmrażanie się rozpocznie. x1
			

Notatki dotyczące rozmrażania według masy:

- Przed zamrożeniem potrawy sprawdź, czy jest ona świeża i dobrej jakości.
- Masę potrawy należy zaokrąglić z dokładnością do 0,1 kg, na przykład 0,65 kg do 0,7 kg.
- W razie potrzeby osłoń małe fragmenty mięsa lub drobiu przy pomocy małych kawałków folii aluminiowej. Zapobiegnie to ogrzaniu tych miejsc podczas rozmrażania. Upewnij się, że folia nie dotyka ścianek komory kuchenki.

Defrostowanie według czasu

Ta funkcja służy do szybkiego rozmrażania potraw, umożliwiając wybór odpowiedniego czasu rozmrażania w zależności od
rodzaj jedzenia. Poniżej znajduje się przykład, jak obsługiwać tę funkcję. Zakres czasu wynosi 0:01 – 99:50.
Przykład: Aby rozmrozić jedzenie przez 10 minut.

Wybierz wymagane menu, naciskając dwukrotnie przycisk **TIME DEFROST**. x2	Wprowadź czas gotowania, naciskając przyciski czasu. 10 min 1 min 10 s	Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć rozmrażanie. (Wyświetlacz będzie odliczać czas rozmrażania)
		

Notatki dotyczące rozmrażania według czasu:

- Po ugotowaniu sygnał dźwiękowy zabrzmi pięć razy, a na wyświetlaczu LED pojawi się aktualna godzina, jeśli zegar został ustawiony. Jeśli zegar nie został ustawiony, na wyświetlaczu pojawi się tylko "0:00" po zakończeniu gotowania.
- Predefiniowany poziom mocy mikrofal to P30 i nie może być zmieniony.

Gotowanie sekwencyjne

Ta funkcja pozwala na gotowanie z dwoma różnymi etapami, w których wykorzystywane są funkcje ręcznego ustawiania czasu i trybu gotowania i/lub rozmrażania według czasu oraz rozmrażania według masy. Po zaprogramowaniu nie ma potrzeby ingerencji w proces gotowania, ponieważ kuchenka automatycznie przejdzie do kolejnego etapu. Po zakończeniu pierwszego etapu zostanie wyemitowany jeden raz sygnał dźwiękowy.
Uwaga: Auto menu nie może być ustawione jako jedno z wielu sekwencji.

Przykład: Jeśli chcesz odmrozić jedzenie na 5 minut w 30P, a następnie gotować z zasilaniem P80 mikrofalowym na 7 minut.

Kroki są następujące:
1. Naciśnij przycisk MICROWAWE, aby ustawić moc na 30P.
2. Wprowadź czas gotowania 5 minut.
3. Naciśnij przycisk MICROWAWE, aby ustawić moc na P80.
4. Wprowadź czas gotowania 7 minut,
5. Naciśnij przycisk **START/+30s**, aby rozpocząć gotowanie.

Blokada bezpieczeństwa

To automatyczna funkcja zapobiegająca niekontrolowanej obsłudze kuchenki przez dzieci. W trybie gotowości, jeśli w ciągu jednej minuty nie zostanie wykonana żadna operacja, piekarnik automatycznie przejdzie w tryb blokady bezpieczeństwa, a wszystkie przyciski zostaną wyłączone.
Aby wyłączyć blokadę bezpieczeństwa, wystarczy otworzyć i zamknąć drzwi mikrofalówki, a klawiatura znowu będzie aktywna i wskaźnik blokady wyłączy się.

Bezpieczeństwo dzieci

Aby ustawić BLOKADĘ RODZICIELSKA, naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP** przez 3 sekundy, usłyszysz długi sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże ikonkę blokady. Piekarnik jest teraz w trybie BLOKADA DLA DZIECI.
Aby anulować BLOKADĘ RODZICIELSKA, naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP** przez 3 sekundy, aż usłyszysz długi sygnał dźwiękowy.

Czyszczenie i konserwacja

- Wyłącz piekarnik i odłącz przewód zasilający z gniazdka przed czyszczeniem.
- Utrzymuj wnętrze piekarnika w czystości. Kiedy jedzenie chlapią lub rozlane płyny przykleją się do boków piekarnika, podstawki górnej lub talerza obrotowego, wytrzyj je wilgotną szmatką. Można użyć łagodnych detergentów, jeśli piekarnik jest bardzo brudny. Unikaj używania sprayów lub innych silnych środków czyszczących. Mogą one spowodować plamy, smugi lub matowienie powierzchni drzwi.
- Zewnętrzną część piekarnika należy czyścić wilgotną szmatką. Aby zapobiec uszkodzeniu części operacyjnych wewnątrz piekarnika, nie należy dopuszczać do przedostania się wody do otworów wentylacyjnych.
- Często wycieraj drzwi i okno z obu stron, uszczelki drzwi oraz przyległe części wilgotną szmatką, aby usunąć wszelkie rozlane płyny lub plamy.
- Nie używaj środków do szorowania.
- Nie używaj parowych środków czyszczących.
- Nie dopuszczaj do zamoczenia panelu sterowania. Czyść za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki. Podczas czyszczenia panelu sterowania, zostaw otwarte drzwi piekarnika, aby uniknąć przypadkowego włączenia piekarnika.
- Jeżeli para gromadzi się wewnątrz lub wokół zewnętrznej części drzwi piekarnika, wytrzyj ją miękką szmatką. Może to wystąpić, gdy kuchenka mikrofalowa działa w warunkach wysokiej wilgotności. Jest to normalna sytuacja.
- Talerz obrotowy należy regularnie czyścić, aby uniknąć zanieczyszczeń i potencjalnego przeskoku iskry/uszkodzeń. Wystarczy przetrzeć dno piekarnika łagodnym detergentem.
- Usuń zapachy z piekarnika, łącząc filiżankę wody z sokiem i skórką z jednej cytryny w naczyniu odpowiednim do Mikrofali. Mikrofalów przez 5 minut. Wyczyść dokładnie i osusz miękką szmatką.
- Jeśli żarówka się przepali, prosimy o kontakt z obsługą klienta.
- Piekarnik powinien być regularnie czyszczony, a wszelkie resztki jedzenia usuwane. Nieutrzymanie piekarnika w czystym stanie może prowadzić do pogorszenia się powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i możliwie doprowadzić do sytuacji niebezpiecznej.
- Prosimy nie wyrzucać tego urządzenia do domowego kosza na śmieci; skorzystaj z porad dotyczących utylizacji tego typu produktu w swoim kraju.

Odpowiednie naczynia do piekarnika

1. Idealnym materiałem na naczynie do mikrofali jest materiał przezroczysty dla mikrofal, który pozwala na przenikanie energii przez pojemnik i podgrzewanie jedzenia.
2. Mikrofale nie przenikają przez metal, dlatego nie należy używać metalowych naczyń ani naczyń z metalowymi zdobieniami.
3. Nie używaj papierowych produktów z recyclingu podczas gotowania w mikrofalówce, ponieważ mogą zawierać małe fragmenty metalu, które mogą wywołać iskrzenie i/lub pożary.
4. Zalecane są naczynia owalne/okrągłe zamiast kwadratowych/prostokątnych, ponieważ żywność w rogach może się nadmiernie zagotowywać.
5. Wąskie paski folii aluminiowej mogą być użyte, aby zapobiec przegotowaniu odsłoniętych obszarów. Ale bądź ostrożny, nie używaj zbyt dużej ilości i utrzymuj odległość 2,54 cm między folią a wnęką.

Poniższa lista jest ogólną wskazówką, która pomoże Ci wybrać odpowiednie naczynia.

Naczynia kuchenne	Naczynie przeznaczone do kuchenek mikrofalowych	Grill/Convection/AIR FRY	Komentarze
Naczynie przeznaczone	✔ / ✘	✘	Zawsze przestrzegaj zaleceń producenta. Nie należy przekraczać podanych czasów nagrzewania. Zachowaj szczególną ostrożność, ponieważ te naczynia mogą się znacznie nagrzewać.
Porcelana i naczynia ceramiczne	✔ / ✘	✘	Porcelana, ceramika, ceramika glazurowana i porcelana kostna są zazwyczaj odpowiednie, z wyjątkiem naczyń posiadających metaliczne ozdoby.
Szkło odporne na temperaturę	✔	✔	Należy upewnić się, że każde naczynie szklane nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.
Szkło nieodporne na temperaturę	✘	✘	
Ceramika odporna na temperaturę	✔	✔	Upewnij się, że materiał ceramiczny nie jest zbyt gruby ani nie zawiera zbyt dużej ilości minerałów.
Plastikowe naczynie bezpieczne do użytku w mikrofali	✔	✘	Zawsze sprawdzaj, czy plastikowe naczynia nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej.
Papier kuchenny	✔ / ✘	✘	Używaj tylko papieru kuchennego zalecanego do stosowania w mikrofalówkach.
Naczynia szklane, np. Pyrex®	✔ / ✘	✔	Należy zachować szczególną ostrożność przy używaniu delikatnych naczyń szklanych, ponieważ mogą się stłuc lub pęknąć w wyniku nagłego podgrzania.
Taca metalowa	✘	✔	Nie jest zalecane stosowanie metalowych naczyń, ponieważ powodują one wyładowania elektryczne, a co za tym idzie mogą doprowadzić do pożaru.
Stojak metalowy	✘	✔	Nie jest zalecane stosowanie metalowych naczyń, ponieważ powodują one wyładowania elektryczne, a co za tym idzie mogą doprowadzić do pożaru.
Folia aluminiowa Naczynia z folii	✔ / ✘	✔	Można użyć małych kawałków folii aluminiowej do ochrony potraw przed przegrzaniem. Folia powinna znajdować się przynajmniej 2,54 cm od ścianek kuchenki, ponieważ może dojść do wyładowań. Naczynia foliowe nie są zalecane, o ile wyraźnie nie określił tego producent (np. Microfoil®). Należy przestrzegać dołączonych instrukcji.
Folia plastikowa	✔	✘	Nie należy dotykać potraw i folię należy przekłuć, żeby pozwolić na wydostanie się pary.
Plastik/polistyren, np. naczynia z barów szybkiej obsługi	✔	✘	Należy zachować ostrożność, ponieważ niektóre naczynia mogą się odkształcić, stopić lub stracić kolor przy wysokich temperaturach.
Torby do zamrażania/pieczenia	✔	✘	Muszą być przekłute, aby umożliwić ucieczkę pary. Upewnij się, że torby są odpowiednie do użytku w mikrofalówce.
Papierowe talerze, kubki i papier kuchenny	✔	✘	Nie używaj plastikowych lub metalowych zacisków, ponieważ mogą one stopić się lub zapalić z powodu 'łukowania' metalu.
Naczynia słomiane i drewniane	✔	✘	Można używać tylko przy podgrzewaniu lub do wchłaniania wilgoci. Należy zachować ostrożność, ponieważ nadmierne podgrzanie może spowodować pożar.
Papier z recyklingu i gazety	✘	✘	Zawsze należy nadzorować kuchenkę podczas korzystania z takich materiałów, ponieważ nadmierne podgrzanie może spowodować pożar. Mogą zawierać skrawki metalu, które mogą powodować wyładowania i wywołać pożar.

⚠ **OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania jedzenia w pojemnikach plastikowych lub papierowych, obserwuj piekarnik ze względu na możliwość zapłonu.**

UWAGA: Nie zostawiaj swojego piekarnika bez opieki podczas użytkowania.

Porady dotyczące gotowania w mikrofalówce

Gotowanie z wykorzystaniem mikrofal jest szybsze niż tradycyjne metody gotowania. Dlatego konieczne jest przestrzeganie pewnych technik, aby zapewnić dobre rezultaty gotowania. Wiele z poniższych technik jest podobnych do stosowanych w tradycyjnym gotowaniu.

⚠ OSTRZEŻENIE: Płyny i produkty spożywcze nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach lub słoikach/pojemnikach z przykrywkami, ponieważ ciśnienie wewnątrz może wzrosnąć i spowodować eksplozję słoika/pojemnika.

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA:

- Nie odchodź od kuchenki w trakcie jej wykorzystywania.
- Upewnij się, że stosowane naczynia nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej.
- Popcorn należy przygotowywać wyłącznie w zalecanych do tego opakowaniach (postępuj według instrukcji producenta). Nie wolno używać oleju, o ile nie zostało to wyraźnie zalecone przez producenta, i gotować dłużej niż podano w instrukcji.

⚠ OSTRZEŻENIE: Jeśli przekroczysz zalecane czasy gotowania i użyjesz zbyt wysokich poziomów mocy, jedzenie może się przegrzać, spalić, a w skrajnych przypadkach zapalić i uszkodzić piekarnik.

Ustaw

Przenieś gęsto ustawione produkty z zewnętrznej części do środka i przestaw żywność w stykających się obszarach. np. Pałki z kurczaka.
Żywność umieszczona na brzegu naczynia otrzymuje więcej energii, a co za tym idzie gotuje się szybciej.

Przykryj

Niektóre potrawy lepiej gotują się w mikrofalówce pod przykryciem.
Przykryj naczynie oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką.

Nakłuj

Żywność posiadająca skorupkę, skórkę lub błonę musi zostać przekłuta w kilku miejscach przed gotowaniem lub podgrzaniem, ponieważ powstała w przeciwnym wypadku para może spowodować jej eksplozję. Np. ziemniaki, ryby, kurczaki, kiełbaski.
UWAGA: Jajka nie powinny być podgrzewane przy użyciu mocy mikrofalowej, ponieważ mogą eksplodować, nawet po zakończeniu gotowania. np. pochowane, smażone, ugotowane na twardo.

Zamieszaj, obróć i przestaw

Żeby zapewnić równomierne gotowanie, należy mieszać, obracać i przestawiać żywność w trakcie procesu gotowania. Zawsze należy mieszać i przekładać żywność od zewnątrz do środka.

Odstaw

Po zakończeniu gotowania konieczne jest odstawienie potrawy, co pozwoli na równomierne rozprowadzenie ciepła wewnątrz.

Charakterystyka potrawy	
Skład	Potrawy o dużej zawartości tłuszczu lub cukru (tj. budyń, kruche babeczki) wymagają krótszego czasu podgrzewania. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar Kości w mięsie przewodzą ciepło, powodując szybsze gotowanie się potraw. Należy zadbać o równomierne gotowanie potraw.
Gęstość	Gęstość potraw wpływa na wymagany czas gotowania. Lekkie, porowate potrawy, takie jak ciastka i chleb, gotują się szybciej niż ciężkie, gęste potrawy, takie jak pieczenie i mięsa duszone.
Waga	Gęstość promieniowania mikrofalowego pozostaje taka sama, niezależnie od ilości gotowanej żywności. Czas procesu należy zwiększyć odpowiednio do zwiększonej ilości potrawy umieszczonej w kuchence. Np. cztery ziemniaki będą gotowały się dłużej niż dwa.
Rozmiar	Małe ilości jedzenia gotują się szybciej niż większe, ponieważ mikrofale mogą wtedy wnikać ze wszystkich stron do samego środka. Żeby gotowanie zachodziło równomiernie, wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości.
Kształt	Żywność o nieregularnych kształtach, taka jak piersi lub udka z kurczaka, gotują się dłużej w grubszych częściach. Żeby zapewnić równomierne gotowanie, umieść grubsze części od zewnętrznej strony naczynia, gdzie dostarczona zostanie im większa energia. Potrawy o okrągłych kształtach są równomierniej gotowane niż potrawy o kanciastych formach.
Temperatura potrawy	Początkowa temperatura żywności wpływa na wymagany czas gotowania. Schłodzone potrawy będą gotowały się dłużej od jedzenia o temperaturze pokojowej. Temperatura pojemnika nie jest właściwym wskaźnikiem temperatury żywności lub napojów. Przetnij potrawy z nadzieniem, np. pączki z dżemem, żeby uwolnić ciepło lub parę.

⚠ OSTRZEŻENIE: Twarz i ręce: Zawsze używaj rękawic kuchennych do wyjmowania jedzenia lub naczyń z piekarnika. Odsuń się, gdy otwierasz drzwi piekarnika, aby pozwolić na rozproszenie ciepła lub pary. Podczas zdejmowania pokrywek (takich jak folia spożywcza), otwierania torebek do pieczenia lub opakowań na popcorn, kieruj parę z dala od twarzy i rąk.

⚠ OSTRZEŻENIE: Sprawdź temperaturę jedzenia i napojów, wymieszaj przed podaniem. Zachowaj szczególną ostrożność podczas podawania niemowlętom, dzieciom czy osobom starszym. Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla dzieci musi być wymieszana lub wstrząśnięta, a temperatura sprawdzona przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń.

Porady dotyczące rozmrażania

Wykorzystanie kuchenki mikrofalowej to najszybsza metoda rozmrażania. Jest to prosty proces, ale należy przestrzegać poniższych wskazówek w celu całkowitego rozmrożenia.

- Usuń wszelkie opakowania przed rozmrażaniem.
- Do rozmrażania żywności używaj poziomów mocy MICROWAVE od P-20 do P-40.
- Należy zapoznać się z poniższymi informacjami.

Przestaw

Żywność ustawiona na brzegach naczynia rozmraża się szybciej od żywności umieszczonej w środku. Z tego względu istotne jest przestawianie produktów do 4 razy podczas rozmrażania.
Przenieś gęsto ustawione produkty z zewnętrznej części do środka i przestaw żywność w stykających się obszarach. Zapewni to równomierne rozmrożenie żywności.

Rozdziel

Produkty mogą być sklejone po wyjęciu z zamrażarki. Ważne jest, żeby rozdzielić je tak szybko jak to możliwe podczas procesu rozmrażania.
Np. plasterki bekonu, filety z kurczaka.

Osłoń

Niektóre fragmenty rozmrażanych potraw mogą się nagrzewać. Aby zapobiec ich nagrzewaniu się i rozpoczęciu gotowania, te obszary mogą być osłonięte małymi kawałkami folii, która odbija mikrofale, np. nóżki i skrzydełka kurczaka.

Odstaw

Wymagane jest odstawienie jedzenia w celu całkowitego rozmrożenia.
Proces rozmrażania nie jest zakończony od razu po wyjęciu potrawy z kuchenki. Potrawę należy przykryć, odstawić i odczekać pewien czas do całkowitego rozmrożenia.

Obróć

Kluczową czynnością jest czterokrotne obracanie potrawy podczas rozmrażania.
Pozwoli to zapewnić całkowite rozmrożenie.

Porady dotyczące podgrzewania

Aby podgrzewać jedzenie, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami i wytycznymi, aby zapewnićUpewnij się, że jedzenie jest dokładnie podgrzane przed podaniem.

Naczynia powodujące rumienienie potraw

Zdejmij drób i mięso - podgrzej je osobno. Patrz poniżej.
Umieść mniejsze kawałki potrawy na środku naczynia, a większe i grubsze na brzegu. Przykryj oddychającą folią plastikową do mikrofalówek i podgrzej przy poziomie mocy MICROWAVE P-50, zamieszaj/przestaw w połowie czasu podgrzewania.
UWAGA: Upewnij się, że jedzenie jest dokładnie podgrzane przed podaniem.

Mięso w plastrach

Przykryj oddychającą folią plastikową do mikrofalówek i podgrzej przy poziomie mocy MICROWAVE P-60.
Przynajmniej raz przestaw produkty, aby zapewnić równomierne podgrzanie.
UWAGA: Przed podaniem upewnij się, że mięso jest dokładnie podgrzewane.

Kawałki drobiu

Umieść najgrubsze części porcji na zewnątrz naczynia, przykryj oddychającą folią do mikrofalówek i podgrzej przy poziomie mocy MICROWAVE P-70.
Po upływie połowy czasu rozmrażania przewróć na drugą stronę.
UWAGA: Upewnij się, że drób jest dokładnie podgrzewany przed podaniem.

Mięso duszone

Przykryj oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką i podgrzej przy poziomie mocy MICROWAVE P-50.
Mieszaj często, żeby zapewnić równe podgrzanie.
UWAGA: Upewnij się, że jedzenie jest dokładnie podgrzane przed podaniem.
Aby osiągnąć najlepsze rezultaty podczas podgrzewania, należy wybrać poziom mocy odpowiedni dla danego rodzaju potrawy. Np. miskę warzyw można podgrzać przy poziomie mocy MICROWAVE P-100, natomiast lasagne zawierającą składniki, których nie można zamieszać, należy podgrzewać przy poziomie mocy P-40.

UWAGI:

- Wyjmij jedzenie z folii lub metalowych opakowań przed podgrzewaniem.
- Na czas podgrzewania ma wpływ kształt, rozmiar, masa i temperatura żywności, a także wymiary, kształt i materiał naczynia.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nigdy nie podgrzewaj płynów w pojemnikach o wąskich szyjkach, ponieważ może to spowodować wybuch zawartości pojemnika i spowodować oparzenia.

- Żeby uniknąć przegrzania lub pożaru, należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania i podgrzewania potraw zawierających duże ilości cukru lub tłuszczu, np. kruchych ciast lub budyniu.
- Nigdy nie podgrzewaj oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia, ponieważ może to doprowadzić do przegrzania i pożaru.
- Nie wolno podgrzewać puszkowanych ziemniaków w kuchence mikrofalowej. Postępuj według zaleceń producenta umieszczonych na puszce.

⚠ OSTRZEŻENIE: Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla dzieci powinna być wymieszana lub wstrząśnięta, a temperatura powinna być sprawdzona przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli kuchenka pracuje nieprawidłowo, możesz w prosty sposób sprawdzić jej działanie zanim wezwiesz serwis. Pozwoli to uniknąć zbędnego kontaktowania się z personelem serwisu w przypadku niewielkiego problemu. Przeprowadź następujące proste czynności kontrolne:
Umieść na obrotowej płycie pół filiżanki wody i zamknij drzwi. Ustaw minutnik na 1 minutę, korzystając z poziomu mocy MICROWAVE P-100.

1. Czy lampka oświetleniowa świeci podczas gotowania?
2. Czy wentylator pracuje? (Sprawdź przykładając dłoń do otworów wentylacyjnych.)
3. Czy po upływie minuty rozlega się sygnał dźwiękowy?
4. Czy woda w kubku jest gorąca?
   Jeśli na jakiekolwiek pytanie odpowiesz "NIE", najpierw sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony i czy bezpiecznik nie przepalił się. Jeśli z żadnym z nich nie ma problemu, sprawdź na podstawie poniższej tabeli rozwiązywania problemów.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nigdy nie reguluj, nie naprawiaj ani nie modyfikuj piekarnika samodzielnie. Jest to niebezpieczne dla każdego, kto nie jest inżynierem przeszkolonym przez SHARP, aby przeprowadzać serwisowanie lub naprawy. Jest to ważne, ponieważ może to wiązać się z usunięciem pokryw zapewniających ochronę przed energią mikrofalową.

- Uszczelki drzwiczek chronią przed przenikaniem promieniowania mikrofal na zewnątrz pracującej kuchenki, ale nie tworzą hermetycznego uszczelnienia. Pojawienie się kropel wody, światła lub ciepłego powietrza wokół drzwiczek kuchenki jest zjawiskiem zupełnie normalnym. Podgrzewanie potraw o wysokiej zawartości wilgoci uwalnia parę wodną i powoduje jej skraplanie na wewnętrznej powierzchni drzwiczek.
- Naprawy i modyfikacje: Nie próbuj naprawiać, modyfikować ani uruchamiać kuchenki, jeśli nie działa prawidłowo.
- Dostęp do zewnętrznej obudowy i lampy: Nigdy nie zdejmuj zewnętrznej obudowy. Jest to bardzo niebezpieczne ze względu na wysokonapięciowe części wewnątrz, których nigdy nie wolno dotykać, ponieważ może to być śmiertelne.

  Twój piekarnik nie jest wyposażony w klapkę dostępu do lampki. Jeśli lampka przestanie działać, nie próbuj samodzielnie jej wymieniać, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem SHARP.

TABELA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Problem	Wyjaśnienie
Wokół drzwiczek odczuwalne jest wypływanie powietrza na zewnątrz.	Podczas pracy kuchenki powietrze przepływa w komorze operacyjnej. Wokół drzwiczek odczuwalne jest wypływanie powietrza na zewnątrz.
Para wodna skrapla się w kuchence, więc krople wody mogą kapać na zewnątrz poprzez drzwiczki.	Zazwyczaj komora operacyjna jest chłodniejsza od potrawy przeznaczonej do gotowania. Dlatego wytworzona para wodna skrapla się na chłodniejszej powierzchni. Ilość wytworzonej pary wodnej zależy od zawartości wody w potrawie przeznaczonej do gotowania. Niektóre produkty spożywcze, np. ziemniaki, odznaczają się wysoką zawartością wilgoci. Skroplona para wodna, pozostająca wewnątrz szklanej części drzwiczek, powinna zniknąć po kilku godzinach.
Migotanie lub iskrzenie wewnątrz komory operacyjnej podczas gotowania.	Iskrzenie pojawia się podczas gotowania, jeśli metalowy przedmiot znajdzie się w pobliżu ścianki komory operacyjnej. Może to doprowadzić do zadrapania powierzchni komory operacyjnej, ale nie powinno powodować innych uszkodzeń kuchenki.
Iskrzące ziemniaki.	Dokładnie usuń wszystkie „oczka" z ziemniaków, a następnie nakłuj ziemniaki. Ułóż bezpośrednio na talerzu obrotowym, albo w naczyniu żaroodpornym lub podobnym.
Kuchenka nie działa po naciśnięciu przycisku START/ QUICK START.	Sprawdź, czy drzwiczki zostały prawidłowo zamknięte.
Kuchenka gotuje zbyt wolno.	Upewnij się, że został wybrany prawidłowy poziom mocy mikrofal.
Kuchenka głośno pracuje.	Podczas gotowania/rozmrażania promieniowanie mikrofal jest włączane i wyłączane naprzemian.
Zewnętrzna obudowa jest bardzo gorąca.	Obudowa może być gorąca i nie wolno jej dotykać – dzieci nie powinny zbliżać się do kuchenki.
W przypadku wykorzystania kuchenki tylko w trybie pracy z grillem można zauważyć, że element grzejny nie jest włączony przez cały czas.	Podczas gotowania w trybie grill, temperatura w kuchence jest monitorowana, aby zapobiec przegrzaniu komory. Element grilla może włączać się i wyłączać podczas cyklu gotowania.
Podczas korzystania z grilla w trybie pracy kombinowanej wygląda na to, że nie jest on włączony.	Podczas pracy kombinowanej z grillem (tryb pracy z mikrofalami i tryb grilla) kuchenka będzie przełączać się między oboma trybami. Tryb pracy z mikrofalami i tryb grilla nie włączają się równocześnie.
Wydaje się, że kuchenka z funkcją termoobiegu nie nagrzewa się wystarczająco.	Temperatura w komorze piekarnika będzie utrzymana na poziomie +/- 10% ustawionego poziomu. Temperatura jest mierzona w środku piekarnika za pomocą skalibrowanego urządzenia do pomiaru temperatury, które korzysta z termopary typu K.
Po zakończeniu procesu gotowania kuchenka emituje dźwięki lub wydaje się nadal działać.	Po zakończeniu procesu gotowania wentylator może pracować przez kilka minut, aby schłodzić urządzenie. Jest to normalna sytuacja.
"COOL" jest wyświetlane na wyświetlaczu.	Podczas korzystania z trybu AIR FRY, grill lub konwekcji, komora kuchenki nagrzewa się. Po zakończeniu gotowania, "COOL" będzie wyświetlane do momentu, gdy temperatura komory spadnie poniżej 140°C.

Zanim zwrócisz się o pomoc

Przed wezwaniem pracownika serwisu należy sprawdzić następujące punkty:

- Sprawdź, czy kuchenka jest prawidłowo podłączona. Jeśli nie, odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego, odczekaj dziesięć sekund i starannie podłącz ją ponownie.
- Sprawdź, czy bezpiecznik/wyłącznik automatyczny nie przerwał zasilania na skutek zwarcia elektrycznego. Jeśli wydaje się, że działa prawidłowo, sprawdź gniazdko elektryczne podłączając inne sprawnie działające urządzenie.
- Sprawdź, czy pokrętła POZIOM MOCY MIKROFAL i TIMER są ustawione prawidłowo.
- Sprawdź, czy drzwi są bezpiecznie zamknięte, aktywując system zabezpieczeń drzwi. W przeciwnym razie energia mikrofalowa nie będzie przepływać do piekarnika.

JEŚLI ŻADNE Z POWYŻSZYCH ROZWIĄZAŃ NIE ELIMINUJE PROBLEMU, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z PERSONELEM AUTORYZOWANEGO SERWISU. NIE PRÓBUJ SAMODZIELNIE REGULOWAĆ ANI NAPRAWIAĆ KUCHENKI.

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

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

1. Na União Europeia

Atenção: Se quiser eliminar este equipamento, não use um caixote do lixo comum!
O equipamento elétrico e eletrónico usado tem de ser tratado em separado e de acordo com a legislação que requer um tratamento, recuperação e reciclagem adequados de equipamento elétrico e eletrónico usado.
No seguimento da implementação pelos estados membros, os agregados domésticos privados nos estados da UE devem entregar o seu equipamento elétrico e eletrónico usado num local designado para a sua recolha, sem qualquer custo*.
Em alguns países* o seu vendedor local pode também receber o seu produto antigo, sem qualquer custo, se adquirir um outro semelhante.
*) Contacte as entidades locais para mais informações.
Se o seu equipamento elétrico ou eletrónico usado tiver pilhas ou pilhas recarregáveis, elimine-as previamente em separado de acordo com as exigências locais. Ao eliminar corretamente este produto estará a ajudar a garantir que os resíduos recebem o tratamento, recuperação e reciclagem necessários e, assim, evita potenciais efeitos negativos sobre o meio ambiente e a saúde humana que, de outro modo, poderiam surgir devido ao manuseamento incorreto dos resíduos.

2. Em outros países fora da UE

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

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

1. Na União Europeia

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

2. Em outros países fora da UE

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

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Para assistência técnica, veja **www.sharpconsumer.com/c ontact/**, para os seus direitos da garantia, vá a **www.sharpconsumer.com/support/** ou contacte o revendedor onde comprou o produto.
As declarações de conformidade encontram-se disponíveis a partir de **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEIS EXPOSIÇÕES À ENERGIA DAS MICRO-ONDAS

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

Conteúdo

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES 3
INSTALAÇÃO 13
Interferência de rádio 14
Instruções de aterramento 14
Especificação técnica 14
Forno e acessórios 15
Painel de controlo 16
Antes de usar o forno 16
Configurando o relógio 16
Micro-ondas 17
Operação manual 18
Cozimento no micro-ondas 18
Início rápido 19
FRITADEIRA DE AR QUENTE E ACESSÓRIOS 19
Cozinhar com o grill 20
Micro-ondas+grill 20
Convecção 21
MICROWAVE + Convecção 22
Menu Automático 22
Descongelar por peso 25
Descongelar por tempo 25
Cozedura em Sequência 25
Bloqueio de Segurança 26
Proteção das crianças 26
Limpeza e manutenção 26
Louça de forno adequada 27
Conselhos para cozinhar no micro-ondas 28
Conselhos para descongelação 30
Conselho para reaquecimento 31
Resolução de problemas 32
Antes de solicitar assistência 34

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

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

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

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

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

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

Use apenas recipientes e utensílios seguros para o micro-ondas. Os utensílios devem ser verificados para garantir que são adequados para o uso em fornos micro-ondas. Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, esteja atento ao forno devido à possibilidade de ignição.

Limpe capa do guia de ondas e a cavidade do forno. Estas devem estar secas e sem gordura. A gordura acumulada

pode provocar sobreaquecimento e deitar fumo ou pegar fogo.

Não coloque materiais inflamáveis perto do forno ou das aberturas de ventilação. Não bloqueie as aberturas de ventilação.

Retire todos os selos metálicos, arames, etc., da comida e de embalagens de comida. O arco elétrico nas superfícies metálicas pode provocar um incêndio.

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

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

Não guarde comida ou quaisquer outros objetos dentro do forno.

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

Não deixe o forno sem vigilância durante o funcionamento.

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

Para evitar o risco de lesões. ATENÇÃO:

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

a) Certifique-se de que a porta se fecha devidamente e que não está desalinhada ou deformada.

b) Verifique que as dobradiças e os fechos de segurança da porta não estão partidos ou soltos.

c) Veja-se de que as vedações da porta e da superfície não foram danificadas.

d) Certifique-se de que no interior da cavidade do forno ou a porta não há brechas.

e) Certifique-se de que o cabo de alimentação e a tomada não estão danificados.

Caso a porta ou as vedações da porta estejam danificadas, o forno não deve ser posto em funcionamento até ter sido reparado por uma pessoa competente.

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

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

Não permita que se acumule gordura ou sujidade nas vedações da porta e nas peças adjacentes. Limpe o forno regularmente e remova todos os depósitos de comida.

Siga as instruções em "Cuidados e Manutenção". A falta de limpeza do forno leva à deterioração da superfície que afetará adversamente a vida da máquina e poderá criar situações perigosas

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

Para evitar a possibilidade de choques elétricos

- Nunca em nenhum momento remova a cobertura exterior.
- Não derrame ou insira nenhum objeto nas ranhuras dos ganchos da porta ou nas aberturas de ventilação. Em caso de derrame, desligue e desconecte imediatamente o forno

da corrente elétrica e chame um agente da assistência técnica autorizado SHARP.

- Não submerja o cabo de alimentação ou a tomada em água ou qualquer outro líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado à beira de uma mesa ou superfície de trabalho.
- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes, incluindo o motor do forno.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Não tente substituir a lâmpada do forno sozinho e não permita que alguém que não seja um eletricista autorizado pela SHARP o faça. Se a lâmpada do forno se fundir, por favor contacte o seu revendedor ou a assistência técnica autorizada SHARP.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, terá de ser substituído por um agente autorizado da SHARP.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Abra sempre os recipientes, sacos de pipocas, sacos para cozinhar no forno, etc., longe do rosto e mãos para evitar queimaduras por vapor e a erupção de ebulição. Para evitar queimaduras, verifique sempre a temperatura dos alimentos e mexa antes de servir. Preste especial atenção à temperatura dos alimentos e bebidas dados a bebés, crianças e idosos. As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas à distância.
- A temperatura do recipiente não é a verdadeira temperatura

da comida ou bebida; verifique sempre a temperatura da comida.

- Afaste-se sempre quando abrir a porta do forno para evitar queimaduras de vapor ou calor que saia do interior.
- Corte em fatias alimentos assados antes de os aquecer para soltar o vapor e evitar queimaduras.
- Mantenha as crianças afastadas da porta para evitar que se queimem.

ATENÇÃO: Permita às crianças com 8 ou mais anos usar o forno sem supervisão apenas quando tenham sido dadas instruções adequadas para que a criança consiga usar o forno de forma segura e compreenda os perigos de uma utilização imprópria.

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

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

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

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

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

Deve-se ensinar às crianças todas as instruções de segurança importantes: o uso de pegas, o retirar com cuidado as cobertu-

ras dos alimentos, prestando especial atenção às embalagens (por exemplo, materiais que se aquecem sozinhos) feitas para tornar a comida estaladiça, pois podem estar particularmente quentes.

Outros avisos

Nunca modifique o forno de nenhuma maneira.

Não mova o forno quando este estiver a funcionar.

Este forno destina-se apenas para ser usado num ambiente doméstico. Destina-se à preparação de alimentos em casa e apenas pode ser usado para cozinhar alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de bolsas térmicas, pantufas, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode levar ao risco de lesões, ignição ou fogo. Não é adequado para uso comercial ou num laboratório.

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

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

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

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

a) Antes de limpar com água, deixe arrefecer.

b) Não coloque alimentos quentes ou fios, ou utensílios quentes num prato giratório/base do forno frios.

c) Não coloque nada na parte exterior durante o funcionamento.

NOTA:

Não utilize recipientes de plástico para o micro-ondas se o forno ainda estiver quente depois da utilização de um modo combinado (depende do modelo do forno), pois podem derreter.

Os recipientes de plástico não devem ser utilizados nos modos acima mencionados, a não ser que o produtor do recipiente diga que são adequados.

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

Nem o fabricante, nem o revendedor podem aceitar qualquer responsabilidade por estragos no forno ou danos pessoais resultantes da inobservância dos procedimentos corretos de ligação elétrica.

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

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

Precauções ao usar as funções Hot Air (Air Fry, Grill e Convecção)

- Limpe o tabuleiro da fritadeira de ar quente e o recipiente interior com um pano humedecido numa solução de detergente. Assegure-se de que utiliza apenas uma solução de água e detergente neutro.
- NÃO utilize esfregão de palha-d'aço para limpar. Pode ocorrer a libertação de pedaços de aço que em contacto com os componentes elétricos criam o risco de eletrocussão.

A superfície também ficará danificada.

- Seque a unidade e todos os acessórios com um pano macio antes de a guardar ou utilizar.
- Se houver manchas na bandeja de cozimento ou na cesta de fritura que sejam muito difíceis de limpar, deixe-as de molho em água morna por cerca de 10 minutos antes de limpar.
- NUNCA encha em demasia ao cozinhar. Encher em demasia por causar ferimentos ou danos materiais, assim como comprometer a segurança durante a utilização do eletrodoméstico.
- NUNCA use óleo ou qualquer outro líquido na bandeja de cozimento.
- NÃO utilize este eletrodoméstico para fritadura por imersão em óleo.
- Assegure-se de que os alimentos estão devidamente preparados e cozinhados para evitar perigos à saúde.
- Evite o contacto dos alimentos com as resistências de aquecimento.
- Assegure-se SEMPRE de que o eletrodoméstico está montado corretamente antes da utilização.
- NUNCA guarde outros materiais dentro da fritadeira de ar quente, para além dos acessórios fornecidos, quando esta não estiver a ser utilizada.
- NÃO USE o eletrodoméstico de outro modo que não aquele a que se destina.
- O uso de acessórios não recomendados pode provocar perigos ou ferimentos.
- NÃO CUBRA a ventilação de entrada de ar nem a ventilação de saída de ar enquanto a unidade está a funcionar. Fazê-lo pode impedir a confeção dos alimentos e danificar a unidade ou causar sobreaquecimento.
- NÃO TOQUE nos acessórios durante ou imediatamente após cozinhar.
- Quando o eletrodoméstico contém alimentos quentes,

deve ter muito cuidado. Um uso indevido pode resultar em ferimentos.

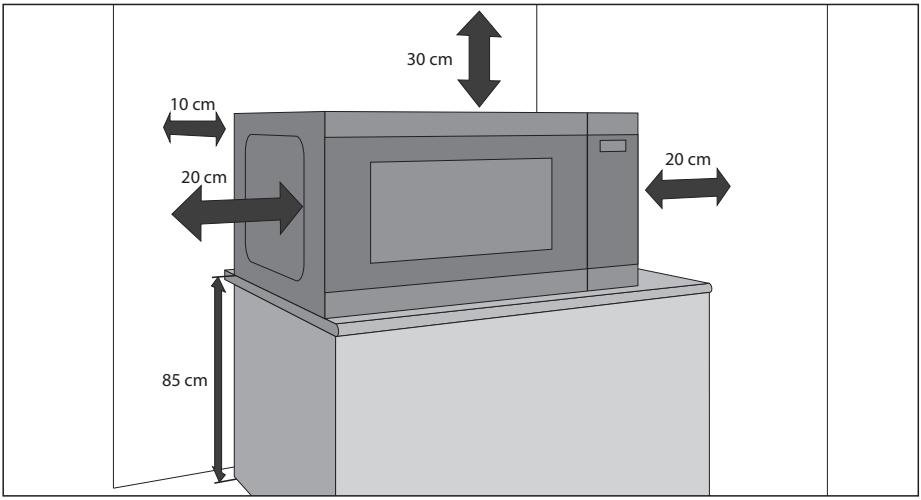
- Após utilizar a unidade, deixe passar algum tempo para que esta arrefeça.
- Deixe esfriar antes de limpar.
- AVISO: como a fritadeira de ar quente aquece .durante a utilização, as superfícies podem atingir altas temperaturas e, como tal, este equipamento deve ser manuseado com cuidado. Como as pessoas percebem temperaturas, este dispositivo deve ser usado com cuidado.
- Use luvas térmicas protetoras ao tocar em superfícies ou utensílios quentes, e alimentos.

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

INSTALAÇÃO

1. Retire todo o tipo de embalagens de dentro da cavidade do forno e retire todas as películas de proteção que encontrar na superfície da cabine do micro-ondas.
2. Verifique cuidadosamente se o forno tem sinais de estragos.
3. Coloque o forno numa superfície segura, nivelada e suficientemente forte para suportar o peso do forno juntamente com o da peça mais pesada que pensa cozinhar no forno. Não coloque o forno num recipiente fechado.
4. Escolha uma superfície nivelada com espaço suficiente para as entradas e/ou saídas de ar. Veja a imagem na primeira página. A superfície traseira do aparelho deve ser colocada em frente a uma parede.

- A altura mínima de instalação é de 85 cm.
- É necessário haver um espaço mínimo de 20 cm entre os lados do forno micro-ondas e quaisquer paredes ou objetos adjacentes.
- Deixe um espaço mínimo de 30 cm por cima do forno.
- Não remova os pés da base do forno.
- Bloquear a abertura de entrada e/ou saída pode danificar o forno.
- Coloque o forno tão longe de rádios e televisores quanto possível. O funcionamento do forno micro-ondas pode provocar interferências na receção de rádio ou televisão.



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

ATENÇÃO:

Não coloque o forno em locais onde se gere calor, orvalho ou muita humidade (por exemplo, perto ou por baixo de um forno convencional) ou perto de materiais combustíveis (por exemplo, cortinas).
Não bloqueie nem obstrua as aberturas da saída de ar.
Não coloque objetos em cima do forno.
Não toque no exterior do forno micro-ondas durante ou logo após o funcionamento, pois pode estar quente.

Interferência de rádio

O funcionamento do forno micro-ondas pode provocar interferências na recepção de rádio, TV ou equipamento similar. Se houver interferência, ela pode ser reduzida ou eliminada tomando as seguintes medidas:

1. Limpe a porta e a cavidade onde elas se encontram.
2. Mude a direção da antena de recepção do rádio ou da televisão.
3. Relocalize o forno micro-ondas em relação ao receptor.
4. Conecte o forno micro-ondas a uma tomada diferente para que o forno micro-ondas e o receptor não estejam na mesma fonte de energia.

Instruções de aterramento

Este aparelho deve ser aterrado. Este forno está equipado com um cabo que possui um fio terra com um plugue de aterramento. Deve ser conectado a uma tomada de parede devidamente instalada e aterrada. Em caso de curto-circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de choque elétrico, fornecendo um fio de fuga para a corrente elétrica. É recomendável que um circuito separado que atenda apenas ao forno seja fornecido.

⚠ **AVISO: o uso incorreto do conector de aterramento pode resultar em risco de choque elétrico.**

ATENÇÃO: Se for usado um tipo incorreto de pilhas, há o risco de explosão ou danos no equipamento.

1. Se você tiver alguma dúvida sobre o aterramento ou instruções elétricas, consulte um eletricista qualificado ou prestador de serviços.
2. Nem o fabricante, nem o revendedor podem aceitar qualquer responsabilidade por estragos no forno ou danos pessoais resultantes da inobservância dos procedimentos corretos de ligação elétrica.

O cabo de alimentação utilizado no seu forno micro-ondas utiliza os seguintes fios codificados por cores:
Verde e Amarelo = TERRA | Azul = NEUTRO | Marrom = FASE

Especificação técnica

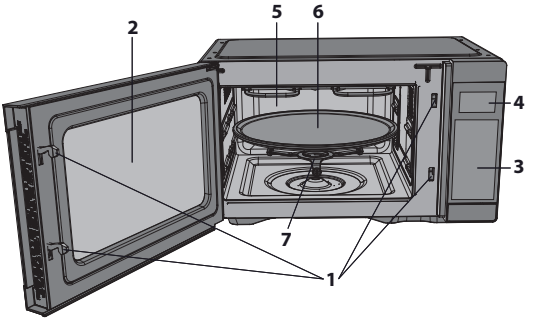
Nome do modelo		**YC-MA262A**
Tensão da Linha AC		230~240 V, 50 Hz monofásico
Fusível de linha de distribuição/disjuntor		10 A
Fonte de alimentação	Consumo energético	1500 W
	Potência de saída do MICROWAVE	900 W
	Potência de Saída da Grelha	1500 W
	Potência de Convecção	1500 W
	Potência Mode Desligado	<0,5W
Frequência das micro-ondas		2450 MHz*
Dimensões Exteriores (L x A x P em mm)		523 x 300 x 415
Dimensões da Cavidade (L x A x P em mm)		335 x 218 x 362
Tamanho do Prato de Vidro Giratório (ø mm)		315
Capacidade do Forno		26 litros**
Tamanho do Tabuleiro de Cozimento (L x A x P em mm)		329 x 35 x 306
Tamanho da Grelha AIR FRY (L x A x P em mm)		298 x 47 x 275
Alcance do peso		17.7 kg
Lâmpada do Forno (tipo LED)		1 W

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

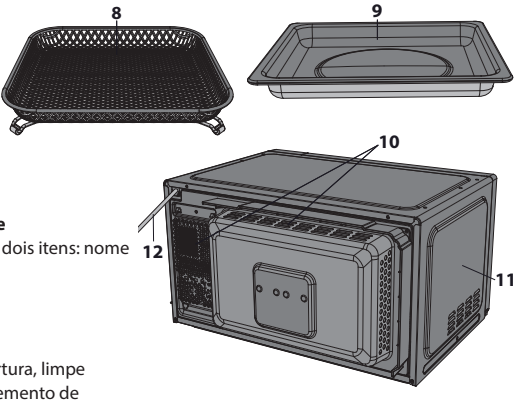
***** - A capacidade interna calcula-se medindo a largura, profundidade e altura máximas. A capacidade real para os alimentos é menor.***
COMO PARTE DE UMA POLÍTICA DE MELHORIAS CONTÍNUAS, RESERVAMO-NOS O DIREITO DE ALTERAR O DESIGN E AS ESPECIFICAÇÕES SEM AVISO.

Forno e acessórios

1. Sistema de bloqueio de segurança da porta
2. Janela do forno
3. Painel de controlo
4. Visor do ecrã:
5. Cavidade do forno
6. Tabuleiro de vidro
7. Anel rolante
8. Cesto de fritar
9. Tabuleiro de Forno
10. Aberturas de ventilação
11. Estrutura exterior
12. Cabo de alimentação



- A grelha do grill e o tabuleiro de assar foram projetados para serem usados apenas com as funções de grill e convecção. NÃO use quaisquer acessórios de metal ao usar a função de micro-ondas.
- Sobre o uso da grelha do grill, veja a secção GRILL no manual do utilizador.



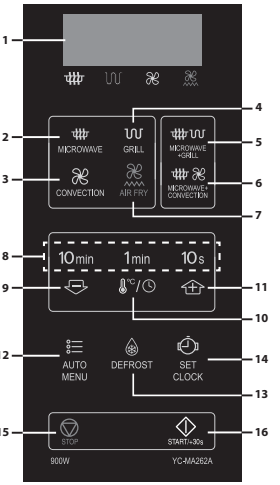
Nunca toque no grill quando este estiver quente
NOTA: Quando encomendar acessórios, mencione dois itens: nome da peça e nome do modelo.

NOTAS:

- Depois de cozinhar comida gordurosa sem cobertura, limpe sempre devidamente a cavidade, sobretudo o elemento de aquecimento do grill. Este deve estar seco e sem gordura. A gordura acumulada pode causar sobreaquecimento e começar a deitar fumo ou a arder.
- Quando usar o MICRO-ONDAS, sempre coloque utensílios de cozinha no prato giratório.
- NÃO use a grelha do grill ou o tabuleiro de assar enquanto usa a função de MICRO-ONDAS.

⚠ AVISO: ♨ Este símbolo significa que as superfícies podem ficar quentes durante o uso. A porta, a estrutura exterior, a cavidade do forno, os acessórios e os pratos ficarão muito quentes durante o funcionamento. Para prevenir queimaduras, use sempre luvas de forno espessas.

Painel de controlo



1. **DISPLAY DIGITAL –** São apresentados o tempo de cozedura, a potência, os indicadores e a hora.
2. **MICROWAVE POWER –**Carregue para selecionar o nível de potência do micro-ondas.
3. **CONVECÇÃO –** Pressione para selecionar a temperatura de transmissão.
4. **GRILL –** Carregue para definir o programa de cozedura do grill. (Page 20).
5. **MICRO-ONDAS+GRELHADOR –** Carregue para definir os modos de cozimento combinado de MICRO-ONDAS e grelha. (Page 20).
6. **MICROWAVE+CONVECÇÃO –** Pressione para selecionar uma combinação de convecção.
7. **ABR FRY –** Pressione para usar a função Air Fry.
8. **10 SEGUNDOS, 1 MINUTO, 10 MINUTOS –** Use para ajustar o tempo de cozimento ou o relógio.
9. **BAIXE ﹀ –** Pressione para definir peso ou porções de comida.
10. **TEMPERATURA/TEMPO –** Pressione para alternar entre a configuração Temperatura e Tempo.
11. **CIMA ﹀ –** Pressione para definir peso ou porções de comida.
12. **Tecla MENU AUTOMÁTICA –** Pressione para selecionar menus de cozimento automático.
13. **DEFROST –** Carregue para selecionar a função defrost.
14. **DEFINIR RELÓGIO –** Use para definir a hora. Use para definir a função do temporizador.
15. **PARAR –** Carregue uma vez para pausar a cozedura ou duas vezes para cancelar a operação.
16. **START/+30s –** Pressione para começar o forno e incrementar a cozinha em 30 segundos de intervalo.

Símbolo					°C	
Descrição	Micro-ondas	Grill	AIR FRY	Convecção	Temperatura	Hora

Antes de usar o forno

Quando o forno é ligado pela primeira vez, um beep soará e o visor mostrará "**0:00**". Note que o relógio não precisa ser configurado para que o forno funcione corretamente. Para definir o relógio, siga as instruções na seção "**Definindo o Relógio**" deste Manual do Usuário.
Quando novo, na primeira vez que o grill e/ou convecção forem usados, haverá emissão de fumaça e odores. Para evitar que isso aconteça ao cozinhar alimentos, use a função grill e convecção sem alimentos por aproximadamente 20 minutos.

- Após abrir e fechar a porta, o forno entrará no modo de espera. Se nenhum botão for pressionado em 1 minuto, o visor permanecerá ligado e os botões não funcionarão. Para entrar novamente no modo de espera, abra e feche a porta.
- Durante a cozedura, se o botão **PARAR** for pressionado uma vez, o ciclo de cozedura será pausado. Para reiniciar a cozedura, pressione o botão **INICIAR/+30s**. Se o botão **PARAR** for pressionado duas vezes, a cozedura será cancelada.
- Quando programar o forno para uma função específica e houver uma pausa entre as pressões de botão de mais de 30 segundos, o forno retornará ao modo de espera.
- Quando um ciclo de cozimento for concluído, o visor mostrará "**Fim**" e um tom será ouvido a cada dois minutos até que um botão seja pressionado ou a porta seja aberta.

Configurando o relógio

O seu forno tem um modo de relógio de 24 horas.

1. Pressione o botão **SET CLOCK** uma vez e "00:00" começará a piscar.
2. Pressione os botões de tempo e introduza a hora atual. Introduza as horas pressionando o botão **10 min** e introduza os minutos pressionando os botões **1 min** e **10 s**.
3. Pressione o botão **SET CLOCK** para terminar a configuração do relógio.

NOTAS:

- Se o relógio estiver acertado, quando terminar a cozedura, o mostrador apresentará a hora correta do dia. Se o relógio não tiver sido definido, o visor mostrará apenas "0:00" quando o cozimento estiver concluído.
- Para verificar a hora do dia durante um processo de cozimento, pressione o botão **SET CLOCK** e o LED exibirá a hora do dia por 2-3 segundos. Isso não afeta o processo de cozimento.
- Enquanto estiver no modo de configuração do relógio, se o botão **STOP** for pressionado ou se não houver operação em 1 minuto, o forno voltará à configuração anterior.
- Se a corrente elétrica que alimenta seu forno de MICROWAVE for interrompida, o mostrador apresentará intermitentemente "0:00" após a corrente ser restabelecida. Caso isto aconteça durante a cozedura, o programa será apagado. A hora do dia também será apagada.

Micro-ondas

Nível de otência	Pressione o botão NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROWAVE	Visor do ecrã: (percentagem)
ALTO	x 1	100P
	x2	90P
MÉDIO ALTO	x 3	80P
	x 4	70P
MÉDIO	x 5	60P
	x6	50P
MÉDIO BAIXO (DESCONGELAR)	x7	40P
	x8	30P
BAIXO	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- O seu forno tem 11 níveis de potência, como indicado.
- Para alterar o nível de potência para cozinhar, pressione o botão **MICROWAVE POWER LEVEL** até que o visor indique o nível desejado. Configure o tempo de cozimento desejado pressionando os botões de tempo. Pressione o botão **START** para iniciar o forno.
- Para verificar o nível de potência durante o cozimento, pressione o botão **MICROWAVE POWER LEVEL**.
- Enquanto estiver pressionando o botão **MICROWAVE POWER LEVEL**, o nível de potência será exibido. O forno continua a contar o tempo, embora o visor mostre o nível de potência.
- Se for selecionado "0P", o forno funcionará com ventilador sem potência. Pode usar este nível para eliminar quaisquer odores.

Regra geral, aplicam-se as seguintes recomendações:
100P/90P - (ALTO) usado para cozinhar rapidamente ou reaquecer, por exemplo, para caçarolas, bebidas quentes, legumes, etc.
80P/70P - (MÉDIO ALTO) usado para uma cozedura mais prolongada de alimentos espessos, como assados, rolo de carne e refeições no prato, também para pratos delicados como bolos de esponja. Com estas regulações reduzidas, os alimentos serão cozinhados uniformemente sem se queimarem dos lados.
60P/50P - (MEDIUM) para alimentos densos que requerem um longo tempo de cozinha quando cozidos

convencionalmente, e. É aconselhável utilizar este sistema de produção de carne de bovino para garantir que a carne seja transformada em concurso público.
40P/30P - (MÉDIO BAIXO) para descongelar, selecione esta configuração de potência, para garantir que o prato descongele de maneira uniforme. Esta configuração também é ideal para cozinhar lentamente arroz, massa, dumplings e cozinhar leite-creme.
20P/10P - (LOW) Para um descongelamento gentil, por exemplo, cream, gateaux, ou pastry.

Operação manual

Abrir a porta:

Para abrir a porta do forno, carregue no botão de abertura da porta.

Ligar o forno:

Prepare e coloque a comida num recipiente adequado no prato giratório ou coloque diretamente no prato giratório. Feche a porta e pressione o botão **START/+30s** após selecionar o modo de cozimento desejado. Pode prolongar o tempo de cozimento desejado durante o cozimento manual pressionando os botões **TIME** ou o botão **START/+30s**.
Uma vez que o programa de cozinha foi definido e o botão **START/+30s** não é pressionado em 1 minuto, a configuração será cancelada.
O botão **START/+30s** deve ser pressionado para continuar a cozedura se a porta for aberta durante a cozedura. O sinal sonoro será emitido uma vez quando o botão for pressionado da maneira correta.

Use o botão **STOP** para:
1. Apagar um erro durante a programação.
2. Parar o forno temporariamente durante a cozedura.
3. Para cancelar um programa durante a cozedura, pressione o botão **STOP** duas vezes.
4. Para selecionar e cancelar o bloqueio de crianças.

NOTA:

- Se o MICROWAVE não for utilizado por um período de 1 minuto (e a porta estiver fechada), o bloqueio de segurança será ativado automaticamente. O teclado não funcionará mais. Para desativar o bloqueio de segurança, basta abrir a porta do MICROWAVE e o botão voltará a estar ativo.

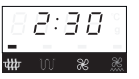
Cozimento no micro-ondas

O seu forno pode ser programado até 99 minutos e 50 segundos (99.50).

COZEDURA MANUAL/ DESCONGELAR MANUAL

- Introduza o tempo de cozedura e utilize os níveis de potência do micro-ondas de 100P a 10P para cozinhar ou descongelar.
- Mexa ou vire os alimentos, se possível, 2 a 3 vezes durante a cozedura.
- Depois de cozinhar, tape os alimentos e deixe-os ficar, quando recomendado.
- Depois de descongelados, cubra os alimentos com película aderente e deixe ficar até estarem totalmente descongelados.

Exemplo.
Para cozinhar durante 2 minutos e 30 segundos a 70% de potência do micro-ondas.

Insira o nível de potência pressionando o botão NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROWAVE quatro vezes para 70 P. x 4	Introduza o tempo de cozedura pressionando o botão **1 min** duas vezes e depois o botão **10 s** três vezes.	Pressione o botão **START/+30s** para iniciar o temporizador. (O visor irá contar o tempo decrescente de cozedura/DEFROST definido.)
		

ATENÇÃO: Se for usado um tipo incorreto de pilhas, há o risco de explosão ou danos no equipamento.

- Quando o forno começar a funcionar, a lâmpada do forno acender-se-á e o prato giratório girará no sentido dos ponteiros do relógio, ou no sentido contrário.
- Se a porta for aberta durante a cozedura/descongelação para mexer ou virar a comida, o tempo de cozedura no visor para automaticamente. O tempo de cozedura/descongelação começa a contar novamente quando a porta é fechada e o botão **START** é pressionado.
- Quando a cozedura/descongelação estiver concluída, abra a porta ou pressione o botão **STOP** e a hora do dia reaparecerá no visor, se o relógio tiver sido definido.
- Se deseja saber o nível de potência durante o cozimento, pressione o botão **MICROWAVE POWER**. Enquanto o seu dedo estiver a pressionar o botão **MICROWAVE POWER**, o nível de potência será exibido.

IMPORTANTE:

- Feche a porta depois de cozinhar/descongelar. Tenha em conta que a luz permanecerá acesa enquanto a porta estiver aberta. Isto acontece por motivos de segurança, para se lembrar de fechar a porta.
- Se cozinhar alimentos por mais tempo do que o tempo normal (ver tabela abaixo) usando o mesmo modo de cozedura, os mecanismos de segurança do forno são automaticamente ativados. O nível de potência do micro-ondas reduzir-se-á ou então a resistência de aquecimento do grill começará a ligar-se e desligar-se.

Modo de Cozedura	**Tempo Normal**
MICROWAVE 10P a 100P	30 minutos
Cozinhar com o grill	Ativação intermitente, controlo pela temperatura
Cozinhar com o mix grill	99 min 50 seg

Início rápido

Se precisa cozinhar a 100% de potência, basta pressionar o botão **START/+30s** enquanto o modo em espera. Cada vez que o botão **START/+30s** for pressionado, adicionará 30 segundos ao tempo de cozimento.

FRITADEIRA DE AR QUENTE E ACESSÓRIOS

Com pré-aquecimento

1. Pressione o botão AIR FRY, o display mostrará **220°C**.
2. Pressione o botão AIR FRY para selecionar a temperatura. Cada vez que for pressionado, o display mudará, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, e depois de volta para 220.
3. Pressione o botão **START/+30s** para confirmar a configuração da temperatura.
4. Pressione o botão **START/+30s** e o forno vai pré-aquecer.
5. Quando a temperatura de pré-aquecimento for atingida, a temperatura piscará no display. Abra a porta, coloque o alimento a ser cozinhado dentro do forno e feche a porta.
6. Pressione os botões numéricos para introduzir o tempo de cozimento.
7. Pressione o botão **START/+30s** para iniciar o cozimento.

Sem pré-aquecimento

1. Pressione o botão **AIR FRY**, o display mostrará **140°C**.
2. Pressione o botão **AIR FRY** para selecionar a temperatura. Cada vez que for pressionado, o display mudará, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, e depois de volta para 220.
3. Pressione o botão **START/+30s** para confirmar a configuração da temperatura.
4. Pressione os botões numéricos para introduzir o tempo de cozimento.
5. Pressione o botão **START/+30s** para iniciar o cozimento.

Exemplo.
Para fritar com ar durante 10 minutos a 220°C na convecção sem pré-aquecimento.

Pressione o botão AIR FRY uma vez. AIR FRY x 1	Pressione o botão AIR FRY 4 vezes para que o visor mostre 160°C.	Pressione o botão **START/+30s** uma vez. START/+30s x 1	Pressione o botão 10min uma vez. 10min x 1	Pressione o **START/+30s**. START/+30s x 1

Cozinhar com o grill

COZINHAR APENAS COM GRILL

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

Exemplo.

Para grelhar durante 20 minutos, usando o botão **GRILL**.

Pressione o botão **GRILL** uma vez. x 1	Introduza o tempo de aquecimento necessário pressionando o botão **10 min** duas vezes.	Pressione o botão **START/+30s** para iniciar o grilling. (O visor irá contar o tempo decrescente de grilling definido.)

Micro-ondas+grill

GRILL + MICROWAVE combina a potência do micro-ondas com a função de convecção. Neste modo, a potência do micro-ondas e da convecção são usadas alternadamente. Potência total do micro-ondas por 14 segundos, depois grelha por 15 segundos. Este ciclo repete-se até ao fim do tempo de cozedura.

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

Exemplo.

Para cozinhar por 15 minutos, siga o exemplo abaixo.

Pressione o botão **GRILL + CONVECÇÃO** uma vez. MICROWAVE +GRILL x 1	Introduza o tempo de aquecimento necessário pressionando o botão **10 min** uma vez e o botão 1 min cinco vezes.	Pressione o botão **START/+30s** para iniciar a cozedura. (O visor irá contar o tempo decrescente de cozedura)

NOTAS para COZINHAR COM GRILL e MICRO-ONDAS+GRILL:

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

IMPORTANTE: Durante a operação, para permitir a dispersão de fumo ou odores, abra uma janela ou ligue a ventilação da cozinha.
NOTA: Quando usar a função do grill, o grelhador ligar-se-á e desligar-se-á com intervalos regulares para evitar o sobreaquecimento.

⚠ **AVISO: A porta, a estrutura exterior, a cavidade do forno e os acessórios ficarão muito quentes durante o funcionamento.**
Para prevenir queimaduras, use sempre luvas de forno espessas.

Convecção

Durante o cozimento por convecção, o ar quente é circulado por toda a cavidade do forno para dourar e tornar os alimentos crocantes de forma rápida e uniforme. Este forno pode ser programado para treze temperaturas de cozimento diferentes (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

É recomendado pré-aquecer o forno antes de cozinhar no modo de convecção. Para pré-aquecer e cozinhar usando a função de convecção, siga as instruções abaixo:

Com Pré-aquecer

1. Pressione o botão **CONVECTION**, o visor mostrará **180°C**.
2. Pressione o botão **CONVECTION** para selecionar a temperatura. Cada vez que for pressionado, o visor alterará para 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 e então volta para 180.
3. Pressione o botão **START/+30s** para confirmar a configuração da temperatura.
4. Pressione o botão **START/+30s** e o forno começará a pré-aquecer.
5. Quando a temperatura de pré-aquecer for atingida, a temperatura piscará no visor. Abra a porta, coloque o alimento a ser cozinhado dentro do forno e feche a porta.
6. Pressione os botões numéricos para inserir o tempo de cozimento.
7. Pressione o botão **START/+30s** para iniciar a cozedura.

Sem Pré-aquecer

1. Pressione o botão **CONVECTION**, o visor mostrará **180°C**.
2. Pressione o botão **CONVECTION** para selecionar a temperatura. Cada vez que for pressionado, o visor alterará para 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 e então volta para 180.
3. Pressione o botão **START/+30s** para confirmar a configuração da temperatura.
4. Pressione os botões numéricos para inserir o tempo de cozimento.
5. Pressione o botão **START/+30s** para iniciar a cozedura.

Exemplo.
Para cozinhar por 12 minutos a 210°C na convecção sem pré-aquecer.

Pressione o botão de convecção uma vez. CONVECTION x 1	Pressione o botão de convecção 3 vezes para que o visor mostre 210°C. CONVECTION x 3	Pressione o botão **START/+30s** uma vez. START/+30s x 1	Pressione o botão **10min** uma vez e o botão **1min** duas vezes.	Pressione o **START/+30s**. START/+30s x 1

MICROWAVE + Convecção

O modo MICROWAVE + Convecção facilita e acelera o cozimento, pois o cozimento rápido de MICROWAVE e a convecção são usados para deixar a comida crocante.
MICROWAVE + CONVECTION combina a potência de MICROWAVE com a função de convecção. Neste modo, a potência de MICROWAVE e a potência de convecção são usadas alternadamente. MICROWAVE em potência máxima por 14 segundos, depois convecção programada para 170°C por 15 segundos. Este ciclo repete-se até ao fim do tempo de cozedura. A combinação da potência de MICROWAVE com a função de convecção reduz o tempo de cozimento e proporciona um acabamento crocante e dourado.

Exemplo.
Para cozinhar por 10 minutos, usando MICROWAVE + CONVECTION.

Pressione o botão **MICROWAVE + CONVECÇÃO** uma vez. MICROWAVE+ CONVECTION x 1	Introduza o tempo de aquecimento necessário pressionando o botão **10 min** uma vez. 10 min x 1	Pressione o botão **START/+30s** para iniciar a cozedura. (O visor irá contar o tempo decrescente de cozedura)

NOTAS para cozinhar em convecção + MICROWAVE:

- Não há função de pré-aquecer.
- Quando tostar alimentos num recipiente profundo, coloque o prato giratório.
- Quando usar o grill pela primeira vez pode ver fumo ou sentir um cheiro a queimado. Isto é normal e não é sinal de mau funcionamento do forno. Para evitar este problema, ao usar o forno pela primeira vez, aqueça o forno sem alimentos por 20 minutos na função de convecção.

IMPORTANTE: Durante a operação, para permitir a dispersão de fumo ou odores, abra uma janela ou ligue a ventilação da cozinha.

⚠ **AVISO: A porta, a estrutura exterior, a cavidade do forno e os acessórios ficarão muito quentes durante o funcionamento.**
Para prevenir queimaduras, use sempre luvas de forno espessas.

Menu Automático

Para conveniência, os programas de cozimento automático permitem que os alimentos sejam cozinhados rapidamente e uniformemente com apenas alguns botões. Não é necessário programar a duração e a potência de cozimento, tudo o que é necessário é selecionar a função de auto-cozinhar necessária e inserir o peso/peças, se necessário.

Menu Automático de MICROWAVE e Convecção

Para selecionar os menus automáticos de cozimento de MICROWAVE e convecção, pressione o botão **AUTO MENU** uma vez, depois pressione os botões "**+**" ou "**–**" para escolher os programas, a tela mostrará "**A01**" a "**A09**"

Por exemplo, para cozinhar duas batatas assadas.

1. Abra a porta e coloque a comida dentro do forno usando recipientes adequados para o ciclo de cozedura a ser utilizado.
2. Feche a porta.
3. Pressione o botão **AUTO MENU** uma vez. O visor mostrará **A01**.
4. Pressione o botão "+" uma vez, o visor mostrará **A02**.
5. Pressione o botão **START/+30s** para confirmar o menu de cozedura automática selecionado.
6. Pressione o botão "**+**" ou "**–**" para ajustar a quantidade (ou peso para outros menus).
7. Pressione o botão **START/+30s** para iniciar a cozedura.
8. Quando a cozedura estiver concluída, o visor retornará ao modo de espera e 5 bipes serão ouvidos.

Menu Automático A01 a A09

Visor do ecrã:	Menu	Visor do ecrã:	Peso (g)	Tempo de Cozedura	Modo de Cozedura	Conselho para Cozedura
A01	Reaquecer Automático	150g	150g	1 minuto 30 segundos	MICROWAVE P100	Coloque a comida num recipiente próprio para o MICROWAVE e coloque no centro do prato giratório.
		250g	250g	2 minutos 30 segundos		
		350g	350g	3 minutos 30 segundos		
		450g	450g	4 minutos 30 segundos		
		600g	600g	6 minutos		
A02	Batatas	1		5 minutos 20 segundos	MICROWAVE P100	Cada batata deve pesar aproximadamente 230g. Remova os brotos das batatas e lave-as antes de cozinhar.
		2		8 minutos 30 segundos		
		3		11 minutos 30 segundos		
A03	Carne	150g	150g	3 minutos	MICROWAVE P80 Vire ao contrário a meio do cozimento	Coloque o alimento em um recipiente seguro para micro-ondas e posicione-o no centro do prato giratório.
		300g	300g	4 minutos 40 segundos		
		450g	450g	6 minutos 30 segundos		
		600g	600g	8 minutos 30 segundos		
A04	Legumes	150g	150g	3 minutos	MICROWAVE P100	Coloque o alimento em um recipiente seguro para micro-ondas e posicione-o no centro do prato giratório.
		350g	350g	4 minutos 30 segundos		
		500g	500g	6 minutos		
A05	Macarrão	50g	50g (água 450g)	18 minutos	MICROWAVE P80	Coloque o macarrão cru em um recipiente seguro para micro-ondas e adicione a água especificada para o peso. Coloque a tigela no centro do prato giratório antes de iniciar o forno.
		100 g	100 g (água 800g)	20 minutos		
		150g	150g (água 1200g)	22 minutos		
A06	Peixe	150g	150g	3 minutos 10 segundos	MICROWAVE P80	Coloque o peixe num prato ou grelha para microondas e coloque no centro do prato giratório.
		250g	250g	4 minutos 40 segundos		
		350g	350g	5 minutos 40 segundos		
		450g	450g	7 minutos		
		650g	650g	9 minutos 40 segundos		
A07	Sopa	200	200ml	2 minutos 10 segundos	P100	Coloque a sopa num recipiente próprio para microondas e coloque no centro do prato giratório.
		400	400ml	4 minutos		
		600	600ml	5 minutos 40 segundos		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 minutos	Convecção 190°C	Coloque a pizza diretamente na bandeja e use no nível inferior.
		300g	300g	12 minutos 30 segundos		
		400g	400g	14 minutos 30 segundos		
A09	Frango	500g	500g	40 minutos	Convecção 200°C Vire a comida a 2/3 do tempo de cozedura	Coloque a comida na bandeja e use no nível inferior.
		750g	750g	45 minutos		
		1000g	1000g	50 minutos		
		1200g	1200g	55 minutos		

Menu Automático Air Fry

Para selecionar os menus automáticos de cozedura por micro-ondas e convecção, pressione o botão **AUTO MENU** duas vezes, depois pressione os botões "**+**" ou "**–**" para escolher os programas, a tela mostrará "**AF01**" a "**AF14**"

Por exemplo, para cozinhar nuggets de frango congelados.

1. Abra a porta e coloque a comida dentro do forno usando recipientes adequados para o ciclo de cozedura a ser utilizado.
2. Feche a porta.
3. Pressione o botão **AUTO MENU** duas vezes. O visor mostrará **AF01**.
4. Pressione o botão "**+**" cinco vezes, o visor mostrará **AF06**.
5. Pressione o botão **START/+30s** para iniciar a cozedura.
6. Quando o ciclo de cozedura for concluído, o forno emitirá 5 bipes.

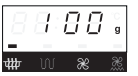
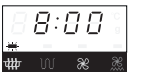
Menu Automático AF01 a AF14

Visor do ecrã:	Menu	Visor do ecrã:	Peso (g)	Tempo de Cozedura	Modo de Cozedura	Conselhos para cozedura
AF01	Batatas fritas congeladas	AF01	500g	21 minutos	Air fry 220°C	Não sobrecarregue a cesta de fritura com muitas batatas fritas. Certifique-se de que as batatas fritas estão uniformemente distribuídas.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minutes 00	Air fry 220°C Turn over when 3 minutes of cooking time remains.	
AF03	Frozen Croquettes	AF03	400g	14 minutos	Air fry 210°C	Evenly space the croquettes in the frying basket.
AF04	Frozen Calamary	AF04	400g	14 minutos	Air fry 210°C	Evenly space the calamary in the frying basket.
AF05	Anéis de Cebola Congelados	AF05	350g	13 minutos	Air fry 210°C	Evenly space the onion rings in the frying basket.
AF06	Frozen Nuggets	AF06	500g	20 minutos	Air fry 210°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	Do not over fill. Ensure that there is a small amount of space between the nuggets.
AF07	Escalope	AF07	400g	20 minutos	Air fry 200°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	
AF08	Shrimps	AF08	200 g	11 minutos	Air fry 210°C	
AF09	Legumes	AF09	300g	10 minutos	Air fry 220°C	Cut up vegetables into pieces 2 x 3cm to ensure even cooking.
AF10	Crepes chineses	AF10	400g	14 minutos	Air fry 220°C Turn over when 4 minutes of cooking time remains.	
AF11	Camarões Empanados Congelados	AF11	220g	12 minutos	AIR FRY 210°C Vire quando faltarem 4 minutos do tempo de cozedura.	Cuidado para não encher em demasia o cesto de fritar.
AF12	Batatas Crocantes Congeladas	AF12	400g	20 minutos	AIR FRY 220°C	Não encha em demasia. Borrife com óleo de cozinha para uma pele mais crocante.
AF13	Asas de Frango Buffalo	AF13	550g	15 minutos	AIR FRY 210°C	Distribua uniformemente no cesto de fritar.
AF14	Filetes de Peixe Fresco Grelhado	AF14	500g	11 minutos	AIR FRY 230°C	

- O resultado da cozedura automática depende de fatores como a forma e o tamanho dos alimentos, sua preferência pessoal quanto ao cozimento de certos alimentos e como os alimentos são colocados no forno. Se o resultado da cozedura não for satisfatório, ajuste o tempo de cozedura conforme necessário.
- Para alguns dos programas automáticos de cozedura, você pode ser solicitado a virar o alimento. Abra a porta, vire o alimento, feche a porta e pressione o botão **START/+30s** para retomar a cozedura.
- Use luvas de forno (ou similares) ao virar os alimentos.
- Não é possível alterar o tempo ou a temperatura das opções do menu automático de AIR FRY.

Descongelar por peso

O forno micro-ondas está pré-programado com um temporizador e nível de potência para que alimentos como carne ou marisco possam ser facilmente descongelados. A gama de peso para isto é de 0.1kg – 2.0kg.
Siga o exemplo abaixo paradetalhes sobre como operar estas funções.
Exemplo: Para descongelar uma combinação com carne de peso 1.2kg.
Coloque a comida num prato plano ou, alternativamente, numa grelha de descongelação de forno micro-ondas no prato giratório.

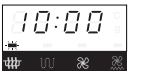
Selecione a função DESCONGELAR pelo peso pressionando o botão DEFROST uma vez. DEFROST x 1	Pressione o botão para cima 4 vezes	Pressione o botão **START/+30s** uma vez. START/+30s x 1	Pressione o botão "INICIAR" e o descongelamento começará. START/+30s x 1
			

Notas para descongelar por peso:

- Antes de congelar alimentos, verifique que estes são frescos e de boa qualidade.
- O peso dos alimentos deverá ser arredondado para os 0,1kg mais próximos, por exemplo, 0,65kg para 0,7kg.
- Caso necessário, proteja pequenas áreas de carne ou aves com pedaços pequenos de papel alumínio. Isto fará com que essas áreas não fiquem quentes durante o descongelar. Certifique-se de que essa película não toca nas paredes do forno.

Descongelar por tempo

Esta função descongela rapidamente os alimentos, permitindo-lhe escolher um período de descongelar adequado, dependendo do
tipo de alimento. Siga o exemplo abaixo para detalhes sobre como operar esta função. O intervalo de tempo é de 0:01 – 99:50.
Exemplo: Para descongelar a comida durante 10 minutos.

Selecione o menu necessário pressionando o botão **TIME DEFROST** duas vezes. DEFROST x2	Introduza o tempo de cozedura pressionando os botões de tempo. 10min 1min 10s	Pressione o botão **START/+30s** para iniciar o descongelamento. (O visor irá contar decrescentemente o tempo definido para descongelar.)
		

Notas para o tempo de descongelação:

- Após cozinhar, o sinal audível soará cinco vezes e o LED exibirá a hora do dia, se o relógio tiver sido definido. Se o relógio não tiver sido definido, o visor mostrará apenas "0:00" quando o cozimento estiver concluído.
- O nível de potência pré-definido do MICRO-ONDAS é P30 e não pode ser alterado.

Cozedura em Sequência

Esta função permite-lhe cozinhar usando até 2 níveis diferentes, que podem incluir tempo e modo de cozedura manual e/ou de descongelar temporizado, bem como a função de descongelar por peso. Uma vez programado, não há necessidade de interferir com a operação de cozedura, pois o forno avançará automaticamente para a fase

seguinte. Após a primeira fase um sinal sonoro soará uma vez.
Nota:O menu automático não pode ser definido como uma das múltiplas sequências.
Exemplo: Se você deseja descongelar a comida por 5 minutos às 30P, então cozinhar com a potência do microondas P80 por 7 minutos.

Os passos são os seguintes:
1. Pressione o botão micro-ondas para ajustar a potência a 30P.
2. Digite o tempo de cozedura de 5 minutos.
3. Pressione o botão micro-ondas para ajustar a potência a P80.
4. Digite o tempo de cozedura de 7 minutos,
5. Pressione o botão **START/+30s** para iniciar a cozedura.

Bloqueio de Segurança

Esta é uma função automática para prevenir operações não supervisionadas do forno por crianças. Enquanto estiver no modo de espera, se não houver operação dentro de um minuto, o forno entrará automaticamente no modo de Bloqueio de segurança e todos os botões serão desativados.
Para desativar o bloqueio de segurança, basta abrir e fechar a porta do MICROWAVE e o teclado voltará a estar ativo e a luz indicadora de bloqueio apagará.

Proteção das crianças

Para configurar o BLOQUEIO INFANTIL, pressione e segure o botão **STOP** por 3 segundos, um longo bip será ouvido e o visor mostrará o ícone de bloqueado. O forno está agora no modo BLOQUEIO INFANTIL.
Para cancelar o BLOQUEIO INFANTIL, pressione e segure o botão **STOP** por 3 segundos até ouvir um longo som de bip.

Limpeza e manutenção

- Desligue o forno e desconecte o cabo de alimentação da tomada quando for limpar.
- Mantenha o interior do forno limpo. Quando líquidos derramados ou respingos de comida aderirem às laterais, ao topo ou ao prato giratório do forno, limpe com um pano úmido. Detergentes suaves podem ser usados se o forno estiver muito sujo. Evite usar spray ou outros limpadores abrasivos. Eles podem manchar, riscar ou enfraquecer a superfície da porta.
- O exterior do forno deve ser limpo com um pano úmido. Para prevenir danos às partes operacionais dentro do forno, a água não deve ser permitida a infiltrar nas aberturas de ventilação.
- Limpe a porta e a janela dos dois lados, as vedações da porta e as partes adjacentes frequentemente com um pano úmido para remover qualquer derramamento ou respingo.
- Não use limpadores abrasivos.
- Não use limpadores a vapor.
- Não permita que o painel de controle fique molhado. Limpe com um pano macio e úmido. Ao limpar o painel de controle, mantenha a porta do forno aberta para evitar que o forno ligue acidentalmente.
- Se o vapor se acumular dentro ou ao redor do exterior da porta do forno, limpe com um pano macio. Isso pode ocorrer quando o MICROWAVE opera em condições de alta umidade. Isso não é uma falha.
- O prato giratório deve ser limpo regularmente para evitar contaminação e possíveis faíscas/danos. Basta limpar a superfície inferior do forno com detergente suave.
- Remova odores do seu forno combinando uma xícara de água com o suco e a casca de um limão em uma tigela própria para micro-ondas. MICROWAVE por 5 minutos. Limpe bem e seque com um pano macio.
- Se a lâmpada falhar, por favor, entre em contato com o serviço ao cliente para obter orientações.
- O forno deve ser limpo regularmente e qualquer resíduo de comida deve ser removido. A falta de manutenção do forno em condições de limpeza pode levar a uma deterioração da superfície que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar numa situação perigosa.
- Por favor, não descarte este eletrodoméstico no lixo doméstico; consulte as orientações de seu país sobre o descarte deste tipo de produto.

Louça de forno adequada

1. O material ideal para um utensílio de micro-ondas é transparente ao MICROWAVE, permitindo que a energia passe através do recipiente e aqueça a comida.
2. O MICROWAVE não consegue penetrar o metal, então utensílios ou pratos com decoração metálica não devem ser usados.
3. Não use produtos de papel reciclado ao cozinhar no micro-ondas, pois podem conter pequenos fragmentos de metal que podem causar faíscas e/ou incêndios.
4. É preferível usar pratos redondos/ovais do que quadrados/retangulares, pois os alimentos que ficam nos cantos costumam ficar demasiadamente cozinhados.
5. Podem ser usadas tiras estreitas de papel de alumínio para evitar o excesso de cozedura em áreas expostas. Mas tenha cuidado para não usar demais e mantenha uma distância de 2,54 cm entre o papel alumínio e a cavidade

A lista abaixo é um guia geral para ajudá-lo a selecionar os utensílios corretos.

Loiça de cozinha	Micro-ondas Segura	Grill/Con-vecção/AIR FRY	Comentários
Loiça de barro	✔ / ✘	✘	Siga sempre as instruções do produtor. Não ultrapasse os tempos de cozedura indicados. Tenha muito cuidado, pois estes recipientes podem ficar muito quentes.
Porcelana e cerâmica	✔ / ✘	✘	Porcelana, cerâmica, panelas de barro e porcelana de ossos em geral podem ser usadas, à exceção daquelas que tiverem decorações metálicas.
Vidro Resistente ao Calor	✔	✔	Deve-se ter cuidado para garantir que qualquer utensílio de vidro é adequado para uso em micro-ondas.
Vidro Não Resistente ao Calor	✘	✘	
Cerâmica Resistente ao Calor	✔	✔	Garanta que qualquer material cerâmico não é muito grosso ou alto em teor mineral.
Prato de Plástico Seguro para Micro-ondas	✔	✘	Certifique-se de que a loiça de plástico é adequada para o uso em micro-ondas.
Papel de cozinha	✔ / ✘	✘	Use apenas papel de cozinha recomendado para uso em fornos de MICRO-ONDAS.
Loiça de vidro, por ex., Pyrex®	✔ / ✘	✔	Tenha cuidado se usar loiça de vidro sensível, pois este pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
Bandeja de metal	✘	✔	Não é recomendável o uso de loiça metálica, pois irá provocar faíscas e pode provocar um incêndio.
Grelha de metal	✘	✔	Não é recomendável o uso de loiça metálica, pois irá provocar faíscas e pode provocar um incêndio.
Película de alumínio Recipientes de alumínio	✔ / ✘	✔	Podem usar-se pequenos pedaços de película de alumínio para evitar que os alimentos se sobreaqueçam. Mantenha a folha a pelo menos 2.54 cm das paredes do forno, pois pode ocorrer arco elétrico. Não se recomendam recipientes de alumínio, a não ser que seja especificado pelo produtor, por ex., Microfoil ®, siga as instruções com cuidado.
Película aderente	✔	✘	Não deve tocar nos alimentos e deve estar furada para deixar sair o vapor.
Plástico/Esferovite, por ex., recipientes de fast food	✔	✘	Tenha em atenção que alguns recipientes podem deformar-se, derreter ou perder a cor quando expostos a temperaturas elevadas.
Sacos de congelar/ assar	✔	✘	Deve ser perfurado para permitir a saída de vapor. Certifique-se de que os sacos são adequados para uso em micro-ondas.
Pratos/copos de papel e papel de cozinha	✔	✘	Não use atilhos de plástico ou metal, pois podem derreter ou pegar fogo devido ao 'arco' metálico.
Recipientes de verga e madeira	✔	✘	Utilize apenas para aquecer ou para absorver humidade. Deve-se ter cuidado, pois o sobreaquecimento pode provocar um incêndio.
Papel reciclado e jornais	✘	✘	Esteja sempre com atenção ao forno quando usar estes materiais, pois podem sobreaquecer e provocar um incêndio. Podem conter extratos de metal, o que provocará fagulhas e pode provocar um incêndio.

⚠ AVISO: Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, monitore o forno devido à possibilidade de ignição.

NOTA:Não deixe o seu forno sem vigilância enquanto estiver em uso.

Conselhos para cozinhar no micro-ondas

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

⚠ AVISO: Líquidos e alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados ou frascos/recipientes com tampas, pois a pressão irá acumular-se no interior e pode causar a explosão do frasco/ recipiente.

NOTAS SOBRE OS CONSELHOS DE CULINÁRIA:

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

⚠ AVISO: Se exceder os tempos de cozimento recomendados e usar níveis de potência muito altos, a comida pode sobreaquecer, queimar e, em circunstâncias extremas, pegar fogo e danificar o forno.

Acomodar

Coloque as partes mais espessas dos alimentos na borda do prato, por exemplo, coxas de frango. por exemplo, Coxas de frango.
Os alimentos colocados virados para fora do prato receberão mais energia, cozinhar-se-ão mais depressa do que os do centro.

Cubrir

Certos alimentos beneficiam se forem tapados durante a cozedura no micro-ondas.
Use uma película aderente ventilada ou uma tampa adequada.

Perfurar

Alimentos com casca, pele ou membranas devem ser perfurados em vários locais antes de cozinhar ou reaquecer, pois formar-se-á vapor que poderá provocar a explosão do alimento. por ex., Batatas, Peixe, Frango, Salsichas.
NOTA: Os ovos não devem ser aquecidos usando a potência do micro-ondas, pois podem explodir, mesmo após o término do cozimento. Por exemplo, ovos escalfados, fritos, cozidos.

Mexa, vire e volte a acomodar

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

Deixe repousar

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

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

⚠ **AVISO: Cabeça e mãos: Use sempre luvas de forno para retirar comida ou utensílios de cozinha do forno. Afaste-se ao abrir a porta do forno para permitir que o calor ou o vapor se dispersem. Ao remover coberturas (como película aderente), abrir sacos de assar ou embalagens de pipocas, direcione o vapor para longe do rosto e das mãos.**

⚠ **AVISO: Verifique a temperatura da comida e da bebida, mexa antes de servir. Tenha um cuidado especial ao servir a bebés, crianças ou idosos. O conteúdo de biberões e frascos de comida para bebés deve ser agitado ou mexido e a temperatura verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.**

Conselhos para descongelação

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

- Retire todo o tipo de embalagens e invólucros antes de descongelar.
- Para descongelar alimentos, use níveis de potência MICROWAVE P-20 a P-40.
- Consulte a informação seguinte em baixo.

Volte a acomodar

Os alimentos que estão virados para fora no prato descongelar-se-ão mais rapidamente do que os alimentos no centro. Por isso, é essencial voltar a acomodá-los até 4 vezes durante o processo.
Mude as peças de viradas para fora para o meio e volte a acomodar as zonas de sorbreposição.
Isto irá garantir que todas as peças ficarão uniformemente descongeladas.

Separe

Os alimentos podem estar presos uns aos outros quando retirados do congelador. É importante separar os alimentos assim que for possível durante a descongelação.
Por ex., fatias de bacon, bifes de peru.

Proteja

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

Deixe repousar

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

Vire ao contrário

É essencial que todos os alimentos sejam virados ao contrário pelo menos 4 vezes durante o descongelar.
Isto é importante para garantir um descongelar completo.

Conselho para reaquecimento

Para o reaquecimento de alimentos, siga os conselhos e diretrizes abaixo para garantircertifique-se de que o alimento é completamente reaquecido antes de servir.

Refeições no prato

Retire todo o tipo de doses de carne ou aves; aqueça-as separadamente, veja em baixo.
Coloque os pedaços mais pequenos de comida no meio do prato e os maiores nas bordas. Cubra com película aderente ventilada para MICROWAVE e reaqueça ao nível de potência P-50, mexa/reorganize a meio do reaquecimento.
NOTA: Certifique-se de que a comida está bem aquecida antes de servir.

Carne fatiada

Cubra com película aderente ventilada para MICROWAVE e reaqueça ao nível de potência P-60. Volte a acomodar os alimentos pelo menos uma vez para garantir um reaquecimento uniforme.
NOTA: Certifique-se de que a carne está completamente reaquecida antes de servir.

Doses de frango

Coloque as partes mais espessas das porções para o exterior do prato, cubra com película aderente ventilada para MICROWAVE e reaqueça ao nível de potência P-70.
Vire ao contrário a meio do processo de reaquecimento.
NOTA: Certifique-se de que a ave está bem aquecida antes de servir.

Guisados

Cubra com película aderente ventilada para MICROWAVE ou com uma tampa adequada e reaqueça ao nível de potência P-50.
Mexa com frequência para garantir um reaquecimento uniforme.
NOTA: Certifique-se de que a comida está bem aquecida antes de servir.
Para obter os melhores resultados de reaquecimento, escolha um nível de potência MICROWAVE apropriado para o tipo de alimento. por exemplo, uma taça de legumes pode ser reaquecida usando o nível de potência MICROWAVE P-100, enquanto que uma lasanha, que tem ingredientes que não podem ser misturados, deve ser reaquecida ao nível de potência MICROWAVE P-40.

NOTAS:

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

⚠ AVISO: Nunca aqueça líquidos em recipientes de gargalo estreito, pois isso pode resultar no conteúdo a sair do recipiente e pode causar queimaduras.

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

⚠ AVISO: O conteúdo de biberões e frascos de comida para bebés deve ser agitado ou mexido e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.

Resolução de problemas

Caso considere que o forno não está a funcionar devidamente, há alguns pontos que pode verificar sozinho, antes de contactar um engenheiro. Isto ajudará a evitar chamadas desnecessárias para a assistência técnica, caso o problema seja algo simples.
Siga este exame simples:
Coloque meia chávena de água na base rotativa e feche a porta. Ajuste o temporizador para cozinhar durante 1 minuto usando o nível de potência MICROWAVE P-100.

1. A lâmpada do forno acende-se enquanto se cozinha?
2. A ventoinha de arrefecimento funciona? (Verifique colocando a mão por cima da abertura de ventilação.)
3. Ao fim de 1 minuto ouve-se o sinal sonoro?
4. A água na chávena está quente?
   Se responder "NÃO" a qualquer pergunta, primeiro verifique se o forno está devidamente ligado e se o fusível não queimou. Se não houver falha em nenhum dos dois, verifique na tabela de resolução de problemas abaixo.

⚠ AVISO: Nunca ajuste, repare ou modifique o forno por si mesmo. É perigoso para qualquer pessoa que não seja um engenheiro treinado pela SHARP realizar manutenção ou reparos. Isto é importante, pois pode envolver a remoção de coberturas que fornecem proteção contra a energia de micro-ondas.

- As vedações da porta impedem a fuga de micro-ondas durante o funcionamento do forno, mas não são herméticas. É normal ver gotas de água, luz, ou sentir ar quente perto da porta do forno. Alimentos com muita humidade irão libertar vapor e provocar condensação dentro da porta, que poderá gotejar do forno.
- Reparações e alterações: não tente reparar, modificar ou operar o forno se ele não estiver a funcionar corretamente.
- Estrutura Exterior e Acesso à Lâmpada: nunca remova a estrutura exterior. Isto é muito perigoso devido às peças de alta tensão no interior que nunca devem ser tocadas, pois isso poderia ser fatal.

  O seu forno não está equipado com uma tampa de acesso à lâmpada. Se a lâmpada falhar, não tente substituí-la por si mesmo, contacte um centro de assistência aprovado pela SHARP.

TABELA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Explicação
Há uma corrente de ar a circular à volta da porta.	Enquanto o forno trabalha, circula ar dentro da cavidade. A porta não veda de forma hermética, pelo que pode sair ar através dela.
Forma-se condensação dentro do forno, que pode pingar da porta.	A cavidade do forno normalmente está mais fria do que os alimentos que estão a ser cozinhados, por isso o vapor produzido durante a cozedura irá condensar na superfície mais fria. A quantidade de vapor produzido depende do teor de água no alimento a ser cozinhado. Alguns alimentos, como batatas, têm um alto teor de água. A condensação presa no vidro da porta deve desaparecer ao fim de algumas horas.
Clarões e faíscas dentro da cavidade enquanto se cozinha.	Quando um objeto metálico se aproxima muito da cavidade do forno durante a cozedura podem ocorrer faíscas. Isto poderá tornar a superfície da cavidade mais áspera, mas não irá danificar de outro modo o forno.
Batatas com faíscas	Certifique-se de que todos os "olhos" foram retirados das batatas e de que foram perfuradas, coloque diretamente no prato giratório em uma travessa resistente ao calor ou semelhante.
O forno não funciona quando o botão INÍCIO/+30s é pressionado.	Verifique se a porta está devidamente fechada.
O forno cozinha muito devagar.	Verifique que selecionou o nível de potência correto.
O forno faz barulho.	A energia das micro-ondas vai pulsando durante a cozedura/descongelação.
A estrutura exterior está quente.	A estrutura pode ficar quente - mantenha as crianças afastadas.
Ao usar o forno no modo só de grill, vê-se que o elemento de aquecimento não está ligado o tempo todo.	Enquanto cozinha no modo grill, a temperatura do forno é monitorada para garantir que a cavidade não fique muito quente. O elemento de grill pode ligar e desligar durante o ciclo de cozimento.
Ao usar o grill no modo combinado, este não parece estar ligado.	Durante o modo de cozedura combinado (micro-ondas e grill), o forno irá alternar entre as duas funções. As funções de micro-ondas e grill não serão ligadas em simultâneo.
O forno de convecção não parece ficar suficientemente quente.	A temperatura da cavidade do forno será mantida a +/- 10% do nível definido. A temperatura é medida no centro exato do forno com um dispositivo de medição de temperatura calibrado, usando um termopar tipo K.
Quando acaba de cozinhar, o forno emite um som ou parece continuar a trabalhar.	No fim do ciclo de cozedura, a ventoinha pode continuar em funcionamento durante vários minutos para arrefecer o forno. Isto é normal.
"COOL" é exibido no display.	Quando usado nos modos AIR FRY, grill ou convecção, a cavidade do forno aquecerá. Após o término do cozimento, "COOL" será exibido até que a temperatura da cavidade caia abaixo de 140°C.

Antes de solicitar assistência

Antes de ligar à assistência técnica verifique cada um dos pontos em baixo:

- Certifique-se de que o forno está ligado corretamente na tomada. Verifique se o forno está ligado à tomada com firmeza Se não, retire a ficha da tomada, aguarde 10 segundos e volte a ligá-la com firmeza.
- Verifique se algum fusível saltou ou se um disjuntor disparou. Caso pareçam funcionar corretamente, teste a tomada com outro eletrodoméstico.
- Certifique-se de que os manípulos de potência e do temporizador estão devidamente definidos.
- Verifique se a porta está devidamente fechada, acionando o sistema de segurança da porta. Caso contrário, a energia do micro-ondas não fluirá para o forno.

SE NENHUM DOS PONTOS ACIMA CORRIGIR A SITUAÇÃO, CONTACTE UM TÉCNICO QUALIFICADO. NÃO TENTE AJUSTAR OU REPARAR O FORNO SOZINHO.

Atenție:
Atenție: produsul dumneavoastră este marcat cu acest simbol. El indică faptul că produsele electrice și electronice uzate nu trebuie amestecate cu deșeurile menajere. Pentru aceste produse există un sistem de colectare separat.

A. Informații pentru utilizatori privind casarea (gospodării)

1. În Uniunea Europeană
Atenție: Dacă doriți să eliminați acest dispozitiv, acesta nu poate fi tratat ca un reziduu menajer!
Echipamentele electrice și electronice uzate trebuiesc tratate separat și în concordanţă cu legislaţia în vigoare referitoare la tratarea, recuperarea și reciclarea corespunzătoare a echipamentelor electrice și electronice uzate.
După implementarea în țările membre, gospodăriile din Uniunea Europeană pot returna gratuit echipamentele electrice și electronice uzate la punctele adecvate de colectare*.
În unele țări*, produsele uzate pot fi preluate gratuit de furnizorul local în momentul cumpărării unui produs nou similar.
*) Pentru mai multe detalii, vă rugăm să contactați autoritățile locale.
În cazul în care echipamentul dvs. electric sau electronic vechi are baterii sau acumulatori, eliminați-le separat în prealabil, în conformitate cu regulamentele locale. Prin tratarea corectă a acestui produs ajutați ca deșeului să i se aplice tratamentul necesar, să fie recuperat sau reciclat.
În acest mod ajutați la prevenirea potențialelor efecte negative asupra mediului sau a sănătății oamenilor, care ar putea apărea prin tratarea necorespunzătoare a deșeului.

2. În alte țări din afara UE
Dacă doriți să eliminați acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale și să întrebați care este modul corect de tratare.
Pentru Elveția: echipamentele electrice sau electronice uzate pot fi returnate gratuit furnizorului, chiar dacă nu cumpărați un produs nou.
Lista punctelor de colectare poate fi găsită la adresa www.swico.ch sau www.sens.ch.

B. Informații despre eliminare pentru Utilizatori comerciali

1. În Uniunea Europeană
Dacă acest produs este utilizat în scopuri de afaceri și doriți să-l eliminați: Vă rugăm să contactați furnizorul SHARP, care vă va informa despre modul de preluare a produsului. Uneori, această preluare se face contra cost.
Produsele mici (și în cantități mici) pot fi preluate de punctele locale de colectare.
Pentru Spania: Vă rugăm să contactaţi sistemul de colectare stabilit sau autorităţile locale pentru preluarea produselor uzate.

2. În alte țări din afara UE
Dacă doriți să eliminați acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale și să întrebați care este modul corect de tratare.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Pentru service consultați **www.sharpconsumer.com/contact/**, pentru drepturile dvs. conform garației accesați **www.sharpconsumer.com/support/** sau contactați distribuitorul de la care ați achiziționat produsul.
Declarațiile de conformitate sunt disponibile pe **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

PRECAUȚII PENTRU A EVITA EXPUNEREA POSIBILĂ LA ENERGIA CU MICROUNDE

1. Nu încercați să utilizați acest cuptor cu ușa deschisă, deoarece acest lucru poate duce la expunerea dăunătoare la energia microundelor. Este important să nu ignorați sau să modificați blocajele de siguranță.
2. Nu introduceți nimic între partea frontală a cuptorului și ușă și nu lăsați resturi sau reziduuri de produse de curățare să se acumuleze pe suprafețele de etanșare.
3. Nu utilizați cuptorul dacă este deteriorat. Este foarte important ca ușa cuptorului să se închidă corect și să nu existe urme de deteriorare la ușă, balamale, sistemele de închidere sau garniturile ușii și la suprafețele de etanșare.
4. Nu încercați să reparați sau să reglați cuptorul.

Cuprins

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ 3
INSTALARE 12
Interferențe radio 13
Instrucțiuni de împământare (legare la pământ) 13
Specificații tehnice 13
Cuptor și accesorii 14
Panoul de comandă 15
Înainte de a folosi cuptorul 15
Setarea ceasului 15
Microunde 16
Funcționare manuală 17
Gătit cu microunde 17
Pornire rapidă 18
Gătit cu AIR FRY 18
Gătirea grill 19
MICROWAVE + grill 19
Convecție 20
Microwave + Convecție 21
Meniu automat 22
Decongelare în funcție de greutate 24
Dezghețare după timp 24
Gătire în secvență 24
Blocarea de siguranță 25
Siguranța copiilor 25
Curățare și îngrijire 25
Veselă de cuptor potrivită 26
Sfaturi pentru gătitul cu microunde 27
Sfaturi pentru decongelare 29
Sfaturi pentru reîncălzire 30
Depanare 31
Înainte de a solicita asistență 33

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

CITIȚI CU ATENȚIE Ș PĂSTRAȚI PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ

Pentru a evita pericolul de incendiu. Cuptorul cu microunde nu trebuie lăsat nesupravegheat în timpul utilizării. Nivelurile de putere foarte mari sau timpii de gătire foarte lungi pot supraîncălzi alimentele, ceea ce poate duce la apariţia incendiilor.

Acest cuptor este destinat numai pentru utilizarea pe blat. Nu poate fi incorporat în unitatea de bucătărie. Nu plasaţi cuptorul în dulap. Priza electrică trebuie să fie ușor accesibilă, astfel încât unitatea să poată fi deconectată cu uşurinţă în caz de urgenţă.

Sursa de alimentare c.a. trebuie să fie de 230-240 V, 50 Hz, cu o siguranţă de minimum 10 A sau cu un întrerupător de circuit de minimum 10 A. Trebuie prevăzut un circuit separat care să servească numai acest aparat.

Nu amplasaţi cuptorul în zone în care se generează căldură. De exemplu, în apropierea cuptoarelor clasice. Nu instalaţi cuptorul cu microunde în locuri cu umiditate mare sau unde se poate aduna apă. Nu depozitaţi și nu utilizaţi cuptorul în aer liber.

Dacă observaţi fum, opriţi sau deconectaţi cuptorul și lăsaţi ușa închisă pentru a înăbuși eventualele flăcări.

Folosiţi numai recipiente și ustensile care pot fi utilizate în cuptorul cu microunde. Ustensilele trebuie verificate pentru a se asigura că sunt adecvate pentru utilizare în cuptoarele cu microunde.
Când încălziți mâncare în recipiente din plastic sau din hârtie, ţineţi cuptorul sub observaţie, întrucât există posibilitatea aprinderii recipientelor.

Curăţaţi capacul ghidajului de microunde și interiorul cuptorului. Acestea trebuie să fie uscate și fără urme de grăsi-

me. Grăsimea acumulată se poate supraîncălzi și poate să înceapă să scoată fum sau să ia foc.

Nu aşezaţi materiale inflamabile în apropierea cuptorului sau a orificiilor pentru ventilare. Nu blocaţi orificiile de ventilare.

Îndepărtaţi de pe mâncare şi de pe recipiente toate dispozitivele de etanşare metalice, din sârmă etc. Arcul electric produs de suprafeţele metalice poate duce la producerea unui incendiu.

Nu utilizaţi cuptorul cu microunde pentru a încălzi uleiul pentru prăjire în baie de ulei. Temperatura nu poate fi controlată şi uleiul se poate aprinde.

Pentru a prepara popcorn, utilizaţi numai pungi speciale pentru microunde.

Nu depozitaţi alimente sau alte articole în interiorul cuptorului.

După pornirea cuptorului, verificaţi setările pentru a vă asigura că acesta funcţionează corespunzător.

Nu lăsați cuptorul nesupravegheat în timpul funcționării.

Pentru a evita supraîncălzirea și incendiile, trebuie avută o atenţie deosebită când gătiți sau reîncălziți alimente cu un conţinut ridicat de zahăr sau grăsimi, de exemplu, cârnaţi, plăcinte sau budinci. Consultaţi sfaturile aferente din manualul de utilizare.

Pentru a evita producerea leziunilor. AVERTISMENT:

Nu utilizați cuptorul dacă este avariat sau funcționează necorespunzător. Înainte de utilizare, efectuați următoarele verificări:

a) Asigurați-vă că ușa se închide corespunzător și nu este închisă incorect sau deformată.

b) Asigurați-vă că balamalele și închiderile de siguranță ale ușii nu sunt rupte sau slăbite.

c) Asigurați-vă că garniturile și suprafețele de etanșare ale ușii nu prezintă urme de deteriorare.

d) Asigurați-vă că interiorul cuptorului sau ușa nu prezintă ciobituri.

e) Asigurați-vă că ștecherul și cablul de alimentare nu au fost deteriorate.

În cazul deteriorării ușii sau a garniturilor de etanșare ale ușii, cuptorul nu trebuie utilizat înainte de a fi reparat de către o persoană specializată.

Nu reglați, reparaţi sau modificaţi singuri cuptorul. Este periculos ca altcineva în afară de persoanele competente să realizeze lucrări de service sau reparaţii care necesită îndepărtarea carcasei de protecţie împotriva expunerii la energia microundelor.

Nu utilizați cuptorul cu ușa deschisă și nu realizați niciun fel de modificări asupra închiderilor de siguranță ale ușii. Nu utilizați cuptorul dacă există un obiect între garniturile ușii și suprafețele de etanșare.

Nu lăsați să se acumuleze grăsime sau mizerie pe garniturile ușii sau în zonele din jurul acesteia. Curățați cuptorul în mod regulat și îndepărtați orice urme de mâncare.

Respectați instrucțiunile de „Curățare și întreținere". Nerespectarea instrucțiunilor de curățare a cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeței acestuia, care poate afecta durata de viață a aparatului și genera chiar situații posibil periculoase.

Persoanele cu stimulatoare cardiace trebuie să consulte un medic sau producătorul stimulatorului în cazul în care intenţionează să utilizeze cuptorul cu microunde.

Pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

- Nu îndepărtaţi sub nicio formă carcasa exterioară.
- Nu vărsaţi și nu introduceţi obiecte în deschiderile dispozitivului de blocare a ușii sau în orificiile pentru ventilare.

În cazul vărsării unui lichid, opriţi aparatul, scoateţi imediat cablul de alimentare din priză și adresaţi-vă unui agent de service SHARP.

- Nu introduceţi cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.
- Nu lăsaţi cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese sau a unei alte suprafeţe de lucru.
- Păstraţi cablul de alimentare departe de suprafeţele fierbinţi, inclusiv de partea din spate a cuptorului.
- Nu permiteți accesul copiilor mai mici de 8 ani în apropierea aparatului electrocasnic și al cablului acestuia.
- Nu încercaţi să înlocuiţi singuri becul cuptorului și nu lăsaţi o persoană neautorizată de SHARP să facă acest lucru. Dacă becul este ars, consultaţi furnizorul dumneavoastră sau un agent de service autorizat SHARP.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un agent autorizat de service SHARP.

AVERTISMENT: Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente etanșe întrucât sunt susceptibile să explodeze. Încălzirea la microunde a băuturilor poate duce la fierberea eruptivă a acestora, de aceea recipientele trebuie manevrate cu grijă. Pentru a evita producerea unei explozii și fierberea bruscă:

Nu utilizaţi niciodată recipiente etanșe. Îndepărtaţi dispozitivele de etanșare și capacele înainte de utilizare. Recipientele etanșe pot exploda din cauza acumulării de presiune chiar și după ce cuptorul a fost oprit. Aveți grijă la încălzirea lichidelor în cuptorul cu microunde. Utilizaţi un recipient cu gură largă pentru a permite bulelor să iasă.

Nu încălziți niciodată lichide în containere cu gură îngustă, cum ar fi sticlele pentru sugari. Lichidul încălzit poate să erupă din sticlă cauzând arsuri grave.

Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor şi producerea de arsuri:

1. Nu utilizaţi o perioadă lungă de timp.
2. Amestecaţi lichidul înainte de încălzire / reîncălzire.
3. Se recomandă introducerea unei ustensile din sticlă sau alt material similar (dar nu metal) în lichid în timpul reîncălzirii.
4. Lăsaţi lichidul în cuptor la finalul timpului de gătire pentru cel puţin 20 de secunde pentru a preveni fierberea eruptivă.

Nu gătiți ouăle în coajă, iar ouăle fierte tari nu trebuie încălzite în cuptoare cu microunde, deoarece pot exploda chiar după ce s-a încheiat gătirea la microunde. Pentru a găti sau reîncălzi ouăle nepreparate, înţepaţi gălbenușul și albușul. Curăţaţi și tăiaţi ouăle fierte tari înainte de a le reîncălzi în cuptorul cu microunde.

Înţepaţi coaja cartofilor, cârnaţilor sau a fructelor înainte de gătire, altfel acestea pot exploda.

AVERTISMENT: Conţinutul biberoanelor sau al borcanelor cu mâncare pentru bebeluși trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înainte de consumare, pentru a preveni arsurile. Folosiţi șervete de bucătărie sau mănuși de cuptor când scoateţi alimentele din cuptor pentru a preveni arsurile. Pentru a evita posibilitatea unor arsuri:

- Țineţi întotdeauna la distanţă de faţă recipientele, dispozitivele de făcut popcorn, pungile pentru gătire în cuptor etc. când le deschideți pentru a evita arsurile cu aburi sau fierberea eruptivă. Pentru a evita arsurile, testaţi întotdeauna temperatura mâncării și amestecați-o înainte de servire și acordaţi atenţie specială temperaturii mâncării și a băuturilor date bebeluşilor, copiilor sau vârstnicilor. Părţile accesibile pot deveni fierbinţi în timpul utilizării. Feriţi copiii mici de aceste situaţii.

- Temperatura recipientului nu reprezintă o indicaţie reală a temperaturii alimentelor sau a băuturilor; verificaţi întotdeauna temperatura alimentelor.
- Nu staţi în dreptul uşii cuptorului atunci când o deschideţi pentru a evita arsurile produse de aburi şi de căldură.
- Tăiaţi alimentele gătite după încălzire pentru a elibera aburul şi a evita arsurile.
- Copiii trebuie ţinuţi la distanţă de uşa aparatului pentru a preveni producerea de arsuri.

AVERTISMENT: Lăsaţi copiii cu vârsta de cel puţin 8 ani să utilizeze cuptorul fără supraveghere numai când aceştia au primit instrucţiuni adecvate, astfel încât să poată utiliza cuptorul în siguranţă şi să înţeleagă pericolele utilizării neadecvate.

Când aparatul funcţionează în modul GRILL, GRILL MIXT, CONVECȚIE, CONVECȚIE MIXT și MENIU AUTOMAT (mod aplicabil modelului), din cauza temperaturilor mari generate, copiii vor utiliza cuptorul numai sub supravegherea adulţilor.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacităţi psihice, senzoriale și mentale reduse sau care nu au îndeajuns de multe cunoștinţe despre utilizarea aparatului sau nu au experienţă, cu excepţia cazului în care acestea acţionează sub supraveghere sau dacă li s-au dat instrucţiuni despre utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranţa lor.

Copiii trebuie supravegheaţi ca să nu se joace cu aparatul. Curăţarea aparatului de către copii trebuie monitorizată.

Modelele cu panou tactil electronic sunt echipate cu un mod de blocare pentru copii.

Nu vă aplecaţi și nu vă sprijiniţi de uşa cuptorului. Nu vă jucaţi cu cuptorul și nu îl utilizaţi drept jucărie.

Copiilor trebuie să li se aducă la cunoştinţă instrucţiunile importante de siguranţă: utilizarea şervetelor de bucătărie, îndepărtarea ambalajelor cu grijă - având grijă deosebită la ambalaje (de exemplu, materialele ce reţin căldură) create pentru a găti alimente crocante, deoarece sunt foarte fierbinţi.

Alte avertizări

Nu modificaţi cuptorul în niciun fel.

Nu mutaţi cuptorul în timpul funcţionării.

Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie. Acest cuptor este destinat preparării alimentelor acasă și poate fi utilizat numai pentru gătitul alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a îmbrăcămintei și încălzirea plăcuţelor de încălzire, a papucilor, a bureților, a cârpelor umede și altele similare poate cauza leziuni, aprindere sau incendiu. Nu este potrivit pentru uz comercial sau de laborator.

Pentru utilizarea fără probleme a cuptorului și evitarea avariilor.

Nu utilizați niciodată cuptorul când acesta este gol. Când utilizați un vas de rumenire sau un vas dintr-un material ce reține căldura, așezați întotdeauna sub acesta un material izolator termorezistent cum ar fi platourile din porțelan pentru a preveni deteriorarea bazei cuptorului din cauza căldurii. Nu depășiți timpul de preîncălzire specificat în instrucțiunile de gătire.

Nu utilizaţi ustensile din metal, deoarece reflectă microundele și pot provoca arcuri electrice. Nu introduceţi conserve în cuptor.

Pentru a preveni spargerea platoului rotativ sau a bazei cuptorului:

a) Înainte de a curăţa cu apă, lăsaţi să se răcească.

b) Nu așezați alimente fierbinţi sau reci sau ustensile fierbinţi pe baza / platoul rotativ rece.

c) Nu aşezaţi nimic pe carcasa cuptorului în timp ce acesta funcţionează.

NOTĂ:

Nu utilizaţi recipiente din plastic pentru a găti în cuptorul cu microunde în cazul în care cuptorul este încă fierbinte în urma utilizării unui mod combinat deoarece acestea se pot topi.

Nu utilizaţi recipientele din plastic în timpul funcţionării modurilor menţionate mai sus decât dacă producătorul acestora confirmă că sunt potrivite în acest sens.

Dacă nu sunteţi siguri de modul de conectare a cuptorului, consultaţi un electrician autorizat, calificat.

Producătorul sau furnizorul nu se face responsabil pentru avarierea cuptorului sau producerea de leziuni în urma nerespectării procedurii de conectare la sursa de alimentare cu energie.

Pe pereţii cuptorului sau în jurul garniturii de etanşare se pot forma ocazional vapori de apă. Acesta este un fenomen normal şi nu reprezintă o scurgere sau o defecţiune.

Acest aparat este destinat utilizării în gospodării şi alte medii similare, precum: zone de bucătărie rezervate personalului din magazine, birouri şi în alte medii profesionale / ferme / utilizare de către clienţi ai hotelurilor, motelurilor şi alte medii de tip rezidenţial / medii de tip bed and breakfast (cazare cu mic dejun).

Precauții pentru utilizarea funcțiilor de Aer Cald (AIR FRY, Grill și Convecție)

- Curățați tava AIR FRY și vasul interior cu o lavetă umedă, cu săpun. Asiguraţi-vă că folosiţi doar apă caldă cu săpun.
- NU curățați cu perne de sârmă metalică. Bucăți se pot rupe de pe pernă și pot atinge părțile electrice, creând un risc de electrocutare. Vor apărea și deteriorări ale suprafeței.
- Uscați unitatea și toate părţile componente cu o lavetă moale înainte de depozitare sau utilizare.
- Dacă sunt pete pe tava de copt sau coșul de prăjire care sunt

prea dificil de curățat, lăsați-le la înmuiat în apă caldă timp de aproximativ 10 minute înainte de curățare.

- NU umpleţi în exces când gătiți. Umplerea excesivă poate cauza vătămări corporale sau daune materiale sau poate afecta utilizarea în siguranţă a aparatului.
- NU utilizaţi ulei sau orice alt lichid în tava de copt.
- NU utilizaţi acest aparat pentru prăjire în ulei.
- Asiguraţi-vă că mâncarea este preparată și gătită corect, pentru a evita orice pericol pentru sănătate.
- Asiguraţi-vă că mâncarea nu intră în contact cu elementele de încălzire.
- Asiguraţi-vă MEREU că aparatul este asamblat în mod corespunzător înainte de utilizare.
- NU depozitați obiecte, altele decât accesoriile furnizate, în friteuză când nu este utilizată.
- NU utilizaţi aparatul în alte scopuri decât cele pentru care a fost conceput.
- Utilizarea de accesorii suplimentare nu este recomandată, întrucât poate cauza vătămări sau pericole.
- NU acoperiţi ventilația de admisie a aerului sau de evacuare a aerului în timp ce unitatea este în funcțiune. Procedând astfel va împiedica o gătire uniformă și poate deteriora unitatea sau cauza supraîncălzirea acesteia.
- NU atingeţi accesoriile în timpul sau imediat după gătire.
- Se trebuie să fiți extrem de atenți când aparatul conține alimente fierbinți. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la vătămări corporale.
- După utilizare, lăsaţi unitatea să se răcească suficient de mult timp.
- Lăsaţi aparatul să se răcească înainte de curățare.
- AVERTIZARE: Pe măsură ce această friteuză cu aer se încălzește în timpul utilizării, unele suprafețe pot dezvolta temperaturi ridicate. Așa cum oamenii percep temperaturile, acest dispozitiv trebuie utilizat cu precauție.

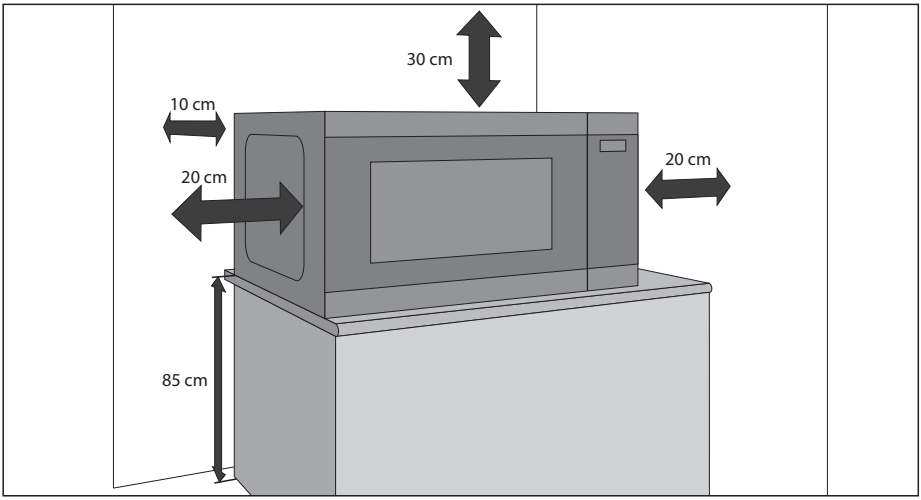
- Purtati mănuși de protecţie izolatoare când atingeţi suprafeţe fierbinţi sau ustensile, și alimente.

Acest simbol indică faptul că suprafețele se pot încălzi în timpul utilizării.

INSTALARE

1. Îndepărtaţi materialele de ambalare din interiorul cuptorului și îndepărtaţi folia de protecţie de pe suprafața carcasei cuptorului cu microunde.
2. Verificați dacă produsul prezintă urme de deteriorare.
3. Amplasați cuptorul pe o suprafață plată, sigură, îndeajuns de rezistentă pentru a susține greutatea cuptorului și greutatea produselor introduse în cuptor. Nu amplasați cuptorul într-un dulap.
4. Selectați o suprafață plată care să ofere suficient spațiu liber pentru fantele de admisie și / sau de evacuare a aerului. Suprafața din spate a aparatului trebuie fixată de un perete.

- Înălțimea minimă de instalare este de 85 cm.
- Lăsați un spațiu minim de 20 cm între laturile cuptorului și pereții sau obiectele din apropiere.
- Lăsați un spațiu liber minim de 30 cm deasupra cuptorului.
- Nu îndepărtați picioarele din partea de jos a cuptorului.
- Blocarea orificiilor de admisie și / sau de evacuare a aerului pot deteriora cuptorul.
- Amplasați cuptorul la o distanță cât mai mare de aparatele radio și TV. Utilizarea cuptorului cu microunde poate genera interferențe recepției aparatelor radio sau TV.



5. Conectați bine ștecherul cuptorului la o priză electrică standard (cu împământare).

AVERTISMENT:

Nu amplasați cuptorul în locații în care se generează căldură, umiditate sau umiditate la un nivel ridicat (de exemplu, lângă sau deasupra cuptoarelor clasice) sau în apropierea materialelor combustibile (de exemplu, perdele).
Nu blocați și nu obstrucționați orificiile de ventilare a aerului.
Nu amplasați obiecte pe cuptor.
Nu atingeți exteriorul cuptorului cu microunde în timpul sau la scurt timp după funcționare, deoarece va fi fierbinte.

Interferențe radio

Funcționarea cuptorului cu microunde poate cauza interferențe cu radioul, TV-ul sau echipamente similare. Dacă există interferențe, acestea pot fi reduse sau eliminate prin luarea următoarelor măsuri:

1. Curățați ușa și cavitatea în care se întâlnesc.
2. Schimbați direcția antenei de recepție a radioului sau televizorului.
3. Relocați cuptorul cu microunde în raport cu receptorul.
4. Conectați cuptorul cu microunde la o priză diferită, astfel încât cuptorul cu microunde și receptorul să nu fie alimentate din aceeași sursă.

Instrucțiuni de împământare (legare la pământ)

Acest aparat trebuie împământat. Acest cuptor este echipat cu un cablu care are un fir de împământare cu o priză de împământare. Trebuie conectat la o priză de perete care a fost instalată și împământată corespunzător. În cazul unui scurtcircuit electric, împământarea reduce riscul de șoc electric, oferind un fir de evacuare pentru curentul electric. Se recomandă să se furnizeze un circuit separat care să servească doar cuptorului.

⚠ **AVERTISMENT: Utilizarea necorespunzătoare a ștecărului de împământare poate cauza un risc de electrocutare.**

AVERTISMENT:

1. Dacă aveți întrebări despre împământare sau instrucțiuni electrice, consultați un electrician calificat sau un specialist de service.
2. Nici producătorul, nici dealerul nu pot accepta nicio responsabilitate pentru daune aduse cuptorului sau vătămări personale care rezultă din nerespectarea procedurilor de conectare electrică.

Cablul principal utilizat în cuptorul dvs. cu microunde folosește următoarele fire codificate prin culori:
Verde și Galben = PĂMÂNT | Albastru = NEUTRU | Maro = CURVAR

Specificaţii tehnice

Denumire model		**YC-MA262A**
Tensiune c.a.		230~240 V, 50 Hz monofazic
Siguranțe / întrerupător de circuit		10 A
Sursa de alimentare electrică	Consum de energie	1500 W
	Putere de ieșire MICROWAVE	900 W
	Putere de ieșire Grătar	1500 W
	Putere de Convecție	1500 W
	Putere în Modul Oprit	<0,5 W
Frecvență microunde		2450 MHz*
Dimensiuni exterior (L) x (Î) x (A) mm		523 x 300 x 415
Dimensiuni interior cuptor (L) x (Î) x (A) mm		335 x 218 x 362
Dimensiune Platou Rotativ din Sticlă (ø mm)		315
Capacitatea cuptorului		26 de litri**
Dimensiune Tavă de Copt (L x Î x A în mm)		329 x 35 x 306
Dimensiune Grătar Air Fry (L x Î x A în mm)		298 x 47 x 275
Greutate		17.7 kg
Lampă pentru Cuptor (tip LED)		1 W

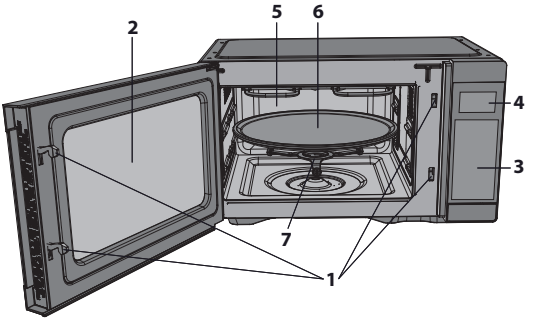
**** - Acest produs îndeplinește cerința standardului european EN55011. În conformitate cu acest standard, produsul este clasificat drept echipament din Clasa B Grup 2.***
Echipament din Grupul 2 înseamnă că echipamentul generează intenționat energie cu frecvență radio sub formă de radiații electromagnetice pentru încălzirea alimentelor.
Echipament din Clasa B înseamnă că acesta este destinat uzului casnic.

***** - Capacitatea internă este calculată prin măsurarea lungimii, adâncimii și înălțimii maxime. Capacitatea reală pentru alimente este mai mică.***

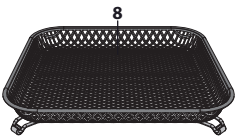
DATORITĂ POLITICII DE ÎMBUNĂTĂȚIRE CONTINUĂ, NE REZERVĂM DREPTUL DE A MODIFICA DESIGNUL ȘI SPECIFICAȚIILE FĂRĂ NOTIFICARE PREALABILĂ.

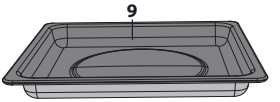
Cuptor și accesorii

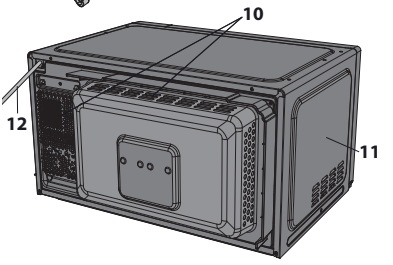
1. Sistem de blocare de siguranță a ușii
2. Fereastra cuptorului
3. Panou de comandă
4. AFIȘAJ
5. Cavitatea cuptorului
6. Tavă din sticlă
7. Inel rotativ
8. Coșul pentru prăjire
9. Tavă de copt
10. Orificii de ventilare
11. Carcasa exterioară
12. Cablu de alimentare



- Grătarul și tava de copt sunt concepute pentru a fi utilizate numai cu funcțiile grill și convecție. NU utilizați accesorii metalice atunci când folosiți funcția cu MICROWAVE.
- Pentru folosirea raftului grill, consultați secțiunile referitoare la GRILL din manualul de utilizare.







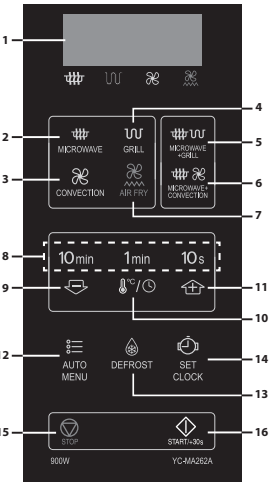
Nu atingeți niciodată grătarul când acesta este fierbinte.
NOTĂ: Când comandați accesorii, vă rugăm să menționați două elemente: numele piesei și numele modelului.

OBSERVAŢII:

- După gătirea alimentelor grase fără capac, curățați întotdeauna cavitatea și orice ustensil de gătit temeinic, acestea trebuie să fie uscate și lipsite de grăsime. Grăsimea acumulată poate supraîncălzi și poate începe să fumeze sau să se aprindă.
- Când utilizați MICROWAVE, așezați întotdeauna vasele pe platanul rotativ.
- NU utilizați grătarul sau tava de copt în timp ce utilizați funcția cu MICROWAVE.

⚠ATENȚIE: ♨ Acest simbol indică faptul că suprafețele se pot încălzi în timpul utilizării. Ușa, carcasa exterioară, cavitatea cuptorului, accesoriile și vasele vor deveni foarte fierbinți în timpul funcționării. Pentru a preveni arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase pentru cuptor.

Panoul de comandă



1. **AFIȘAJ DIGITAL –** Sunt afișate timpul de gătit, puterea, indicatoarele și ora.
2. **MICROWAVE POWER –**Apăsați pentru a selecta nivelul de putere a microundelor.
3. **CONVECȚIE –** Apasă pentru a selecta temperatura de convenție.
4. **GRILL –**Apăsați pentru a seta modul de gătit la grătar. (Pagina 19).
5. **MICROWAVE+GRILL –**Apăsați pentru a seta modul de gătit combinat cu MICROWAVE și grill. (Pagina 19).
6. **MICROWAVE+CONVECȚIE –** Apasă pentru a selecta combinația convențională de gătit.
7. **AIR FRY –** Apăsați pentru a utiliza funcția Air Fry
8. **10 SECUNDARE, 1 MINUTE, 10 MINUTES –** Utilizează pentru a seta ora de gătit sau ceasul.
9. **DOWN ⋁ –** Apăsați pentru a seta greutatea alimentelor sau a porțiilor.
10. **TEMPERATURE/TIME –** Apasă pentru a comuta între Temperatură și Setarea Timpului.
11. **UP ⋀ –** Apăsați pentru a seta greutatea alimentelor sau a porțiilor.
12. **tastă MENU AUTO –** Apasă pentru a selecta automat meniul de gătit.
13. **DEFROST –** Apasă pentru a selecta funcția defrost.
14. **SETEAZĂ CEASUL –** Utilizați pentru a seta ora ceasului. Utilizați pentru a seta cronometrul.
15. **STOP –** Apăsați o dată pentru a opri temporar gătirea, sau de două ori pentru a anula gătirea complet.
16. **START/+30s –** Apasă pentru a porni cuptorul și pentru a crește nivelul de gătire în intervale de 30 de secunde.

Simbol					°C	
Descriere	Microunde	Grill	AIR FRY	Convecție	Temperatură	Timp

Înainte de a folosi cuptorul

Când cuptorul este conectat pentru prima dată, se va auzi un bip și afișajul va arăta "**0:00**". Observați că ceasul nu trebuie setat pentru ca cuptorul să funcționeze corect. Pentru a seta ceasul, urmați instrucțiunile din secțiunea „**Setarea Ceasului**" din acest Manual de Utilizare.
Când este nou, prima dată când utilizați grătarul și/sau convecția, se va produce fum și mirosuri. Pentru a evita acest lucru când se gătește mâncarea, folosiți funcția de grătar și convecție fără alimente pentru aproximativ 20 de minute.

- După deschiderea și închiderea ușii, cuptorul va intra în modul stand-by. Dacă nu se apasă niciun buton timp de 1 minut, afișajul va rămâne pornit și butoanele nu vor funcționa. Pentru a intra din nou în modul stand-by, deschideți și închideți ușa.
- În timpul gătitului, dacă butonul **STOP** este apăsat o dată, ciclul de gătit se va pune pe pauză. Pentru a relua gătitul, apăsați butonul **START/+30s**. Dacă butonul **STOP** este apăsat de două ori, gătitul va fi anulat.
- Când programați cuptorul pentru o funcție anume și există o pauză între apăsările butoanelor mai mare de 30 de secunde, cuptorul va reveni în modul stand-by.
- Când un ciclu de gătit este complet, afișajul va arăta „**End**" și se va auzi un ton la fiecare două minute până când se apasă un buton sau se deschide ușa.

Setarea ceasului

Cuptorul dvs. are un ceas cu 24 de ore.

1. Apăsați o dată butonul **SETEAZĂ CEASUL** și „00:00" va clipi.
2. Apăsați butoanele de timp și introduceți ora curentă. Introduceți orele apăsând butonul **10 min** și minutele apăsând butoanele **1 min** și **10 s**.

3. Apăsați butonul **SETEAZĂ CEASUL** pentru a finaliza setarea ceasului.

OBSERVAȚII:

- Dacă ceasul este setat, când gătirea este completă, afișajul va arăta ora corectă. Dacă ceasul nu a fost setat, afișajul va arăta doar „0:00" când gătirea este completă.
- Pentru a verifica ora curentă în timpul unui proces de gătit, apăsați butonul **SETEAZĂ CEASUL** și LED-ul va arăta ora timp de 2-3 secunde. Acest lucru nu afectează procesul de gătit.
- În modul de setare a ceasului, dacă butonul **STOP** este apăsat sau dacă nu se efectuează nicio operațiune în 1 minut, cuptorul va reveni la setarea anterioară.
- Dacă alimentarea cu energie electrică la cuptorul dumneavoastră cu MICROWAVE este întreruptă, afișajul va clipi „0:00" după restabilirea energiei. Dacă acest lucru se întâmplă în timpul gătitului, programul va fi șters. Ora zilei va fi de asemenea ștearsă.

Microunde

Nivel putere	Apăsați tasta **MICROWAVE POWER LEVEL**	AFIȘAJ (Procentaj)
ÎNALT	x1	100P
	x2	90P
MEDIU ÎNALT	x3	80P
	X4	70P
MED.	x5	60P
	x6	50P
MEDIU SCĂZUT (DECONGELARE)	x7	40P
	x8	30P
SCĂZUT	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Cuptorul are 11 niveluri de putere, așa cum se indică alăturat.
- Pentru a schimba nivelul de putere pentru gătit, apăsați butonul **NIVEL PUTERE MICROUNDE** până când afișajul indică nivelul dorit. Setați timpul de gătire dorit apăsând butoanele de timp. Apăsați butonul **START** pentru a porni cuptorul.
- Pentru a verifica nivelul de putere în timpul gătitului, apăsați butonul **NIVEL PUTERE MICROUNDE**.
- Atâta timp cât apăsați butonul **NIVEL PUTERE MICROUNDE**, nivelul de putere va fi afișat. Cuptorul continuă numărătoarea inversă, deși afișajul va arăta nivelul de putere.
- Dacă se selectează „0P", cuptorul va funcționa cu ventilatorul fără putere. Puteți folosi acest nivel pentru a elimina orice mirosuri.

În general, se recomandă următoarele:
100P/90P - (HIGH) folosit pentru gătit rapid sau pentru reîncălzire, de exemplu pentru casiere, băuturi calde, legume etc.
80P/70P - (MEDIU RIDICAT) utilizat pentru o gătire mai lungă a alimentelor dense, cum ar fi fripturi, plăcinte cu carne și mese în farfurii, dar și pentru mâncărurile sensibile, cum ar fi prăjiturile sfărâmicioase. La această setarea redusă, mâncarea se va găti uniform, fără a se arde pe margini.
60P/50P - (MEDIUM) pentru alimentele dense care necesită mult timp de gătit când sunt gătite convențional. . cazerol de vită, este recomandabil să folosiți acest set de putere pentru a asigura că carnea va fi licitată.
40P/30P - (MEDIU SCĂZUT) pentru dezghețare, selectați această setare de putere pentru a vă asigura că preparatul se dezgheață uniform. Această setare este de asemenea ideală pentru fierbere lentă a orezului, pastelor, găluștelor și

prepararea cremei de ouă.
20P/10P - (LOW) Pentru dezgheţare uşoară, de ex. cremă, gateaux sau patiserie.

Funcţionare manuală

Deschiderea uşii:

Pentru a deschide uşa cuptorului, apăsaţi butonul de deschidere a uşii.

Pornirea cuptorului:

Pregătiţi şi aşezaţi mâncarea într-un recipient adecvat pe platoul rotativ sau aşezaţi direct pe platoul rotativ. Închideţi uşa şi apăsaţi butonul **START/+30s** după selectarea modului de gătire dorit. Puteţi extinde timpul de gătit dorit în timpul gătitului manual prin apăsarea butoanelor **TIME** sau butonul **START/+30s**.
Odată ce programul de gătit a fost setat şi butonul **START/+30s** nu este apăsat într-un minut, setarea va fi anulată. Butonul **START/+30s** trebuie apăsat pentru a continua gătitul dacă uşa a fost deschisă în timpul gătitului. Semnalul sonor va fi auzit odată când butonul este apăsat corect.

Folosiţi butonul **STOP** pentru a:
1. Anula greşelile de programare.
2. Opri temporar cuptorul în timpul gătirii.
3. Pentru a anula un program în timpul gătitului, apăsaţi de două ori butonul **STOP**.
4. Pentru a seta şi pentru a anula blocarea pentru copii.

NOTĂ

- Dacă cuptorul cu microunde nu este utilizat timp de 1 minut (iar uşa este închisă), blocarea de siguranţă se va activa automat. Tastatura nu va mai funcţiona. Pentru a dezactiva blocarea de siguranţă, deschideţi pur şi simplu uşa cuptorului cu microunde şi tastatura va deveni activă din nou.

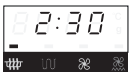
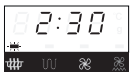
Gătit cu microunde

Cuptorul poate fi programat până la 99 minute 50 secunde (99,50).

GĂTIRE MANUALĂ / DECONGELARE MANUALĂ

- Introduceţi timpul de gătire şi utilizaţi nivelurile de putere a microundelor 100P - 10P pentru a găti sau decongela alimente.
- Agitaţi sau amestecaţi mâncarea, când este posibil, de 2-3 ori în timpul gătirii.
- După gătire acoperiţi mâncarea şi lăsaţi-o pentru un timp.
- După decongelare, acoperiţi mâncarea cu o folie şi lăsaţi-o până la decongelarea completă.

Exemplu:
Pentru a găti 2 minute şi 30 secunde la putere de 70%.

Setaţi nivelul de putere apăsând butonul **MICROWAVE POWER LEVEL** de 4 ori la 70%. X4	Introduceţi timpul de gătit apăsând de două ori butonul **1 min** şi apoi de trei ori butonul **10 s**.	Apăsaţi butonul **START/+30s** pentru a porni cronometrul. (Afişajul va număra invers timpul setat pentru gătire/descuţelare.)
		

AVERTISMENT:

- La pornirea cuptorului, se va aprinde lampa cuptorului, iar platoul rotativ se va roti în direcţia acelor ceasului sau invers.
- Dacă uşa este deschisă în timpul gătitului/dezgheţării pentru a amesteca sau întoarce mâncarea, timpul de gătire de pe afişaj se opreşte automat. Timpul de gătit/dezgheţare începe să numere invers din nou când uşa este închisă şi

butonul **START** este apăsat.

- Când gătirea/dezgheţarea este completă, deschideţi uşa sau apăsaţi butonul **STOP** şi ora zilei va reapărea pe afişaj, dacă ceasul a fost setat.
- Dacă doriţi să cunoaşteţi nivelul de putere în timpul gătitului, apăsaţi butonul **NIVEL PUTERE MICROUNDE**. Atâta timp cât apăsaţi butonul **NIVEL PUTERE MICROUNDE**, nivelul de putere va fi afişat.

IMPORTANT:

- Închideţi uşa după gătit/dezgheţare. Vă rugăm să reţineţi că lumina va rămâne aprinsă când uşa este deschisă, acesta este un motiv de siguranţă pentru a vă aminti să închideţi uşa.
- Dacă gătiţi mâncare pentru mai mult decât timpul standard (vedeţi graficul mai jos) folosind acelaşi mod de gătire, mecanismele de siguranţă ale cuptorului se activează automat. Nivelul de putere MICROWAVE va fi redus sau elementul de încălzire al grill-ului se va aprinde şi se va stinge.

Program de gătire	**Timp standard**
Microwave 10P to 100P	30 minute
Gătirea grill	Utilizare intermitentă, cu controlul temperaturii
Gătirea mixtă cu grill	99 minute 50 secunde

Pornire rapidă

Dacă aveţi nevoie să gătiţi la nivel de putere 100%, apăsaţi butonul **START/+30s** în modul standby. De fiecare dată când butonul **START/+30s** este apăsat, se adaugă 30 de secunde la timpul de gătit.

Gătit cu AIR FRY

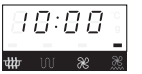
Cu Preîncălzire

1. Apăsaţi butonul AIR FRY, afişajul va arăta **220°C**.
2. Apăsaţi butonul AIR FRY pentru a selecta temperatura. De fiecare dată când este apăsat, afişajul va schimba, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, apoi înapoi la 220.
3. Apăsaţi butonul **START/+30s** pentru a confirma setarea temperaturii.
4. Apăsaţi butonul **START/+30s**, iar cuptorul va preîncălzi.
5. Când temperatura de preîncălzire este atinsă, temperatura va clipi pe afişaj. Deschideţi uşa, plasaţi mâncarea de gătit în interiorul cuptorului şi închideţi uşa.
6. Apăsaţi butoanele numerice pentru a introduce timpul de gătit.
7. Apăsaţi butonul **START/+30s** pentru a începe gătitul.

Fără Preîncălzire

1. Apăsaţi butonul **AIR FRY**, afişajul va arăta **140°C**.
2. Apăsaţi butonul **AIR FRY** pentru a selecta temperatura. De fiecare dată când este apăsat, afişajul va schimba, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, apoi înapoi la 220.
3. Apăsaţi butonul **START/+30s** pentru a confirma setarea temperaturii.
4. Apăsaţi butoanele numerice pentru a introduce timpul de gătit.
5. Apăsaţi butonul **START/+30s** pentru a începe gătitul.

Exemplu:
Pentru a AIR FRY timp de 10 minute la 220°C pe convecție fără preîncălzire.

Apăsați butonul AIR FRY o dată. AIR FRY x1	Apăsați butonul AIR FRY de 4 ori astfel încât afișajul să arate 160°C.	Apăsați o dată butonul **START/+30s**. START/+30s x1	Apăsați o dată butonul **10min**. 10 min x1	Apăsați **START/+30s**. START/+30s x1
				

Gătirea grill

GĂTIREA NUMAI LA GRĂTAR
Grătarul de deasupra cavității cuptorului are doar o singură setare de putere. Grătarul este asistat de platoul rotativ care se rotește simultan pentru a asigura un rumenit uniform. Folosiți raftul pentru a grăta iteme mici de mâncare precum bacon, șuncă și prăjituri. Mâncarea poate fi plasată fie direct pe raft, fie într-o tavă pentru tartă/plată rezistentă la căldură pe raft.

Exemplu:
Pentru a grăta timp de 20 de minute, folosind butonul **GRILL**.

Apăsați o dată butonul **GRILL**. x1	Introduceți timpul de încălzire necesar apăsând de două ori butonul **10 min**.	Apăsați butonul **START/+30s** pentru a porni grătarul. (Afișajul va număra invers timpul setat pentru grătar.)

MICROWAVE + grill

GRILL + MICROWAVE combină puterea microundelor cu funcția de convecție. În acest mod, puterea microundelor și cea a convecției sunt folosite alternativ. Putere maximă a MICROWAVE pentru 14 secunde, apoi grătar pentru 15 secunde. Acest ciclu se repetă până la sfârșitul timpului de gătire.
Combinația puterii microundelor cu cea a grătarului reduce timpul de gătire și oferă un aspect crocant, rumenit mâncării.

Exemplu:
Pentru a găti timp de 15 minute, urmați exemplul de mai jos.

Apăsați o dată butonul **GRILL + CONVECTION**. MICROWAVE +GRILL x1	Introduceți timpul necesar de încălzire apăsând o dată butonul **10 min** și de 5 ori butonul **1 min**.	Apăsați butonul **START/+30s** pentru a începe gătitul. (Afișajul va număra invers timpul setat pentru gătire.)

NOTE pentru gătirea cu GRILL și GRILL + MICROWAVE:

- Nu este necesară preîncălzirea grătarului.
- Când rumeniți mâncăruri într-un recipient adânc, așezați-l pe platoul rotativ.

• Este posibil să detectați fum sau miros de ars atunci când folosiți grătarul pentru prima dată. Aceasta este normal și nu este un semn că cuptorul este defect. Pentru a evita această problemă, la prima utilizare a cuptorului, încălziți-l fără alimente timp de 20 de minute pe grill.

IMPORTANT: În timpul funcționării, pentru a permite dispersarea fumului sau a mirosurilor, deschideți o fereastră sau porniți ventilația din bucătărie.

NOTĂ: Când folosiți funcția grătar, grătarul va porni și se va opri la intervale regulate pentru a preveni supraîncălzirea.

> ⚠ **ATENȚIE: Ușa, carcasa exterioară, cavitatea cuptorului și accesoriile vor deveni foarte fierbinți în timpul funcționării.**
> **Pentru a preveni arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase pentru cuptor.**

Convecție

În timpul gătitului prin convecție, aerul fierbinte este circulat în întreaga cavitate a cuptorului pentru a rumeni și a croi alimentele rapid și uniform. Acest cuptor poate fi programat pentru treisprezece temperaturi de gătit diferite (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Se recomandă preîncălzirea cuptorului înainte de gătire în modul de convecție. Pentru a preîncălzi și a găti folosind funcția de convecție, urmați instrucțiunile de mai jos:

Cu Preîncălzire

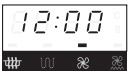
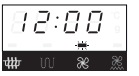
1. Apăsați butonul **CONVECTION**, pe afișaj va apărea **180°C**.
2. Apăsați butonul **CONVECTION** pentru a selecta temperatura. De fiecare dată când apăsați, afișajul se va schimba, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 și apoi înapoi la 180.
3. Apăsați butonul **START/+30s** pentru a confirma setarea temperaturii.
4. Apăsați butonul **START/+30s** și cuptorul va începe preîncălzirea.
5. Când temperatura de preîncălzire este atinsă, temperatura va clipi pe afișaj. Deschideți ușa, puneți mâncarea care urmează să fie gătită în interiorul cuptorului și închideți ușa.
6. Apăsați butoanele numerice pentru a introduce timpul de gătire.
7. Apăsați butonul **START/+30s** pentru a începe gătitul.

Fără Preîncălzire

1. Apăsați butonul **CONVECTION**, pe afișaj va apărea **180°C**.
2. Apăsați butonul **CONVECTION** pentru a selecta temperatura. De fiecare dată când apăsați, afișajul se va schimba, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 și apoi înapoi la 180.
3. Apăsați butonul **START/+30s** pentru a confirma setarea temperaturii.
4. Apăsați butoanele numerice pentru a introduce timpul de gătire.
5. Apăsați butonul **START/+30s** pentru a începe gătitul.

Exemplu:

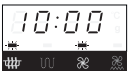
Pentru a găti timp de 12 minute la 210°C pe convecție fără preîncălzire.

Apăsați o dată butonul convecție. CONVECTION x1	Apăsați de 3 ori butonul convecție astfel încât afișajul să arate 210°C. CONVECTION x3	Apăsați o dată butonul **START/+30s**. START/+30s x1	Apăsați o dată butonul **10min** și de două ori butonul **1min**.	Apăsați **START/+30s**. START/+30s x1
				

Microwave + Convecție

Modul Microwave+Convection facilitează și accelerează gătitul deoarece folosește gatitul rapid cu microunde și convecție pentru a croi mâncarea.
MICROWAVE + CONVECTION combină puterea cuptorului cu funcția de convecție. În acest mod, puterea cuptorului cu microunde și puterea de convecție sunt utilizate alternativ. Putere completă cuptor cu microunde timp de 14 secunde, apoi convecție setată la 170°C pentru 15 secunde. Acest ciclu se repetă până la sfârșitul timpului de gătire. Combinația puterii cuptorului cu microunde cu funcția de convecție reduce timpul de gătire și oferă un finisaj crocant și rumenit.

Exemplu:
Pentru a găti timp de 10 minute folosind **MICROWAVE + CONVECTION**.

Apăsați o dată butonul **MICROWAVE + CONVECTION**. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Introduceți timpul de încălzire necesar apăsând o dată butonul **10 min**. 10 min x1	Apăsați butonul **START/+30s** pentru a începe gătitul. (Afișajul va număra invers timpul setat pentru gătire.)
		

NOTE pentru CONVECTION + MICROWAVE:

- Nu există funcție de preîncălzire.
- Când rumeniți mâncăruri într-un recipient adânc, așezați-l pe platoul rotativ.
- Este posibil să detectați fum sau un miros de arsură când utilizați grătarul pentru prima dată. Acest lucru este normal și nu este un semn că cuptorul este defect. Pentru a evita această problemă, când folosiți pentru prima dată cuptorul, încălziți-l fără alimente timp de 20 de minute folosind funcția de convecție.

IMPORTANT: În timpul funcționării, pentru a permite dispersarea fumului sau a mirosurilor, deschideți o fereastră sau porniți ventilația din bucătărie.

⚠ ATENȚIE: Ușa, carcasa exterioară, cavitatea cuptorului și accesoriile vor deveni foarte fierbinți în timpul funcționării.
Pentru a preveni arsurile, utilizați întotdeauna mănuși groase pentru cuptor.

Meniu automat

Pentru confort, programele automate de gătit permit mâncarea să fie gătită rapid și uniform cu doar câteva apăsări de buton. Nu este necesar să programați durata și puterea de gătire, tot ce trebuie să faceți este să selectați funcția auto cook dorită și să introduceți greutatea/bucățile dacă este necesar.

Meniu Automat MICROWAVE și Convecție

Pentru a selecta meniurile automate de gătit cu MICROWAVE și convecție, apăsați o dată butonul **AUTO MENU**, apoi apăsați butoanele „**+**" sau „**–**" pentru a alege programele, afișajul va arăta „**A01**" până la „**A09**"

De exemplu, pentru a găti două cartofi în coajă.

1. Deschideți ușa și puneți mâncarea în cuptor folosind vase potrivite pentru ciclul de gătit utilizat.
2. Închideți ușa.
3. Apăsați o dată butonul **AUTO MENU**. Afișajul va arăta **A01**.
4. Apăsați o dată butonul „+", afișajul va arăta **A02**.
5. Apăsați butonul **START/+30s** pentru a confirma meniul auto cook selectat.
6. Apăsați butonul "**+**" sau "**–**" pentru a ajusta cantitatea (sau greutatea pentru alte meniuri).
7. Apăsați butonul **START/+30s** pentru a începe gătitul.
8. Când gătitul s-a terminat, afișajul va reveni la modul de așteptare și se vor auzi 5 bipuri.

Meniu Automat A01 to A09

AFIȘAJ	Meniu	AFIȘAJ	Greutate (g)	Timpul de gătit	Program de gătire	Sfaturi pentru gătit
A01	Reîn-călzire automată	150g	150g	1 minut 30 secunde	Microwave P100	Puneți mâncarea într-un recipient rezistent la microunde și așezați-l în centrul platou-lui rotativ.
		250g	250g	2 minute 30 secunde		
		350g	350g	3 minute 30 secunde		
		450g	450g	4 minute 30 secunde		
		600g	600g	6 minute		
A02	Cartof	1		5 minutes 20 seconds	Microwave P100	Each potato should be approximately 230g. Remove any eyes (buds) and wash before cooking.
		2		8 minutes 30 seconds		
		3		11 minutes 30 seconds		
A03	Carne	150g	150g	3 minute	Microwave P80 Turn over half way through cooking	Place your food into a microwave safe container and place in the centre of the turntable.
		300g	300g	4 minutes 40 seconds		
		450g	450g	6 minutes 30 seconds		
		600g	600g	8 minutes 30 seconds		
A04	Legume	150g	150g	3 minute	Microwave P100	Place your food into a microwave safe container and place in the centre of the turntable.
		350g	350g	4 minutes 30 seconds		
		500g	500g	6 minute		
A05	Pasta	50g	50g (water 450g)	18 minute	Microwave P80	Place the uncooked pasta in a microwave safe bowl and add the water specified for the weight. Place the bowl in the centre of the turntable before starting the oven.
		100 g	100 g (water 800g)	20 minute		
		150g	150g (water 1200g)	22 minute		
A06	Pește	150g	150g	3 minutes 10 seconds	MICROWAVE P80	Așezați peștele pe un vas sau raft rezistent la microunde și puneți-l în centrul platou-lui rotativ.
		250g	250g	4 minute 40 de secunde		
		350g	350g	5 minute 40 de secunde		
		450g	450g	7 minute		
		650g	650g	9 minute 40 de secunde		
A07	Supă	200	200ml	2 minute 10 secunde	P100	Puneți supa într-un recipient rezistent la microunde și așezați-l în centrul platoului rotativ.
		400	400ml	4 minute		
		600	600ml	5 minute 40 de secunde		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 minute	Convecție 190°C	Puneți pizza direct pe tava de copt și folosiți nivelul inferior.
		300g	300g	12 minute 30 secunde		
		400g	400g	14 minute 30 secunde		
A09	Pui	500g	500g	40 minute	Convecție 200°C Întoarceți la 2/3 din timpul de gătire	Puneți alimentele pe tava de copt și folosiți nivelul inferior.
		750g	750g	45 minute		
		1000g	1000g	50 minute		
		1200g	1200g	55 minute		

Meniu Automat AIR FRY

Pentru a selecta meniurile automate de gătit cu MICROWAVE și convecție apăsați de două ori butonul **AUTO MENU**, apoi apăsați butoanele „**+**" sau „**–**" pentru a alege programele, afișajul va arăta „**AF01**" până la „**AF14**"

De exemplu, pentru a găti nuggets de pui congelat.

1. Deschideți ușa și puneți mâncarea în cuptor folosind vase potrivite pentru ciclul de gătit utilizat.
2. Închideți ușa.
3. Apăsați de două ori butonul **AUTO MENU**. Afișajul va arăta **AF01**.
4. Apăsați butonul "**+**" de cinci ori, afișajul va arăta **AF06**.
5. Apăsați butonul **START/+30s** pentru a începe gătitul.
6. Când ciclul de gătit s-a încheiat, cuptorul va emite 5 bipuri.

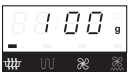
Meniu Automat AF01 to AF14

AFIȘAJ	Meniu	AFIȘAJ	Greutate (g)	Timpul de gătire	Program de gătire	Sfaturi pentru gătire
AF01	Cartofi prăjiți congelați	AF01	500g	21 minute	AIR FRY 220°C	Nu încărcați coșul de prăjire cu prea mulți cartofi. Asigurați-vă că cartofii prăjiți sunt distribuiți uniform.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minute 00	AIR FRY 220°C Întoarceți atunci când rămân 3 minute de gătit.	
AF03	Crochete Congelate	AF03	400g	14 minute	AIR FRY 210°C	Așezați uniform crochetele în coșul pentru prăjire.
AF04	Calamari Congelați	AF04	400g	14 minute	AIR FRY 210°C	Așezați uniform calamarii în coșul pentru prăjire.
AF05	Inele de ceapă congelate	AF05	350g	13 minute	AIR FRY 210°C	Așezați uniform inelele de ceapă în coșul pentru prăjire.
AF06	Nuggets Congelate	AF06	500g	20 minute	AIR FRY 210°C Întoarceți atunci când rămân 4 minute de gătit.	Nu umpleți excesiv. Asigurați-vă că există un spațiu mic între nuggets.
AF07	Escalop	AF07	400g	20 minute	AIR FRY 200°C Întoarceți atunci când rămân 4 minute de gătit.	
AF08	Creveți	AF08	200 g	11 minute	AIR FRY 210°C	
AF09	Legume	AF09	300g	10 minute	AIR FRY 220°C	Se taie legumele în bucăți de 2 x 3 cm pentru a asigura o gătire uniformă.
AF10	Pachețele de primăvară	AF10	400g	14 minute	AIR FRY 220°C Întoarceți când rămân 4 minute din timpul de gătit.	
AF11	Creveți congelați în crustă	AF11	220g	12 minute	AIR FRY 210°C Întoarceți când rămân 4 minute din timpul de gătit.	Fiți atenți să nu supraîncărcați coșul pentru prăjire.
AF12	Cartofi wedges congelați	AF12	400g	20 minute	AIR FRY 220°C	Nu supraîncărcați. Pulverizați cu ulei pentru o piele mai crocantă.
AF13	Aripioare de pui Buffalo	AF13	550g	15 minute	AIR FRY 210°C	Așezați uniform în coșul pentru prăjire.
AF14	Fileuri de pește la grătar	AF14	500g	11 minute	AIR FRY 230°C	

- Rezultatul auto cook depinde de factori precum forma și dimensiunea alimentelor, preferințele personale în ceea ce privește gătitul anumitor alimente și modul în care acestea sunt plasate în cuptor. Dacă rezultatul gătitului nu este satisfăcător, vă rugăm să ajustați timpul de gătire pentru a se potrivi.
- Pentru unele programe de gătit automată, vi se poate cere să întoarceți mâncarea. Deschideți ușa, întoarceți mâncarea, închideți ușa și apoi apăsați butonul **START/+30s** pentru a continua gătitul.
- Purtați mănuși de cuptor (sau similare) când întoarceți mâncarea.
- Nu este posibil să schimbați timpul sau temperatura opțiunilor din meniul automat AIR FRY.

Decongelare în funcție de greutate

Cuptorul cu microunde este pre-programat cu un cronometru și nivel de putere astfel încât alimente precum carnea sau fructele de mare pot fi ușor decongelate. Intervalul de greutate pentru acesta este de la 0.1kg – 2.0kg.
Urmați exemplul de mai jos pentru dedetalii despre cum să operați aceste funcții.
Exemplu: Pentru a dezgheța o articulație de carne cu greutatea de 1,2 kg.
Așezați mâncarea într-un vas plat sau, alternativ, pe un grătar de dezghețat al cuptorului cu microunde, pe plăcuța rotativă.

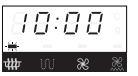
Selectați funcția de DE-CONGELARE prin greutate apăsând butonul de decongelare o dată. DEFROST x1	Apăsați butonul Sus de 4 ori	Apăsați butonul **START/+30s** o dată. START/+30s x1	Apăsați butonul de start și decongelarea va începe. START/+30s x1
			

Note pentru decongelarea automată:

- Înainte de congelarea alimentelor, asigurați-vă că aceasta este proaspătă și de calitate bună.
- Greutatea mâncării trebuie rotunjită la câte 0,1 kg, de exemplu, de la 0,65 kg la 0,7 kg.
- Dacă este necesar, acoperiți zonele mici de carne sau de pasăre cu bucăți mici de folie de aluminiu. Aceasta va preveni încălzirea zonelor în timpul decongelării. Asigurați-vă că folia nu atinge pereții cuptorului.

Dezghețare după timp

Această funcție decongelează rapid mâncarea, permițându-vă să alegeți un interval de decongelare adecvat, în funcție de
tip aliment Urmați exemplul de mai jos pentru detalii despre cum să operați această funcție. Intervalul de timp este 0:01 – 99:50.
Exemplu: Pentru a decongela mâncarea timp de 10 minute.

Selectați meniul necesar apăsând de două ori butonul **DECONGELARE TIMP**. DEFROST x2	Introduceți timpul de gătit apăsând butoanele de timp. 10 min 1 min 10 s	Apăsați butonul **START/+30s** pentru a începe decongelarea. (Afișajul va număra invers timpul de decongelare)
		

Note pentru dezghețarea pe baza de timp:

- După gătit, semnalul sonor se va auzi de cinci ori, iar LED-ul va afișa ora, dacă ceasul a fost setat. Dacă ceasul nu a fost setat, afișajul va arăta doar „0:00" după încheierea gătitului.
- Nivelul presetat de putere a microundelor este P30 și nu poate fi modificat.

Gătire în secvență

Această funcție vă permite să gătiți utilizând până la 2 etape diferite care pot include timp și mod de gătire manual și/sau funcția de decongelare prin timp, precum și funcția de decongelare prin greutate. Odată programat, nu este nevoie să interveniți în timpul gătitului, deoarece cuptorul va trece automat la etapa următoare. Semnalul sonor se va auzi o dată după prima etapă.

Notă: Meniul auto nu poate fi setat ca una dintre secvențele multiple.
Exemplu: Dacă vrei să spargi mâncarea timp de 5 minute la 30P, atunci să gătești cu puterea microundei P80 timp de 7 minute.

Pașii sunt următorii:
1. Apăsați butonul microunde pentru a seta puterea la 30P.
2. Introduceți timpul de gătit de 5 minute.
3. Apăsați butonul microunde pentru a seta puterea la P80.
4. Introduceți timpul de gătit de 7 minute,
5. Apăsați butonul **START/+30s** pentru a începe gătitul.

Blocarea de siguranță

Aceasta este o funcție automată pentru a preveni utilizarea nesupravegheată a cuptorului de către copii. În modul stand-by, dacă nu există nicio operare timp de un minut, cuptorul va intra automat în modul Blocare de siguranță și toate butoanele vor fi dezactivate.
Pentru a dezactiva blocarea de siguranță, este suficient să deschideți și să închideți ușa cuptorului cu microunde astfel încât tastatura să redevină activă iar indicatorul luminii de blocare se va stinge.

Siguranţa copiilor

Pentru a seta BLOCAJUL PENTRU COPII, apăsați și mențineți apăsat butonul **STOP** timp de 3 secunde, se va auzi un sunet lung și afișajul va arăta pictograma de blocare. Cuptorul este acum în modul de blocare pentru copii.
Pentru a anula blocajul pentru copii, apăsați și mențineți apăsat butonul **STOP** timp de 3 secunde până când se va auzi un sunet lung.

Curățare și îngrijire

- Opriți cuptorul și scoateți cablul de alimentare din priza principală când curățați.
- Mențineți interiorul cuptorului curat. Atunci când stropii de mâncare sau lichidele vărsate aderă la pereții, fundul sau platoul rotativ al cuptorului, ștergeți cu o cârpă umedă. Detergenți blânzi pot fi folosiți dacă cuptorul devine foarte murdar. Evitați folosirea spray-urilor sau a altor detergenți agresivi. Acestea pot păta, lăsa urme sau matiza suprafața ușii.
- Partea exterioară a cuptorului trebuie curățată cu o cârpă umedă. Pentru a preveni deteriorarea pieselor de operare din interiorul cuptorului, este necesar să nu se permită pătrunderea apei în orificiile de ventilație.
- Ștergeți frecvent ușa și fereastra pe ambele părți, garniturile ușii și părțile adiacente cu o cârpă umedă pentru a îndepărta orice scurgere sau stropi.
- Nu utilizați detergenți abrazivi.
- Nu folosiți aparate de curățare cu abur.
- Nu lăsați să se ude panoul de control. Curățați cu o cârpă moale și umedă. Când curățați panoul de control, lăsați ușa cuptorului deschisă pentru a preveni pornirea accidentală a cuptorului.
- Dacă se acumulează abur în interiorul sau în jurul exteriorului ușii cuptorului, ștergeți cu o cârpă moale. Acest lucru poate apărea atunci când cuptorul MICROWAVE este utilizat în condiții de umiditate ridicată. Acesta nu este un defect.
- Platanul trebuie curățat în mod regulat pentru a evita contaminarea și arcul electric/potențiale daune. Ștergeți simplu suprafața de jos a cuptorului cu un detergent ușor.
- Îndepărtați mirosurile din cuptor combinând o cană de apă cu sucul și coaja unei lămâi într-un bol rezistent la MICROWAVE. Încălziți la MICROWAVE timp de 5 minute. Ștergeți bine și uscați cu o cârpă moale.
- Dacă becul se defectează, vă rugăm să contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru sfaturi.
- Cuptorul trebuie curățat în mod regulat și orice depuneri de alimente trebuie îndepărtate. Neglijarea menținerii cuptorului într-o stare curată ar putea duce la deteriorarea suprafeței, ceea ce ar putea afecta negativ durata de viață a aparatului și ar putea rezulta într-o situație periculoasă.
- Vă rugăm să nu aruncați acest aparat în coșul de gunoi menajer; consultați recomandările din țara dumneavoastră privind eliminarea acestui tip de produs.

Veselă de cuptor potrivită

1. Materialul ideal pentru un recipient de MICROWAVE este transparent pentru MICROWAVE, permițând astfel energiei să treacă prin recipient și să încălzească alimentele.
2. MICROWAVE nu poate penetra metalul, așa că ustensilele de metal sau vasele cu ornamente metalice nu trebuie utilizate.
3. Nu utilizați produse din hârtie reciclată la gătitul în MICROWAVE, deoarece acestea pot conține fragmente mici de metal care pot cauza scântei și/sau incendii.
4. Se recomandă folosirea vaselor rotunde/ovale în locul celor pătrate/oblongi, deoarece mâncarea din colțuri tinde să se supragătească.
5. Se pot folosi fâșii înguste de folie de aluminiu pentru a preveni gătirea excesivă a zonelor expuse. Dar fii atent, nu folosi prea mult și păstrează o distanță de 2,54 cm între folie și cavitate.

Lista de mai jos este un ghid general pentru a vă ajuta să selectați ustensilele corecte.

Vase pentru gătit	Microunde Sigur	Grill/Con-vecție/AIR FRY	Comentariu
Vase de rumenire	✔ / ✘	✘	Respectați întotdeauna instrucțiunile producătorilor. Nu depășiți timpii de încălzire indicați. Fiți foarte atenți, aceste vase devin foarte fierbinți.
Porțelan și ceramică	✔ / ✘	✘	Porțelanul, ceramica, vasele de lut glazurate și porțelanul de os sunt de obicei adecvate, cu excepția celor cu decorațiuni metalice.
Sticlă rezistentă la căldură	✔	✔	Trebuie să aveți grijă să vă asigurați că orice vas de sticlă este potrivit pentru utilizarea în cuptorul cu MICROWAVE.
Sticlă non-rezistentă la căldură	✘	✘	
Ceramică rezistentă la căldură	✔	✔	Asigurați-vă că orice material ceramic nu este prea gros sau bogat în conținut mineral.
Vas din plastic pentru microunde	✔	✘	Asigurați-vă întotdeauna că vasele de gătit din plastic sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
Hârtie de bucătărie	✔ /✘	✘	Folosiți doar hârtie de bucătărie recomandată pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
Articole din sticlă ex. Pyrex®	✔ /✘	✔	Atenție când utilizați vase delicate din sticlă deoarece se pot sparge sau fisura dacă sunt încălzite brusc.
Tavă metalică	✘	✔	Nu este recomandată utilizarea vaselor metalice deoarece vor forma arc electric și acesta poate duce la incendii.
Grătar metalic	✘	✔	Nu este recomandată utilizarea vaselor metalice deoarece vor forma arc electric și acesta poate duce la incendii.
Folie de aluminiu Recipiente din aluminiu	✔ /✘	✔	Bucăți mici de folie de aluminiu pot fi utilizate pentru a proteja alimentele de supraîncălzire. Păstrați folia la cel puțin 2.54 cm de pereții cuptorului, deoarece poate apărea arcing. Recipientele din aluminiu nu sunt recomandate, decât dacă este specificat astfel de producător, de ex., Microfoil®, urmați instrucțiunile cu atenție.
Folie de plastic	✔	✘	Nu trebuie să atingă mâncarea și trebuie perforată pentru a lăsa aburul să iasă.
Plastic / Polistiren, de ex., recipiente pentru mâncare fast food	✔	✘	Atenție la recipiente deoarece unele se pot deforma, topi sau decolora la temperaturi ridicate.
Pungi de congelare / coacere	✔	✘	Trebuie perforate pentru a permite aburului să iasă. Asigurați-vă că pungile sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
Hârtie - Farfurii, căni și hârtie de bucătărie	✔	✘	Nu utilizați accesorii de legare din plastic sau metal deoarece acestea se pot topi sau pot lua foc din cauza arcului electric format de metal.
Recipiente din paie și lemn	✔	✘	A se utiliza numai pentru încălzire sau pentru a absorbi umiditatea. Atenție: supraîncălzirea poate cauza incendii.
Hârtie reciclată și ziare	✘	✘	Supravegheați întotdeauna cuptorul când utilizați aceste materiale deoarece supraîncălzirea poate genera incendii. Poate conține extracte de metal care vor duce la formarea arcului electric și generarea de incendii.

ATENȚIE: Când încălziți mâncarea în recipiente de plastic sau de hârtie, urmăriți cuptorul din cauza posibilității de aprindere.

NOTĂ: Nu lăsați cuptorul nesupravegheat în timpul utilizării.

Sfaturi pentru gătitul cu microunde

MICROWAVE gătește mâncarea mai repede decât gătitul convențional. Prin urmare, este esențial să se urmeze anumite tehnici pentru a asigura rezultate bune. Multe dintre următoarele tehnici sunt similare cu cele utilizate în gătitul convențional.

ATENȚIE: Lichidele și alimentele nu trebuie încălzite în recipiente sigilate sau borcane/recipienti cu capace, deoarece presiunea se va acumula în interior și poate provoca explozia borcanului/ recipientului.

OBSERVAȚII PENTRU GĂTIT:

- Supravegheați tot timpul cuptorul când este în uz.
- Asigurați-vă că ustensilele sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
- Folosiți numai popcorn de MICROWAVE în ambalajul recomandat (urmați instrucțiunile producătorului). Nu utilizați niciodată ulei, cu excepția cazului în care este specificat de producător și nu gătiți niciodată mai mult decât durata recomandată.

AVERTISMENT: Dacă depășiți timpii de gătire recomandați și utilizați niveluri de putere prea ridicate, mâncarea se poate supraîncălzi, arde și, în situații extreme, poate lua foc și poate deteriora cuptorul.

Aranjare

Așezați părțile cele mai groase ale mâncării spre partea exterioară a vasului. Ex. Pulpe de pui.
Mâncărurile poziționate spre partea exterioară a vasului vor beneficia de mai multă energie, prin urmare, se vor găti mai repede decât cele din centru.

Acoperire

Pentru anumite alimente este recomandat să fie acoperite în timpul gătitului la microunde.
Utilizați folie ventilată pentru microunde sau un capac adecvat.

Perforare

Alimentele cu cochilie, piele sau membrană trebuie perforate în mai multe locuri înainte de gătire sau reîncălzire, deoarece aburul se poate acumula și mâncarea poate exploda. De ex., cartofi, pește, pui, cârnați.
NOTĂ: Ouăle nu trebuie încălzite în cuptorul cu MICROWAVE deoarece pot exploda, chiar și după terminarea gătirii. De ex., poșate, ochiuri, fierte tare.

Amestecare, rotire și rearanjare

Pentru o gătire uniformă, este esențial să amestecați, să întoarceți și să reorganizați mâncarea în timpul gătirii. Întotdeauna amestecați și reorganizați dinspre margini spre centrul vasului.

Lăsați să stea

Timpul de așteptare după preparare este necesar, pentru a permite căldurii să se distribuie uniform în alimente.

Caracteristicile alimentelor	
Compoziție	Alimentele bogate în grăsimi sau zahăr (de ex., budinca de Crăciun, plăcintă umplută) necesită mai puțin timp de încălzire. Trebuie avut grijă deoarece supraîncălzire poate provoca incendii. Oasele din alimente conduc căldura, făcând ca alimentele să se gătească mai repede. Trebuie avut grijă ca alimentele să fie gătite uniform.
Densitate	Densitatea mâncării va afecta timpul de gătire necesar. Alimentele ușoare, poroase, cum ar fi prăjiturile sau pâinea, se gătesc mai repede decât alimentele grele, dense, cum ar fi fripturile și tocanele.
Cantitate	Numărul de microunde din cuptorul dvs. rămâne același indiferent de cantitatea de mâncare preparată. Timpul de gătire trebuie crescut pe măsură ce cantitatea de mâncare pusă în cuptor crește. ex. Patru cartofi se vor găti mai greu decât doi cartofi.
Dimensiune	Alimentele mici și bucățile mici se gătesc mai repede decât cele mari deoarece microundele pot penetra alimentele din toate părțile până în centru. Pentru gătire uniformă, toate bucățile trebuie să fie de aceeași dimensiune.
Formă	Alimentele care au formă neregulată, cum ar fi pieptul de pui sau ciocănelele de pui, durează mai mult să se gătească în părțile mai groase. Pentru gătire uniformă, plasați cele mai groase părți în exteriorul vasului unde vor primi mai multă energie. Formele rotunde se vor găti mai uniform decât formele pătrate în cuptorul cu microunde.
Temperatura alimentelor	Temperatura inițială a produselor alimentare afectează timpul de gătire necesar. Va dura mai mult gătirea alimentelor refrigerate decât cea a produselor alimentare aflate la temperatura camerei. Temperatura recipientului nu reprezintă o indicație reală a temperaturii alimentelor sau a băuturilor. Tăiați în alimentele cu umplutură, de exemplu gogoși cu marmeladă, pentru a elibera căldura sau aburul.

⚠ AVERTISMENT: Fața și mâinile: Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate mâncarea sau vasele din cuptor. Stați deoparte când deschideți ușa cuptorului pentru a permite dispersia căldurii sau aburului. Când scoateți capacele (cum ar fi folia de plastic), deschizând pungi de friptură sau ambalaje de popcorn, direcționați aburul departe de față și mâini.

⚠ AVERTISMENT: Verificați temperatura alimentelor și băuturilor, amestecați înainte de a servi. Acordați o atenție specială atunci când serviți bebelușilor, copiilor sau persoanelor în vârstă. Conținutul biberonurilor și borcanelor cu mâncare pentru bebeluși trebuie agitat sau amestecat și temperatura trebuie verificată înainte de consum, pentru a evita arsurile.

Sfaturi pentru decongelare

Folosirea cuptorului cu MICROWAVE este cea mai rapidă metodă de DEFROST. Este un proces simplu, dar următoarele instrucțiuni sunt esențiale pentru a vă asigura că alimentele sunt decongelate complet.

- Înainte de decongelare, scoateți toate ambalajele și învelitorile.
- Pentru a decongela alimente, folosiți niveluri de putere ale MICROWAVE de la P-20 la P-40.
- Consultați informațiile detaliate de mai jos.

Rearanjați

Alimentele poziționate spre partea exterioară a vasului se vor decongela mai rapid decât cele din centru. Este esențial ca alimentele să fie rearanjate de până la 4 ori în timpul decongelării.
Mutați părțile foarte apropiate din exterior spre centru și rearanjați zonele care se suprapun.
Acest lucru va asigura că toate părțile produsului se dezgheață uniform.

Separați

Alimentele pot fi lipite între ele când sunt scoase din congelator. Este important să separați alimentele cât mai curând posibil în timpul decongelării.
ex. felii de bacon, file de pui.

Protejați

Unele părți ale alimentelor în curs de decongelare se pot încălzi. Pentru a preveni încălzirea suplimentară și începerea gătitului, aceste zone pot fi acoperite cu bucăți mici de folie, care reflectă microundele, de ex., pulpele și aripile de pui.

Lăsați să stea

Timpul de așteptare este necesar pentru a vă asigura că hrana este bine decongelată.
Decongelarea nu este completă odată ce alimentele sunt scoase din cuptorul cu MICROWAVE. Alimentele trebuie să stea acoperite pentru o perioadă de timp pentru a se asigura că centrul este complet decongelat.

Întoarceți

Este esențial ca toate alimentele să fie întoarse de până la 4 ori în timpul decongelării.
Acest lucru este important pentru a asigura o decongelare completă.

Sfaturi pentru reîncălzire

Pentru reîncălzirea alimentelor, urmați sfaturile și îndrumările de mai jos pentru a vă asiguraasigurați-vă că alimentul este încălzit temeinic înainte de servire.

Mâncăruri servite la farfurie

Scoateți puiul și porțiile de carne și reîncălziți-le separat, a se vedea mai jos.
Așezați alimentele mai mici în centrul farfuriei, alimentele mai mari și mai groase spre margine. Acoperiți cu folie ventilată pentru MICROWAVE și reîncălziți la nivelul de putere P-50, amestecați/rearanjați la jumătatea timpului de reîncălzire.
NOTĂ: Asigură-te că mâncarea este bine reîncălzită înainte de a servi.

Carne feliată

Acoperiți cu folie ventilată pentru MICROWAVE și reîncălziți la nivelul de putere P-60. Rearanjați cel puțin o dată pentru a asigura reîncălzirea uniformă.
NOTĂ: Asigurați-vă că carnea este încălzită complet înainte de servire.

Porții de carne de pasăre

Așezați părțile mai groase ale porțiilor în exteriorul vasului, acoperiți cu o folie ventilată pentru MICROWAVE și reîncălziți la nivelul de putere P-70.
Întoarceți la jumătatea procesului de reîncălzire.
NOTĂ: Asigurați-vă că puiul este încălzit temeinic înainte de servire.

Caserole

Acoperiți cu o folie ventilată pentru MICROWAVE sau cu un capac adecvat și reîncălziți la nivelul de putere P-50. Amestecați frecvent pentru a asigura o reîncălzire uniformă.
NOTĂ: Asigură-te că mâncarea este bine reîncălzită înainte de a servi.
Pentru a obține cele mai bune rezultate la reîncălzire, selectați un nivel de putere al MICROWAVE adecvat pentru tipul de mâncare. De ex., un bol de legume poate fi reîncălzit folosind nivelul de putere P-100, în timp ce o lasagna, care conține ingrediente ce nu se pot amesteca, ar trebui reîncălzită folosind nivelul de putere P-40.

OBSERVAȚII:

- Înainte de reîncălzire, scoateți alimentele din foile sau din recipientele metalice.
- Durata reîncălzirii va fi condiționată de forma, adâncimea, cantitatea și temperatura alimentelor, precum și de dimensiunea, forma și materialul recipientului.

⚠ ATENȚIE: Nu încălziți niciodată lichide în recipiente cu gât îngust, deoarece acest lucru ar putea duce la erupția conținutului din recipient și poate provoca arsuri.

- Pentru a evita supraîncălzirea și apariția focului, acordați atenție la reîncălzirea alimentelor cu mult zahăr sau cu multă grăsime, de exemplu: plăcinte umplute sau budincă de Crăciun.
- Nu încălziți niciodată ulei sau grăsime pentru prăjire în baie de ulei deoarece aceasta se poate supraîncălzi și lua foc.
- Cartofii în conservă nu trebuie încălziți în cuptorul cu microunde, urmați instrucțiunile producătorului, menționate pe conservă.

⚠ ATENȚIE: Conținutul biberonurilor și borcanelor cu mâncare pentru bebeluși trebuie agitat sau amestecat și temperatura trebuie verificată înainte de consum, pentru a evita arsurile.

Depanare

În cazul în care credeți că cuptorul nu funcționează corect, puteți efectua câteva verificări simple înainte de a apela la un inginer. Acest lucru va ajuta la evitarea apelurilor inutile la centrul de service dacă defecțiunea este simplu de rezolvat.
Urmați pașii simplii de verificare de mai jos:
Puneți o jumătate de ceașcă de apă pe farfuria rotativă și închideți ușa. Setați timerul pentru 1 minut folosind nivelul de putere P-100 al MICROWAVE.

1. Lampa cuptorului se aprinde când acesta gătește?
2. Funcționează ventilatorul de răcire? (Verificați prin plasarea mâinii deasupra orificiilor de aerisire.)
3. Se aude un semnal sonor după 1 minut?
4. Este apa din ceașcă fierbinte?
   Dacă răspundeți „NU" la vreuna dintre întrebări, verificați mai întâi dacă cuptorul este conectat corect și dacă siguranța nu este arsă. Dacă nu există nicio defecțiune la niciunul dintre ele, consultați diagrama de depanare de mai jos.

⚠ AVERTISMENT: Nu încercați niciodată să ajustați, să reparați sau să modificați cuptorul dumneavoastră singur. Este periculos ca oricine altcineva decât un inginer SHARP instruit să efectueze întreținerea sau reparațiile. Acest lucru este important, deoarece poate implica îndepărtarea capacelor care oferă protecție împotriva energiei cu microunde.

- Garnitura ușii oprește scurgerea de microunde în timpul funcționării cuptorului, dar nu formează o etanșare ermetică. Este normal să vedeți picături de apă, lumină sau să simțiți aer cald în jurul ușii cuptorului. Alimentele cu un conținut ridicat de umiditate vor elibera abur și vor cauza condens în interiorul ușii, care poate picura din cuptor.
- Reparații și Modificări: Nu încercați să reparați, să modificați sau să operați cuptorul dacă acesta nu funcționează corect.
- Acces la Carcasa Exterioară și la Lampă: Nu îndepărtați niciodată carcasa exterioară. Acest lucru este foarte periculos din cauza părților cu tensiune înaltă din interior care nu trebuie niciodată atinse, deoarece acest lucru ar putea fi fatal.

  Cuptorul dumneavoastră nu este echipat cu un capac de acces pentru lampă. Dacă lampa se defectează, nu încercați să înlocuiți lampa singuri, apelați la un centru de service aprobat de SHARP.

TABEL DE DEPANARE

Problemă	**Explicație**
Curenții de aer circulă în jurul ușii.	Când cuptorul funcționează, aerul circulă în interiorul acestuia. Ușa nu formează un sigiliu etanș; așadar, este posibil ca aerul să iasă pe lângă ușă.
Se formează condens în cuptor și se poate scurge pe lângă ușă.	Interiorul cuptorului va fi, în mod normal, mai rece decât alimentele gătite, astfel că aburul produs în timpul gătitului se va condensa pe suprafața mai rece. Cantitatea de abur produsă depinde de conținutul de apă al alimentelor gătite. Unele alimente, cum ar fi cartofii, au un conținut ridicat de umiditate. Condensul din sticla ușii ar trebui să dispară după câteva ore.
Scântei sau arc electric în interiorul cuptorului în timpul gătirii.	Arcul electric va apărea atunci când un obiect metalic ajunge în proximitatea cavității cuptorului în timpul gătirii. Acest lucru poate aspri suprafața cavității, dar nu va deteriora cuptorul în alte moduri.
Gătirea cartofilor cu arc electric.	Asigurați-vă că ați scos toate „nodurile", iar cartofii au fost perforați, așezați-i direct pe platoul rotativ sau într-un vas rezistent la căldură sau o tavă similară.
Cuptorul nu funcționează când este apăsat butonul **START/+30s**.	Verificați dacă ușa este închisă corect.
Cuptorul gătește prea încet.	Asigurați-vă că ați selectat nivelul de putere corect.
Cuptorul face un zgomot.	Cuptorul cu microunde va aprinde și va stinge impulsurile de energie în timpul gătirii / decongelării.
Carcasa exterioară este fierbinte.	Carcasa se poate încălzi la atingere - feriți copiii.
Când utilizați cuptorul doar în modul grill, elementul de încălzire pare să nu fie pornit tot timpul.	În timpul gătirii în modul grill, temperatura cuptorului este monitorizată pentru a asigura că cavitatea nu devine prea fierbinte. Elementul grill poate porni și opri în timpul ciclului de gătire.
Când funcția grill este utilizată în modul combinat, aceasta nu pare a fi pornită.	În timpul modului de gătire combinat (MICROWAVE și grill), cuptorul va schimba între cele două funcții. Funcțiile MICROWAVE și grill nu vor fi activate în același timp.
În modul convecție, cuptorul nu pare să se încălzească suficient.	Temperatura cavității cuptorului va fi menținută la +/- 10% din nivelul setat. Temperatura este măsurată în centrul mort al cuptorului cu un dispozitiv de măsurare a temperaturii calibrat, folosind un termocuplu de tip K.
După gătire, cuptorul face un zgomot sau pare să funcționeze în continuare.	La finalul ciclului de gătire, ventilatorul poate rămâne pornit câteva minute pentru a răci cuptorul. Acest lucru este normal.
"COOL" este afișat pe ecran.	Când este utilizat în modul AIR FRY, grill sau convecție, cavitatea cuptorului se va încălzi. După ce gătitul este complet, „COOL" va fi afișat până când temperatura cavității scade sub 140°C.

Înainte de a solicita asistență

Înainte de a apela la service, vă rugăm să verificaţi fiecare aspect de mai jos:

- Verificaţi dacă cuptorul este conectat corect la priză. Dacă nu este, scoateţi ştecherul din priză, aşteptaţi 10 secunde şi conectaţi-l din nou corect.
- Verificaţi dacă nu a sărit siguranţa circuitului sau dacă nu s-a declanşat întrerupătorul principal de circuit. Dacă acestea par a funcţiona corect, testaţi priza cu un alt aparat.
- Verificaţi pentru a vă asigura că butoanele rotative de putere şi temporizator sunt setate corect.
- Verificaţi dacă uşa este închisă corect, activând sistemul de blocare de siguranţă al uşii. În caz contrar, energia microundelor nu va pătrunde în cuptor.

ÎN CAZUL ÎN CARE NICIUNUL DINTRE PAŞII DE MAI SUS NU REMEDIAZĂ PROBLEMA, CONTACTAŢI UN TEHNICIAN CALIFICAT. NU ÎNCERCAŢI SĂ REGLAŢI SAU SĂ REPARAŢI CUPTORUL PE CONT PROPRIU.

Upozornenie:
Váš produkt je označený týmto symbolom. Znamená, že použité elektrické a elektronické zariadenia sa nemôžu vhadzovať do domového odpadu. Musia sa vrátiť v súlade so systémom oddeleného zberu.

A. Informácie o likvidácii pre používateľov (súkromné domácnosti)

1. V Európskej únii
Upozornenie: Pri likvidácii nevhadzujte toto zariadenie do bežného domového odpadu!
Použité elektrické a elektronické zariadenia sa musia zbierať oddelene a v súlade s legislatívou, ktorá nariaďuje správne zaobchádzanie, opätovné využitie a recykláciu použitých elektrických a elektronických zariadení.
Po zavedení smernice v členských štátoch EÚ môžu súkromné domácnosti vracať svoje použité elektrické a elektronické zariadenia zadarmo v zberných miestach na to určených*.
V niektorých krajinách* môžete staré spotrebiče zdarma vrátiť aj u predajcu, keď si kúpite porovnateľné nové zariadenie.
*) O ďalších podrobnostiach sa informujte na vašom obecnom úrade.
Ak vaše použité elektrické a elektronické zariadenia obsahujú batérie alebo akumulátory, mali by byť vopred vybraté a likvidované oddelene podľa miestne platných nariadení. Riadnou likvidáciou prispejete k náležitému zberu, spracovaniu, opätovnému využitiu a recyklácii odpadových zariadení. Zabraňuje sa tak možným škodlivým vplyvom na životné prostredie a zdravie v dôsledku nevhodnej likvidácie.

2. V iných krajinách mimo EÚ
Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, informujte sa prosím u vašej obecnej správy na správny postup pri likvidácii tohto zariadenia.
Pre Švajčiarsko: použité elektrické a elektronické zariadenia môžete zadarmo vrátiť obchodníkovi, i keď nekupujete nový produkt.
Zoznam ďalších zberných miest nájdete na internetových stránkach www.swico.ch alebo www.sens.ch.

B. Informácie o likvidácii pre podnikateľov

1. V Európskej únii
Ak ste tento produkt používali na podnikateľské účely a teraz ho chcete zlikvidovať:
Obráťte sa na svojho predajcu produktov SHARP, ktorý vás informuje o vrátení produktu. Možno budete musieť niesť náklady za vrátenie a recykláciu. Malé produkty (v malom množstve) môžu byť možno odovzdané vo vašom miestnom zbernom mieste.
Pre Španielsko: ohľadom vrátenia vašich použitých výrobkov sa informujte na zavedený systém zberu u svojej obecnej správy.

2. V iných krajinách mimo EÚ
Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, informujte sa prosím u vašej obecnej správy na správny postup pri likvidácii tohto zariadenia.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Informácie o servise nájdete na stránke **www.sharpconsumer.com/contact/**, informácie o vašich záručných právach nájdete na stránke **www.sharpconsumer.com/support/** alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého ste produkt zakúpili. Vyhlásenia o zhode sú k dispozícii na stránke **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA ZABRÁNENIE MOŽNÉMU VYSTAVENIU MIKROVLNNEJ ENERGII

1. Nepokúšajte sa používať túto rúru s otvorenými dvierkami, pretože by to mohlo spôsobiť škodlivé vystavenie mikrovlnnej energii. Je dôležité neporušovať alebo nemanipulovať s bezpečnostnými blokovaniami.
2. Nevkladajte nič medzi prednú časť rúry a dvierka, ani nedovoľte, aby sa na tesniacich povrchoch hromadili nečistoty alebo zvyšky čistiaceho prostriedku.
3. Rúru nepoužívajte, ak je poškodená. Je veľmi dôležité, aby sa dvierka rúry správne zatvárali a aby nedošlo k poškodeniu dvierok, pántov, západiek alebo tesnení dvierok a tesniacich plôch.
4. Nepokúšajte sa rúru opravovať alebo nastavovať.

Obsah

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 3
INŠTALÁCIA 12
Rádiové rušenie 13
Pokyny na uzemnenie 13
Technické parametre 13
Rúra a príslušenstvo 14
Ovládací panel 15
Pred použitím rúry 15
Nastavenie hodín 15
Vhodné do 16
Ručná prevádzka 17
Varenie v mikrovlnke 17
Rýchly štart 18
Varenie AIR FRY 18
Varenie s grilom 19
MICROWAVE + gril 19
Konvekcia 20
Mikrovlnná rúra + Konvekcia 21
Automatické menu 21
Rozmrazenie podľa hmotnosti 24
Odstraňovanie mrazu podľa času 24
Sekvencia varenia 24
Bezpečnostný zámok 25
Bezpečnosť detí 25
Čistenie a starostlivosť 25
Vhodné pečiace nádoby 26
Rady pre varenie v mikrovlnnej rúre 27
Rady na rozmrazovanie 29
Rady pri opätovnom ohreve 30
Riešenie problémov 31
Predtým, ako zavoláte o pomoc 33

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE SI ICH

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

Táto mikrovlnná rúra je navrhnutá len na použitie na pracovnej doske kuchynskej linky. Nie je určená na zabudovanie do kuchynskej linky. Mikrovlnnú rúru neumiestňujte do skrinky. Zásuvka musí byť neustále prístupná, aby mohla byť sieťová zástrčka v prípade núdze ľahko vytiahnutá.

Sieťové napätie musí byť 230 – 240 V striedavého prúdu s frekvenciou 50 Hz a malo by byť vybavené poistkou s nominálnou hodnotou aspoň 10 A alebo ističom s nominálnou hodnotou aspoň 10 A. Mal by byť naplánovaný samostatný elektrický obvod slúžiaci len na prevádzku tohto zariadenia

Rúru neinštalujte na miestach, kde sa vytvára teplo, napr. v blízkosti klasického sporáka. Rúru neinštalujte na miestach, kde je vysoká vlhkosť vzduchu alebo kde sa môže tvoriť kondenzácia. Rúru neskladujte ani neinštalujte vonku.

Ak spozorujete dym, je nutné vypnúť zariadenie alebo vytiahnuť sieťovú zástrčku a ponechať zatvorené dvierka, aby sa uhasili prípadné plamene.

Používajte len nádoby a riady vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre. Je potrebné skontrolovať, či je použitý kuchynský riad vhodný pre mikrovlnné rúry.
Keď pri ohreve potravín používate plastové alebo papierové nádoby, nenechávajte rúru nikdy bez dozoru. Mohlo by dôjsť k vznieteniu.

Vyčistite ochranu proti postriekaniu vlnovodu a vnútorný priestor. Tieto diely by mali byť suché a zbavené mastnoty.

Usadené kvapky tuku by sa mohli prehriať, začať dymiť alebo sa vznietiť.

V blízkosti rúry a pri jej vetracích otvoroch neuchovávajte žiadne horľavé materiály.
Vetracie otvory nikdy neprekrývajte.

Z potravín a balení odstráňte všetky kovové uzávery, drôtiky a pod.. Iskrenie na kovových častiach môže viesť k požiaru.

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na ohrev oleja na fritovanie. Teploty nemôžu byť sledované a tuk by sa mohol vznietiť.

Na výrobu pukancov by sa mal v mikrovlnných rúrach používať len špeciálne balené pukance.

V rúre neuchovávajte žiadne potraviny ani iné predmety.

Po spustení rúry skontrolujte nastavenia a uistite sa, že zariadenie pracuje tak, ako si želáte.

Nenechávajte rúru bez dozoru, kým je v prevádzke.

Nenechávajte rúru bez dozoru, kým je v prevádzke.
Aby ste sa vyvarovali prehriatiu a požiaru, mali by ste postupovať veľmi obozretne najmä vtedy, keď sa varia alebo ohrievajú potraviny s obzvlášť vysokým obsahom cukru alebo tuku, napr. párky, koláče alebo vianočné pečivo. Pozrite si príslušné rady v návode na používanie.

Na vyvarovanie sa zranení. VÝSTRAHA:

Zariadenie neprevádzkujte, ak je poškodené alebo ak nefunguje správne. Pred prevádzkou skontrolujte nasledujúce body:

a) Dvierka sa musia dokonale zatvárať, musia byť presne vyrovnané a nesmú byť zdeformované.
b) Skontrolujte, či závesy a bezpečnostné západky dverí nie sú zlomené alebo uvoľnené.
c) Skontrolujte, či tesnenie dvierok a tesniace plochy nie sú poškodené.
d) Uistite sa, že vo vnútornom priestore a na dvierkach nie sú

žiadne deformácie (napr. jamky).

e) Uistite sa, že sieťový kábel a sieťová zástrčka nie sú poškodené.

Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, nesmiete rúru prevádzkovať, kým ju neopraví kompetentná osoba.

Za žiadnych okolností nevykonávajte opravy ani zmeny mikrovlnnej rúry sami. Opravy, najmä také, pri ktorých sa musí odstrániť kryt zariadenia, smú vykonávať výhradne technici s príslušnou kvalifikáciou.

Rúru neprevádzkujte, ak sú otvorené dvierka alebo ak je akýmkoľvek spôsobom zmenené bezpečnostné blokovanie dvierok. Rúru nikdy neprevádzkujte, keď sa medzi tesnením dvierok a tesniacimi plochami nachádzajú nejaké predmety.

Vyvarujte sa nahromadeniu tuku a nečistôt na tesnení dvierok a susedných dieloch. Čistite mikrovlnnú rúru v pravidelných intervaloch a odstraňujte všetky zvyšky jedál.

Dodržujte pokyny v kapitole „Čistenie a údržba". Udržujte zariadenie čisté, inak by sa mohli povrchy poškodiť. Mohla by tým byť negatívne ovplyvnená doba použiteľnosti zariadenia a mohlo by dôjsť k nebezpečným situáciám.

Osoby s KARDIOSTIMULÁTORMI by sa mali informovať na bezpečnostné opatrenia pri zaobchádzaní s mikrovlnnými rúrami u svojho lekára alebo výrobcu kardiostimulátorov.

Na vyvarovanie sa úrazu elektrickým prúdom

- Za žiadnych okolností by sa nemal odstraňovať vonkajší kryt.
- Nikdy nenechajte natiecť tekutiny do otvorov bezpečnostného blokovania dvierok alebo vetracích otvorov. Keď dôjde k vyliatiu tekutín, musíte rúru ihneď vypnúť, vytiahnuť sieťovú zástrčku a vyžiadať si zákaznícky servis SHARP.

- Nikdy neklaďte sieťový kábel alebo sieťovú zástrčku do vody alebo iných tekutín.
- Sieťový kábel nesmie byť vedený cez ostré hrany stola alebo pracovnej dosky.
- Udržujte sieťový kábel mimo dosah zahriatych plôch vrátane zadnej strany rúry.
- Udržujte zariadenie a jeho kábel mimo dosahu detí do 8 rokov.
- V žiadnom prípade neskúšajte sami vymeniť žiarovku v rúre, nechajte ju vždy vymeniť autorizovaným elektrikárom produktov SHARP. Ak by žiarovka v rúre prestala svietiť, obráťte sa na predajcu elektrospotrebičov alebo autorizovaný zákaznícky servis SHARP.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť autorizovaný servisný technik spoločnosti SHARP.

VÝSTRAHA: Pokrmy v tekutej ani inej podobe sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli vybuchnúť. Ohrievanie nápojov mikrovlnami môže zapríčiniť oneskorené vzkypenie; preto si zaobchádzanie s nádobami preto vyžaduje zvláštnu opatrnosť Aby sa predišlo možnosti výbuchu a náhlemu vzkypeniu:

nepoužívajte uzatvorené nádoby. Pred ich použitím odstráňte z nich tesnenia a veká. Uzatvorené nádoby môžu vybuchnúť v dôsledku nahromadeného tlaku aj po vypnutí rúry. Pri ohrievaní nápojov mikrovlnami dávajte pozor. Používajte nádobu so širokým hrdlom, aby mohli bubliny unikať.

Nikdy neohrievajte tekutiny v úzkych, vysokých nádobách (napr. detských fľašiach), pretože by obsah mohol vystreknúť a spôsobiť popáleniny.

Aby ste sa vyvarovali popálenín v dôsledku náhleho vykypenia (tzv. utajeného varu):

1. Nenastavujte žiadne extrémne dlhé časy.

2. Tekutiny pred varením/ohrievaním zamiešajte.
3. Počas ohrievania sa do nádoby odporúča vložiť sklenenú tyčinku alebo podobný predmet (nekovový).
4. Po ohreve ponechajte tekutiny ešte aspoň 20 sekúnd stáť v zariadení, aby ste sa vyvarovali oneskorenému vzkypeniu.

Nevarte vajcia v škrupine. Celé vajcia natvrdo sa v mikrovlnných rúrach nesmú ohrievať, pretože môžu vybuchnúť, dokonca aj keď sú už uvarené. Pred varením alebo ohrievaním vajec, ktoré neboli ušľahané alebo zamiešané, žĺtky a bielky poprepichujte, aby nevybuchli. Z uvarených vajec pred ohrevom v mikrovlnnej rúre odstráňte škrupinu a nakrájajte ich na plátky.

Pred tepelnou úpravou potravín so šupkou, napr. zemiakov, párkov alebo ovocia, ich poprepichujte, aby mohla unikať para.

VÝSTRAHA: Obsah fliaš pre kojencov a nádob s detskou výživou sa musí pred použitím zamiešať, príp. pretrepať, aby ste sa vyvarovali popálenín. Pri vyberaní upravovaných potravín z vnútorného priestoru by ste mali používať chňapky alebo rukavice odolné voči teplu. Aby sa zabránilo popáleniu:

- nádoby, vrecúška s pukancami, varné vrecúška a pod. otvárajte vždy ďalej od rúk a tváre, aby ste sa vyvarovali popálenín parou alebo utajeným varom. Aby ste sa vyvarovali popáleninám, vždy skontrolujte teplotu potraviny a pred podávaním zamiešajte. Zvláštnu opatrnosť vyžaduje podávanie pokrmov alebo nápojov malým deťom, deťom alebo starším osobám. Niektoré časti sa počas používania môžu zahrievať. Udržujte z dosahu detí.
- Teplota nádoby nie je tým pravým ukazovateľom teploty potraviny alebo nápoja; teplotu vždy skontrolujte.
- Pri otváraní dvierok zariadenia udržujte dostatočný odstup, aby ste sa vyvarovali popálenín vplyvom vystupujúcej pary alebo tepla.

- Nakrájajte plnené pokrmy po tepelnej úprave na plátky, aby mohla unikať para a aby sa zabránilo popáleninám.
- Udržujte zariadenie z dosahu detí, aby sa nemohli popáliť.

VÝSTRAHA: Deti smú zariadenie používať bez dohľadu až od 8 rokov a keď dostali dostatočné pokyny na bezpečné použitie, a keď rozumejú nebezpečenstvám vznikajúcim v dôsledku nesprávneho použitia.

Keď sa zariadenie používa v režime GRIL, KOMBINOVANÉ VARENIE S GRILOM, KOMBINOVANÉ KONVEKČNÉ VARANIE A v AUTOMATICKOM REŽIME, deti môžu rúru používať kvôli vytváranej teplote len pod dohľadom dospelých.

Tento prístroj nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich nedohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba nedala pokyny ohľadom používania.

Na deti je potreba dohliadať, aby sa zaručilo, že sa so zariadením nebudú hrať. Deti môžu rúru čistiť iba pod dohľadom.

Modely s elektronickou dotykovou obrazovkou sú vybavené režimom detského zámku.

Neopierajte sa o dvierka zariadenia ani sa za ne nevešajte. nehrajte sa s rúrou, ani ju nepoužívajte ako hračku.

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

Iné upozornenia

Nikdy zariadenie žiadnym spôsobom neupravujte.

Nepohybujte zariadením počas prevádzky.

Táto rúra je určená na použitie len v domácnostiach a smie sa používať len na úpravu potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo oblečenia a ohrev otepľovacích vankúšov, papúč, špongií, vlhkej handričky a podobne môže viesť k riziku zranenia, vznietenia alebo požiaru. Nie je vhodná na komerčné účely ani na používanie v laboratóriu.

Na zaručenie bezproblémového fungovania a zabráneniu poškodenia rúry

Nikdy neuvádzajte do prevádzky prázdnu rúru. Pri používaní špeciálneho riadu na zhnednutie alebo samoohrievacích materiálov musí byť medzi tento riad a otočný tanier umiestnená teplovzdorná izolácia (napr. porcelánový tanier). Tým sa zabráni poškodeniu základne rúry. Nemala by sa prekročiť uvedená doba ohrevu pre riad.

Nepoužívajte kovový riad, pretože sa potom odrážajú mikrovlny a dochádza k iskreniu. Do rúry nedávajte žiadne konzervy.

Aby ste zabránili rozbitiu otočného taniera alebo základne rúry:

a) rúru pred čistením vodou nechajte vychladnúť.

b) na studený otočný tanier/základňu rúry nedávajte horúce pokrmy ani horúci riad.

c) Na vonkajšok zariadenia počas jeho prevádzky nič nepokladajte.

POZNÁMKA:

Nepoužívajte umelohmotné nádoby na mikrovlnné varenie, ak je rúra ešte stále horúca z používania kombinovaného varenia s grilom (závisí od modelu rúry), pretože by sa mohli roztaviť.

Pri vyššie uvedených režimoch nesmiete používať umelohmotné nádoby, pokiaľ výrobca nádoby neuvádza, že je na také účely vhodná.

Ak máte otázky k pripojeniu zariadenia, obráťte sa na autorizovaného elektrikára.

Ani výrobca ani predajca nemôžu prevziať žiadnu zodpovednosť za poškodenia zariadenia alebo zranenia osôb, ktoré vzniknú v dôsledku nesprávneho elektrického pripojenia.

Na stenách vo vnútornom priestore, príp. okolo tesnenia dvierok a tesniacich plôch sa môže tvoriť vodná para a kvapky. To je normálne a nie je to žiadnym príznakom výstupu mikrovĺn alebo inej chybnej funkcie.

Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných aplikáciách, ako napríklad kuchynské priestory vyhradené pre pracovníkov v obchodoch, kanceláriách a iných profesionálnych prostrediach/na farmách/používanie klientmi v hoteloch, moteloch a iných typoch ubytovacích prostredí/prostredí lôžkového a raňajkového typu.

Bezpečnostné opatrenia pri používaní funkcií teplovzduchu (AIR FRY, Gril a Konvekcia)

- Plech a vnútorný hrniec teplovzdušnej fritézy vyčistite vlhkou mydlovou handričkou. Používajte len jemnú mydlovú vodu.
- NEČISTITE kovovými čistiacimi vankúšikmi. Kúsky sa môžu odlomiť a dotknúť sa elektrických častí, čím vznikne riziko úrazu elektrickým prúdom. Týmto tiež dôjde k poškodeniu povrchu.
- Pred uskladnením alebo použitím vysušte jednotku a všetky montážne prvky mäkkou tkaninou.
- Ak sú na plechu alebo vnútornom hrnci škvrny, ktoré sa príliš ťažko čistia, nechajte ich pred čistením asi 10 minút namočené v teplej vode.
- Pri varení NEPREPĹŇAJTE. Preplnenie môže spôsobiť zranenie osôb alebo poškodenie majetku alebo ovplyvniť bezpečné používanie spotrebiča.
- Do plechu NEDÁVAJTE olej ani žiadnu inú tekutinu.
- Tento spotrebič NEPOUŽÍVAJTE na vyprážanie.
- Dbajte na správnu prípravu a tepelnú úpravu potravín, aby

nedošlo k ohrozeniu zdravia.

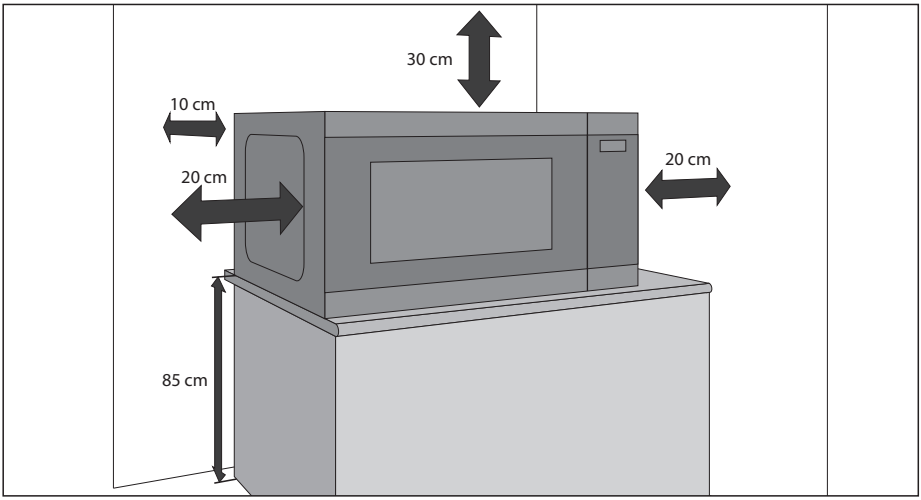
- Zabráňte kontaktu potravín s vykurovacími telesami.
- Pred použitím sa VŽDY uistite, že je spotrebič správne zostavený.
- Keď sa teplovzdušná fritéza nepoužíva, NESKLADUJTE v nej žiadne materiály okrem dodaného príslušenstva.
- Zariadenie NEPOUŽÍVAJTE na nič iné než na čo je určené.
- Používanie prídavných zariadení sa neodporúča, pretože to môže spôsobiť nebezpečenstvo alebo zranenie.
- NEPREKRÝVAJTE vzduchový prívod ani vzduchový výfuk, keď je jednotka v prevádzke. Tým sa zabráni rovnomernému vareniu a môže dôjsť k poškodeniu jednotky alebo jej prehriatiu.
- Počas varenia alebo bezprostredne po ňom sa NEDOTÝKAJTE príslušenstva.
- Ak prístroj obsahuje horúce jedlo, je potrebné postupovať mimoriadne opatrne. Nesprávne používanie môže mať za následok poranenie osôb.
- Po použití nechajte zariadenie, aby malo dostatok času na vychladnutie.
- Pred čistením nechajte vychladnúť.
- VAROVANIE: Teplovzdušná fritéza sa počas používania zahrieva a niektoré povrchy môžu dosahovať vysoké teploty. Keďže ľudia vnímajú teploty, tento zariadenie by ste mali používať opatrne.
- Pri dotyku horúcich povrchov alebo riadu a jedla používajte ochranné izolované rukavice.

Tento symbol znamená, že sa povrchy môžu počas používania zahrievať.

INŠTALÁCIA

1. Z vnútorného priestoru rúry vyberte všetky obalové materiály a odstráňte všetky ochranné fólie nachádzajúce sa na povrchu kabinetu mikrovlnnej rúry.
2. Pozorne skontrolujte rúru, či nemá známky poškodenia.
3. Mikrovlnnú rúru nainštalujte na bezpečnú rovnú plochu, ktorá je dostatočne pevná, aby uniesla hmotnosť zariadenia vrátane pripravovaných potravín. Mikrovlnnú rúru neumiestňujte do skrinky.
4. Vyberte rovnú plochu, ktorá poskytuje dostatok otvoreného priestoru pre prívod vzduchu a/alebo odvod vzduchu. Pozrite si obrázok na prvej strane. Zadný povrch zariadenia musí byť umiestnený proti stene.

- Minimálna inštalačná výška je 85 cm.
- Medzi bokmi mikrovlnnej rúry a ľubovoľnou susednou stenou alebo predmetom je potrebný minimálny priestor 20 cm.
- Nad rúrou nechajte priestor aspoň 30 cm.
- Zo spodnej časti rúry neodstraňujte nožičky.
- Zablokovaním otvorov prívodu a/alebo odvodu vzduchu môžete poškodiť rúru.
- Umiestnite rúru čo najďalej od rádií a televízorov. Prevádzka mikrovlnnej rúry môže spôsobiť rušenie rádiového alebo televízneho príjmu.



5. Zasuňte sieťovú zástrčku mikrovlnnej rúry do štandardnej, uzemnenej zásuvky.

VÝSTRAHA:

Nedávajte rúru na miesta, kde sa tvorí teplo alebo vlhkosť (napríklad do blízkosti alebo nad klasickou rúrou) alebo do blízkosti horľavých materiálov (napríklad záclon).
Neblokujte vzduchové ventilačné otvory.
Na rúru nič neumiestňujte.
Počas prevádzky alebo krátko po nej sa nedotýkajte vonkajšej strany mikrovlnnej rúry, pretože bude horúca.

Rádiové rušenie

Prevádzka mikrovlnnej rúry môže spôsobiť rušenie vášho rádia, TV alebo podobného zariadenia. Ak sa vyskytne rušenie, môže sa znížiť alebo odstrániť prijatím nasledujúcich opatrení:

1. Vyčistite dvierka a dutinu, kde sa stretávajú.
2. Zmeňte smer prijímacej antény rádia alebo televízie.
3. Presuňte mikrovlnnú rúru vzhľadom na prijímač.
4. Zapojte mikrovlnnú rúru do inej zásuvky, aby rúra a prijímač neboli na rovnakom napájaní.

Pokyny na uzemnenie

Toto zariadenie musí byť uzemnené. Táto rúra je vybavená šnúrou s uzemňovacím vodičom s uzemňovacou zástrčkou. Musí byť zapojená do zásuvky, ktorá je riadne nainštalovaná a uzemnená. V prípade elektrického skratovania uzemnenie znižuje riziko úrazu elektrickým prúdom tým, že poskytuje únikový vodič pre elektrický prúd. Odporúča sa, aby bol poskytnutý samostatný obvod, ktorý bude napájať len rúru.

⚠ VÝSTRAHA: Nesprávne použitie uzemňovacieho zástrčky môže mať za následok riziko úrazu elektrickým prúdom.

VÝSTRAHA:

1. Ak máte nejaké otázky týkajúce sa uzemnenia alebo elektrických pokynov, poraďte sa s kvalifikovaným elektrikárom alebo servisným technikom.
2. Ani výrobca ani predajca nemôžu prevziať žiadnu zodpovednosť za poškodenia rúry alebo zranenia osôb, ktoré vzniknú v dôsledku nesprávneho elektrického pripojenia.

Síťový kabel používaný v mikrovlnnej rúre obsahuje nasledujúce farebné kódy vodičov:
Zelená a žltá = UZEMNENIE | Modrá = NULA | Hnedá = ŽIVÁ

Technické parametre

Názov modelu		**YC-MA262A**
Sieťové napätie		230~240 V, 50 Hz jednofázový prúd
Poistka/istič		10 A
Zdroj napájania	Spotreba energie	1500 W
	Výstupný výkon mikrovln	900 W
	Výstupný výkon grilu	1500 W
	Konvekčný výkon	1500 W
	Výkon v režime vypnuté	<0,5 W
Mikrovlnná frekvencia		2450 MHz*
Vonkajšie rozmery (Š x V x H v mm)		523 x 300 x 415
Rozmery vnútorného priestoru (Š x V x H v mm)		335 x 218 x 362
Veľkosť skleneného otočného taniera (ø mm)		315
Objem vnútorného priestoru		26 litrov**
Veľkosť plechu na pečenie (Š x V x H v mm)		329 x 35 x 306
Veľkosť roštu na AIR FRY (Š x V x H v mm)		298 x 47 x 275
Hmotnostný rozsah		17.7 kg
Žiarovka do rúry (typ LED)		1 W

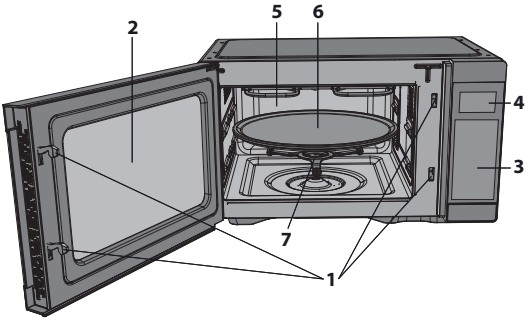
**** - Tento produkt spĺňa požiadavky európskeho štandardu EN55011. Tento produkt spĺňa požiadavky európskeho štandardu EN55011. Produkt je zaradený v zhode so štandardom ako zariadenie skupiny 2, triedy B.***
Skupina 2 znamená, že zariadenie účelovo vytvára vysokofrekvenčnú energiu v podobe elektromagnetických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

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

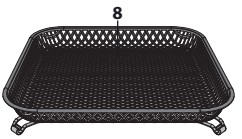
AKO SÚČASŤ POLITIKY NEUSTÁLEHO ZLEPŠOVANIA SI VYHRADZUJEME PRÁVO NA ZMENU KONŠTRUKCIE A TECHNICKÝCH PARAMETROV BEZ OZNÁMENIA.

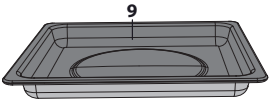
Rúra a príslušenstvo

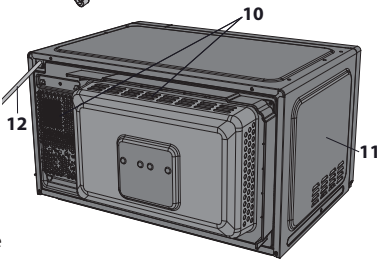
1. Systém bezpečnostného zámku dverí
2. Okno rúry
3. Ovládací panel
4. ZOBRAZENIE
5. Vnútorný priestor rúry
6. Sklenený podnos
7. Nosič otočného taniera
8. Kôš teplovzdušnej fritézy
9. Plech na pečenie
10. Vetracie otvory
11. Vonkajší kabinet
12. Sieťový kábel



- Grilovací rošt a pekáč na pečenie sú určené iba na používanie s funkciami grilovania a konvekcie. Pri používaní funkcie mikrovlnnej rúry NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové doplnky.
- Informácie o používaní grilovacieho roštu nájdete v častiach GRIL v tomto návode na používanie.







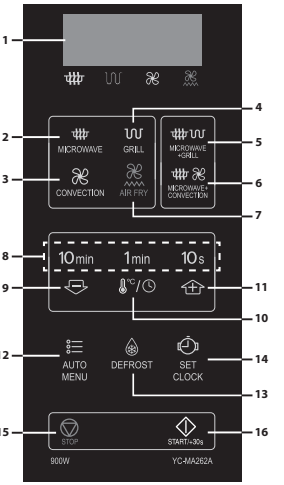
Nikdy sa nedotýkajte grilu, keď je horúci.
POZNÁMKA: Keď objednávate príslušenstvo, uveďte dve položky: názov dielu a názov modelu.

POZNÁMKY:

- Po varení mastných pokrmov bez pokrievky vždy dôkladne očistite vnútorný priestor a všetky kuchynské náčinia. Musia byť suché a bez mastnoty. Hromadiaca sa mastnota sa môže prehriať a začať dymiť alebo horieť.
- Pri mikrovlnnom varení umiestnite riad vždy na otočný tanier.
- Pri používaní funkcie mikrovlnnej rúry NEPOUŽÍVAJTE grilovací rošt alebo pekáč.

⚠ UPOZORNENIE: ♨ Tento symbol znamená, že sa povrchy môžu počas používania zahrievať. Dvere, vonkajší kabinet, priestor rúry, príslušenstvo a riady sa počas prevádzky veľmi zahrievajú. Aby ste sa nepopálili, používajte vždy hrubé rukavice na pečenie.

Ovládací panel



1. **DIGITÁLNE ZOBRAZENIE –** zobrazí sa doba prípravy jedla, výkon, indikátory a čas hodín.
2. **MICROWAVE POWER –**Stlačením vyberte stupeň mikrovlnného výkonu.
3. **KONVEKCIA –**Stlačením nastavte teplotu varenia konvekciou.
4. **GRIL –**Stlačením nastavte program na grilovanie. (Strana 19).
5. **MIKROVLNNÁ + GRIL –**Stlačením nastavte kombinované režimy varenia mikrovlnou a grilom. (Strana 19).
6. **MICROWAVE+CONVECTION –** Stlačením zvolíte konvekčné kombinované varenie.
7. **AIR FRY –** Stlačením použijete funkciu Air Fry.
8. **10 SEKÚND, 1 MINÚTA, 10 MINÚT –** Použite na nastavenie času varenia alebo hodín.
9. **DOLU ∨ –** Stlačením nastavíte hmotnosť jedla alebo porcie.
10. **TEPLOTA/ČAS –** Stlačením prepnite medzi nastavením teploty a času.
11. **HORE ∧ –** Stlačením nastavíte hmotnosť jedla alebo porcie.
12. **KLÁVES AUTO MENU –** Stlačením vyberte automatické varicí menu.
13. **DEFROST –** Stlačením vyberte funkciu Defrost.
14. **SET CLOCK (NASTAVENIE HODÍN) –** Použite na nastavenie času hodín. Použite na nastavenie časovača.
15. **STOP –** Stlačením raz dočasne zastavte varenie, alebo dvakrát pre úplné zrušenie varenia.
16. **ŠTART/+30s –** Stlačením spustíte rúru a predĺžite varenie o intervaly 30 sekúnd.

Symbol					°C	
Popis	Vhodné do	Poznámky	AIR FRY	Konvekcia	Teplota	Čas

Pred použitím rúry

Keď je rúra prvýkrát pripojená k elektrickej sieti, ozve sa pípnutie a displej zobrazí "**0:00**". Všimnite si, že hodiny nemusia byť nastavené, aby rúra správne fungovala. Ak chcete nastaviť hodiny, postupujte podľa pokynov v časti "**Nastavenie hodín**" tejto používateľskej príručky.
Nová rúra pri prvom použití grilu a/alebo konvekcie, uvoľňuje dym a zápachy. Aby sa tomu zabránilo počas varenia, použite gril a konvekciu bez jedla približne 20 minút.

- Po otvorení a zatvorení dvierok rúra prejde do pohotovostného režimu. Ak sa do 1 minúty nestlačí žiadne tlačidlo, displej zostane zapnutý a tlačidlá nebudú fungovať. Ak chcete znovu prejsť do pohotovostného režimu, otvoríte a zatvorte dvierka.
- Počas varenia, ak je stlačené tlačidlo **STOP** raz, cyklus varenia bude pozastavený. Ak chcete znovu spustiť varenie, stlačte tlačidlo **START/+30s**. Ak je stlačené tlačidlo **STOP** dvakrát, varenie bude zrušené.
- Pri programovaní rúry na konkrétnu funkciu a ak je prestávka medzi stlačeniami tlačidiel dlhšia ako 30 sekúnd, rúra sa vráti do pohotovostného režimu.
- Po dokončení cyklu varenia, displej zobrazí "**End**" a tón zaznie každé dve minúty, kým sa nestlačí tlačidlo alebo neotvoria dvere.

Nastavenie hodín

Na vašej rúre je 24-hodinový režim hodín.

1. Stlačením tlačidla **SET CLOCK** raz, nápis „00:00" bude blikať.
2. Stláčaním tlačidiel času nastavte aktuálny čas. Hodiny nastavte stláčaním tlačidla **10 min.** a minúty nastavte stláčaním tlačidiel **1 min.** a **10 s**.
3. Stlačením tlačidla **SET CLOCK** dokončite nastavenie hodín.

POZNÁMKY:

- Ak sú hodiny nastavené, po dokončení varenia displej zobrazí správny čas. Ak hodiny neboli nastavené, displej po dokončení varenia zobrazí len „0:00".
- Ak chcete počas varenia skontrolovať aktuálny čas, stlačte tlačidlo **SET CLOCK** a LED zobrazí aktuálny čas na 2-3 sekundy. Toto neovplyvní proces varenia.
- Kým je rúra v režime nastavovania hodín, ak je stlačené tlačidlo **STOP** alebo ak sa nevykoná žiadna operácia do 1 minúty, rúra sa vráti k predchádzajúcemu nastaveniu.
- Ak je prívod elektrickej energie do vašej mikrovlnnej rúry prerušený, displej bude po obnovení napájania blikať „0:00". Ak sa to stane počas varenia, program bude vymazaný. Čas dňa bude tiež vymazaný.

Vhodné do

Stupeň výkonu	Stlačte tlačidlo STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU	ZOBRAZENIE (Percentá)
VYSOKÝ	x1	100P
	x2	90P
STREDNE VYSOKÝ	x3	80P
	x4	70P
STRED.	x5	60P
	x6	50P
STREDNE NÍZKY (ROZMRAZOVANIE)	x7	40P
	x8	30P
NÍZKY	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Vaša rúra má 11 stupňov výkonu.
- Ak chcete zmeniť výkon pre varenie, stlačte tlačidlo **MICROWAVE POWER LEVEL** kým displej nezobrazí požadovanú úroveň. Nastavte požadovaný čas varenia stlačením tlačidiel času. Stlačte tlačidlo **START**, aby ste spustili rúru.
- Ak chcete počas varenia skontrolovať stupeň výkonu, stlačte tlačidlo **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**.
- Pokiaľ máte prst na tlačidle **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, zobrazí sa stupeň výkonu. Rúra bude naďalej odpočítavať, aj keď displej zobrazí stupeň výkonu.
- Ak je zvolený stupeň "0P", rúra bude pracovať s ventilátorom bez výkonu. Túto úroveň môžete použiť na odstránenie akýchkoľvek pachov.

Všeobecne platia nasledujúce odporúčania:
100P/90P - (VYSOKÝ výkon) pre rýchlu tepelnú úpravu alebo ohrev, napr. pre husté polievky, teplé nápoje, zeleninu a pod.
80P/70P - (STREDNE VYSOKÝ výkon) použite pre dlhšie varenie hustých jedál ako pečené mäso, fašírka a hotové jedlá, tiež pre citlivé pokrmy ako piškótové koláče. Pri tomto zníženom nastavení sa jedlo uvarí rovnomerne bez prevarenia okrajov.
60P/50P - (STREDNÝ výkon) Tento stupeň výkonu sa odporúča pre kompaktnejšie pokrmy, ktoré pri obvyklých metódach vyžadujú dlhú tepelnú úpravu, napr. pokrmy z hovädzieho mäsa, aby mäso zostalo mäkké.
40P/30P - (STREDNE NÍZKY výkon) použite na rozmrazovanie, vyberte toto nastavenie výkonu na rovnomerné rozmrazovanie jedla. Toto nastavenie je tiež ideálne na pozvoľné varenie ryže, cestovín, knedlíkov a varenie vaječného krému.
20P/10P - (NÍZKY výkon) Na jemné rozmrazovanie, napr. pre smotanové torty alebo listové cesto.

Ručná prevádzka

Otvorenie dvierok:

Na otvorenie dvierok rúry stlačte tlačidlo otvorenia dvierok.

Spustenie rúry:

Pripravte a umiestnite jedlo do vhodnej nádoby na otočný tanier alebo umiestnite priamo na otočný tanier. Zatvorte dvierka a po výbere požadovaného režimu varenia stlačte tlačidlo **START/+30s**. Počas manuálneho varenia môžete predĺžiť požadovanú dobu varenia stlačením tlačidiel **ČAS** alebo tlačidla **START/+30s**.

Ak program na varenie bol nastavený a tlačidlo **START/+30s** nebolo stlačené do 1 minúty, nastavenie sa zruší.

Ak sa počas varenia otvoria dvierka, musíte stlačiť tlačidlo **START/+30s** pre pokračovanie vo varení. Zvukový signál zaznie raz, keď sa tlačidlo stlačí správnym spôsobom.

Tlačidlo **STOP** použite na:

1. Zmazanie chybného zadania pri programovaní.
2. Dočasné prerušenie bežiacej prevádzky.
3. Zrušenie programu počas varenia, stlačte tlačidlo **STOP** dvakrát.
4. Na nastavenie a zrušenie detského zámku.

POZNÁMKA:

- Ak sa mikrovlnná rúra nepoužíva po dobu 1 minúty (a dvierka sú zatvorené), automaticky sa aktivuje bezpečnostný zámok. Klávesnica nebude fungovať. Ak chcete vypnúť bezpečnostný zámok, jednoducho otvorte dvierka mikrovlnnej rúry a klávesnica sa znova aktivuje.

Varenie v mikrovlnke

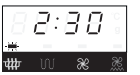
Rúru môžete naprogramovať na maximálnu dobu úpravy 99 minút 50 sekúnd (99,50).

MANUÁLNE VARENIE/MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE

- Zadajte dobu prípravy a na varenie alebo rozmrazovanie použite stupne mikrovlnného výkonu od 10P po 100p.
- Ak je to možné, premiešajte alebo otočte pokrm 2 až 3-krát počas varenia.
- Po varení prikryte jedlo a v prípade, že sa to odporúča, nechajte ho odstáť.
- Po rozmrazovaní prikryte jedlo fóliou a nechajte až do úplného rozmrazenia odstáť.

Príklad:

Varenie po dobu 2 minúty a 30 sekúnd s mikrovlnným výkonom 70 %.

Pre výkon 70P zadajte stupeň výkonu 4-násobným stlačením tlačidla STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU. x4	Zadajte čas varenia dvojitým stlačením tlačidla **1 min** a potom trojnásobným stlačením tlačidla **10 s**.	Stlačte tlačidlo **START/+30s** na spustenie časovača. (Displej bude odpočítavať nastavený čas varenia/rozmrazovania.)
		

VÝSTRAHA:

- Po spustení rúry sa rozsvieti svetlo v rúre a otočný tanier sa bude otáčať v smere hodinových ručičiek alebo proti smeru hodinových ručičiek.
- Ak sa počas varenia/rozmrazovania jedlo otvoria dvierka kvôli premiešaniu alebo otočeniu, čas varenia na displeji sa automaticky zastaví. Čas varenia/rozmrazovania sa začne opäť odpočítavať, keď sa dvierka zatvoria a stlačí sa tlačidlo **START**.
- Po skončení varenia/rozmrazovania otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP** a na displeji sa opäť zobrazí čas, ak bol čas nastavený.

- Ak chcete vedieť stupeň výkonu počas varenia, stlačte tlačidlo **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**. Pokiaľ máte prst na tlačidle **STUPEŇ MIKROVLNNÉHO VÝKONU**, zobrazí sa stupeň výkonu.

DÔLEŽITÉ

- Po varení/rozmrazovaní zatvorte dvierka. Pamätajte si, že ak necháte dvierka otvorené, svetlo zostane svietiť. To je z bezpečnostných príčin na to, aby ste vedeli, že máte zatvoriť dvierka.
- Ak jedlo varíte dlhšie ako je štandardná doba prípravy (pozrite si tabuľku nižšie) pomocou rovnakého režimu varenia, automaticky sa aktivuje bezpečnostný mechanizmus rúry. Úroveň výkonu MICROWAVE sa zníži alebo sa bude grilovacia vykurovacia špirála zapínať a vypínať.

Režim varenia	**Štandardná doba**
Mikrovlnný výkon od 10P do 100P	30 minút
Varenie s grilom	Prerušovaná operácia, ovládaná teplotou
Kombinované varenie s grilom	99 min. 50 s

Rýchly štart

Ak potrebujete variť s 100% MICROWAVE výkonom, jednoducho stlačte tlačidlo **ŠTART/+30s** v pohotovostnom režime. Každým stlačením tlačidla **ŠTART/+30s** pridáte 30 sekúnd k času varenia.

Varenie AIR FRY

S Predohrevom

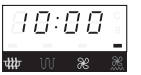
1. Stlačte tlačidlo AIR FRY, na displeji sa zobrazí **220°C**.
2. Stlačte tlačidlo AIR FRY na výber teploty. Každým jeho stlačením sa na displeji zmení teplota na 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, a potom späť na 220.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30s** na potvrdenie nastavenia teploty.
4. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30s** a rúra sa predohreje.
5. Keď sa dosiahne predohrevná teplota, teplota na displeji začne blikať. Otvorte dvierka, vložte jedlo na varenie do rúry a zatvorte dvierka.
6. Stlačením číslicových tlačidiel zadajte čas varenia.
7. Stlačením tlačidla ŠTART/+30s spusťte varenie.

Bez Predohrevu

1. Stlačte tlačidlo **AIR FRY**, na displeji sa zobrazí **140°C**.
2. Stlačte tlačidlo **AIR FRY** na výber teploty. Každým jeho stlačením sa na displeji zmení teplota na 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, a potom späť na 220.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART/+30s** na potvrdenie nastavenia teploty.
4. Stlačením číslicových tlačidiel zadajte čas varenia.
5. Stlačením tlačidla ŠTART/+30s spusťte varenie.

Príklad:

Varenie AIR FRY pri 220°C s konvekciou bez predohrevu po dobu 10 minút.

Stlačte raz tlačidlo AIR FRY. AIR FRY x1	Stlačte štyrikrát tlačidlo AIR FRY, kým sa na displeji nezobrazí 160 °C.	Stlačte tlačidlo **START/+30s** raz. START/+30s x1	Stlačte raz tlačidlo 10min. 10min x1	Stlačte tlačidlo **START/+30s**. START/+30s x1
				

Varenie s grilom

VARENIE LEN S GRILOM
Gril v hornej časti rúrou má len jedno nastavenie výkonu. Gril je podporovaný otočným tanierom ktorý sa súčasne otáča zabezpečuje rovnomerné zhnednutie. Na grilovanie malých položiek, ako je slanina, šunka alebo pečivo, používajte rošt. Jedlo môže byť umiestnené priamo na rošt alebo do koláčovej misy/teplovzdornej misky na rošt.

Príklad:
Na grilovanie po dobu 20 minút použite tlačidlo **GRIL**.

Stlačte raz tlačidlo **GRILL**. x1	Zadajte potrebnú dobu ohrevu dvojnásobným stlačením tlačidla 10 min.	Stlačte tlačidlo **START/+30s** na spustenie grilovania. (Displej bude odpočítavať nastavený čas grilovania.)

MICROWAVE + gril

GRIL + MICROWAVE kombinuje MICROWAVE s funkciou konvekcie. V tomto režime sa MICROWAVE a konvekčný výkon používajú striedavo. Plný výkon MICROWAVE na 14 sekúnd, potom gril na 15 sekúnd. Tento cyklus sa opakuje až do ukončenia varenia.
Kombináciou mikrovlnného výkonu s grilom môžete znížiť dobu prípravy a získať chrumkavý a hnedý povrch jedla.

Príklad:
Na varenie po dobu 15 minút postupujte podľa príkladu nižšie.

Stlačte raz tlačidlo **GRILL + CONVECTION**. MICROWAVE +GRILL x1	Zadajte potrebný čas ohrevu stlačením tlačidla **10 min** raz a tlačidla **1 min** päťkrát.	Stlačte tlačidlo **START/+30s** na spustenie varenia. (Displej bude odpočítavať nastavený čas varenia.)

POZNÁMKY pre GRIL a GRIL+MICROWAVE VARENIE:

- Pred varením nie je potrebné predhriať gril.
- Pri zapekaní jedál v hlbokých nádobách ich dajte na otočný tanier.
- Pri prvom použití grilu môžete cítiť dym alebo zápach spáleniny. To je normálne a nie je to znak toho, že rúra je chybná. Aby ste sa tomuto problému vyhli, pri prvom použití rúry ju nechajte nahrievať bez jedla 20 minút na grile.

DÔLEŽITÉ: Počas prevádzky môžete na odvetranie dymu alebo pachov otvoriť okno alebo zapnúť ventiláciu.
POZNÁMKA: Pri používaní funkcie grilu sa gril zapne a vypne v pravidelných intervaloch, aby sa zabránilo prehriatiu.

⚠ **UPOZORNENIE: Dvere, vonkajší kabinet, vnútro rúry a príslušenstvo sa počas prevádzky veľmi zahrievajú.**
Aby ste sa nepopálili, používajte vždy hrubé rukavice na pečenie.

Konvekcia

Pri konvekčnom varení horúci vzduch cirkuluje celou dutinou rúry, aby sa jedlo rýchlo a rovnomerne opieklo a získalo chrumkavú kôrku. Táto rúra môže byť naprogramovaná na trinásť rôznych teplôt varenia (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Odporúča sa predhriať rúru pred varením v režime konvekcie. Na predhriatie a varenie pomocou konvekčnej funkcie postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

S predohrevom

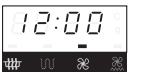
1. Stlačte tlačidlo **CONVECTION**, na displeji sa zobrazí **180°C**.
2. Stlačte tlačidlo **CONVECTION** pre výber teploty. Pri každom stlačení sa displej zmení na 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 a potom späť na 180.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30s** na potvrdenie nastavenia teploty.
4. Stlačte tlačidlo **START/+30s** a rúra sa začne predhrievať.
5. Keď sa dosiahne teplota predohrevu, teplota bude na displeji blikať. Otvorte dvierka, vložte jedlo, ktoré chcete variť do rúry, a dvierka zatvorte.
6. Stlačte tlačidlá čísel pre zadanie doby varenia.
7. Stlačte tlačidlo **START/+30s** na spustenie varenia.

Bez predohrevu

1. Stlačte tlačidlo **CONVECTION**, na displeji sa zobrazí **180°C**.
2. Stlačte tlačidlo **CONVECTION** pre výber teploty. Pri každom stlačení sa displej zmení na 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 a potom späť na 180.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30s** na potvrdenie nastavenia teploty.
4. Stlačte tlačidlá čísel pre zadanie doby varenia.
5. Stlačte tlačidlo **START/+30s** na spustenie varenia.

Príklad:

Varte 12 minút pri 210°C na konvekcii bez predohrevu.

Stlačte raz tlačidlo convection. CONVECTION x1	Stlačte trikrát tlačidlo convection, kým sa na displeji nezobrazí 210 °C. CONVECTION x3	Stlačte tlačidlo **START/+30s** raz. START/+30s x1	Stlačte raz tlačidlo **10min** a dvakrát tlačidlo **1min**.	Stlačte tlačidlo **START/+30s**. START/+30s x1
				

Mikrovlnná rúra + Konvekcia

Režim Mikrovlnná rúra + Konvekcia uľahčuje a zrýchľuje varenie, pretože používa rýchle varenie v mikrovlnnej rúre a konvekciu na chrumkanie jedla.
MICROWAVE + CONVECTION kombinuje mikrovlnný výkon s funkciou konvekcie. V tomto režime sa strieda mikrovlnný výkon a konvekčný výkon. Plný mikrovlnný výkon na 14 sekúnd, potom konvekcia nastavená na 170°C na 15 sekúnd. Tento cyklus sa opakuje až do konca doby varenia. Kombináciou mikrovlnného výkonu s konvekčnou funkciou sa znižuje čas varenia a jedlo získava chrumkavú, hnedú kôrku.

Príklad:
Varte 10 minút pomocou MIKROVLNNEJ RÚRY + KONVEKCIE.

Stlačte tlačidlo **MICROWAVE + CONVECTION** raz. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Zadajte čas ohrevu jedným stlačením tlačidla 10 min. 10 min x1	Stlačte tlačidlo **START/+30s** na spustenie varenia. (Displej bude odpočítavať nastavený čas varenia.)

POZNÁMKY k vareniu KONVEKCIA + MIKROVLNNÁ RÚRA:

- Neexistuje žiadna funkcia predohrevu.
- Pri zapekaní jedál v hlbokých nádobách ich dajte na otočný tanier.
- Pri prvom použití grilu môžete spozorovať dym alebo zápach spáleniny. Je to normálne a neznamená to, že je rúra chybná. Aby ste sa tomuto problému vyhli, pri prvom použití rúry ju predhrievajte bez jedla na 20 minút na konvekčnej funkcii.

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

⚠ UPOZORNENIE: Dvere, vonkajší kabinet, vnútro rúry a príslušenstvo sa počas prevádzky veľmi zahrievajú.
používajte vždy hrubé rukavice na pečenie.

Automatické menu

Pre väčšie pohodlie umožňujú automatické varenia programy pripraviť jedlo rýchlo a rovnomerne len niekoľkými stlačeniami tlačidiel. Nie je potrebné programovať dobu a intenzitu varenia, stačí vybrať požadovanú funkciu a zadať potrebnú hmotnosť/kusy, ak je to potrebné.

Mikrovlnné a konvekčné automatické menu

Ak chcete vybrať mikrovlnné a konvekčné automatické menu, stlačte tlačidlo **AUTO MENU** raz, potom stlačte tlačidlá „**+**" alebo „**–**", aby ste vybrali program, displej zobrazí "**A01**" až "**A09**".

Napríklad, na varenie dvoch zemiakov v šupke.

1. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo do rúry pomocou vhodného riadu pre vybrané varenie.
2. Zavrite dvierka.
3. Stlačte tlačidlo **AUTO MENU** raz. Displej zobrazí **A01**.
4. Stlačte tlačidlo „+" raz, displej zobrazí **A02**.
5. Stlačte tlačidlo **START/+30s** na potvrdenie výberu automatického varného menu.
6. Stlačte tlačidlo „**+**" alebo „**–**" pre nastavenie množstva (alebo hmotnosti u iných menu).
7. Stlačte tlačidlo **START/+30s** na spustenie varenia.
8. Po ukončení varenia sa displej vráti do pohotovostného režimu a zaznie 5 pípnutí.

Automatické menu A01 až A09

ZOBRA-ZENIE	Menu	ZOBRA-ZENIE	Hmotnosť (g)	Doba varenia	Režim varenia	Rady pri varení
A01	Auto-matický opätovný ohrev	150g	150g	1 minúta 30 sekúnd	Mikrovlnný výkon 100 P	Vložte jedlo do nádoby vhodnej pre MICROWAVE a umiestnite do stredu otočného taniera.
		250g	250g	2 minúty 30 sekúnd		
		350g	350g	3 minúty 30 sekúnd		
		450g	450g	4 minúty 30 sekúnd		
		600g	600g	6 minút		
A02	Zemiak	1		5 minút 20 sekúnd	Microwave P100	Každý zemiak by mal mať približne 230 g. Odstráňte všetky očká (puky) a pred varením umyte.
		2		8 minút 30 sekúnd		
		3		11 minút 30 sekúnd		
A03	Mäso	150g	150g	3 minút	Microwave P80 V polovici varenia otočte	Umiestnite jedlo do mikrovlnne bezpečnej nádoby a dajte do stredu otočného taniera.
		300g	300g	4 minúty 40 sekúnd		
		450g	450g	6 minút 30 sekúnd		
		600g	600g	8 minút 30 sekúnd		
A04	Zelenina	150g	150g	3 minút	Microwave P100	Umiestnite jedlo do mikrovlnne bezpečnej nádoby a dajte do stredu otočného taniera.
		350g	350g	4 minúty 30 sekúnd		
		500g	500g	6 minút		
A05	Pasta	50g	50g (voda 450g)	18 minút	Microwave P80	Dajte neprefarbené cestoviny do mikro-vlnne bezpečnej nádoby a pridajte vodu podľa hmotnosti. Pred spustením rúry umiestnite misku do stredu otočného taniera.
		100 g	100 g (voda 800g)	20 minút		
		150g	150g (voda 1200g)	22 minút		
A06	Ryba	150g	150g	3 minúty 10 sekúnd	Microwave P80	Umiestnite rybu na mikrovlnnú bezpečnú misku alebo stojan a umiestnite ju do stredu otočného stolíka.
		250g	250g	4 minúty 40 sekúnd		
		350 g	350 g	5 minút 40 sekúnd		
		450 g	450 g	7 minút		
		650 g	650 g	9 minút 40 sekúnd		
A07	Polievka	200	200 ml	2 minúty 10 sekúnd	P100	Umiestnite polievku do mikrovlnnej bez-pečnej nádoby a umiestnite ho do stredu otočného stolíka.
		400	400 ml	4 minút		
		600	600 ml	5 minút 40 sekúnd		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 minút	Konvekcia 190°C	Umiestnite pizzu priamo na plech a pečte na dolnej úrovni.
		300g	300g	12 minút 30 sekúnd		
		400g	400g	14 minút 30 sekúnd		
A09	Kura	500 g	500 g	40 minút	Konvekcia 200°C Prevráťte v 2/3 priebehu varenia	Umiestnite svoje jedlo na plech a pečte na dolnej úrovni.
		750 g	750 g	45 minút		
		1000 g	1000 g	50 minút		
		1200 g	1200 g	55 minút		

AIR FRY automatické menu

Ak chcete vybrať mikrovlnné a konvekčné automatické menu, stlačte tlačidlo **AUTO MENU** dvakrát, potom stlačte tlačidlá „**+**“ alebo „**–**“, aby ste vybrali program, displej zobrazí “**AF01**” až “**AF14**”.

Napríklad, na varenie mrazených kuracích nugetiek.

1. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo do rúry pomocou vhodného riadu pre vybrané varenie.
2. Zavrite dvierka.
3. Stlačte tlačidlo **AUTO MENU** dvakrát. Displej zobrazí **AF01**.
4. Stlačte tlačidlo „**+**“ päťkrát, displej zobrazí **AF06**.
5. Stlačte tlačidlo **START/+30s** na spustenie varenia.
6. Po dokončení varenia bude rúra pískať 5 krát.

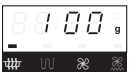
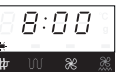
Automatické menu AF01 až AF14

ZOBRAZENIE	Menu	ZOBRA-ZENIE	Hmotnosť (g)	Doba varenia	Režim varenia	Rady pri varení
AF01	Mrazené francúzske hranolky	AF01	500 g	21 minút	Air fry 220°C	Nefritujte príliš veľa hranoliek v koši na fritovanie. Zaistite, aby boli hranolky rovnomerne rozložené.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minút 00	AIR FRY 220°C Otočte, keď zostanú 3 minúty varenia.	
AF03	Mrazené krokety	AF03	400g	14 minút	AIR FRY 210°C	Rovnomerne rozložte krokety do fritovacieho koša.
AF04	Mrazené kalamáre	AF04	400g	14 minút	AIR FRY 210°C	Rovnomerne rozložte kalamáre do fritovacieho koša.
AF05	Mrazené cibuľové krúžky	AF05	350g	13 minút	AIR FRY 210°C	Rovnomerne rozložte cibuľové krúžky do fritovacieho koša.
AF06	Mrazené nugetky	AF06	500g	20 minút	AIR FRY 210°C Otočte, keď zostanú 4 minúty varenia.	Nepreplňajte. Uistite sa, že sú medzi nugetkami malé medzery.
AF07	Rezeň	AF07	400g	20 minút	AIR FRY 200°C Otočte, keď zostanú 4 minúty varenia.	
AF08	Krevety	AF08	200 g	11 minút	AIR FRY 210°C	
AF09	Zelenina	AF09	300g	10 minút	AIR FRY 220°C	Nakrájajte zeleninu na kúsky 2 x 3 cm, aby sa uvarila rovnomerne.
AF10	Jarné závitky	AF10	400g	14 minút	AIR FRY 220°C Otočte, keď zostanú 4 minúty varenia.	
AF11	Mrazené obaľované krevety	AF11	220g	12 minút	AIR FRY 210°C Obráťte, keď zostávajú 4 minúty času varenia.	Dávajte pozor, aby ste nepreplnili fritovací kôš.
AF12	Mrazené zemiakové hranolky	AF12	400g	20 minút	AIR FRY 220°C	Nepreplňujte. Nasprayujte kuchynským olejom pre chrumkavejšiu kôru.
AF13	Buffalo kuracie krídelká	AF13	550g	15 minút	AIR FRY 210°C	Umiestnite rovnomerne do fritovacieho koša.
AF14	Grilované filety z čerstvej ryby	AF14	500g	11 minút	AIR FRY 230°C	

- Výsledok automatického varenia závisí od faktorov, ako sú tvar a veľkosť jedla, vaše osobné preferencie ohľadom stupňa prípravy a ako je jedlo v rúre umiestnené. Ak výsledok varenia nie je uspokojivý, prosím upravte čas varenia podľa potreby.
- Pri niektorých programoch automatického varenia vás môže rúra vyzvať, aby ste jedlo otočili. Otvorte dvierka, otočte jedlo, zavrite dvierka a potom stlačte tlačidlo **START/+30s**, aby ste pokračovali vo varení.
- Používajte rukavice do rúry (alebo podobné) pri otáčaní jedla.
- Nie je možné zmeniť čas alebo teplotu možností menu AIR FRY.

Rozmrazenie podľa hmotnosti

Mikrovlnná rúra je prednastavená s časovačom a stupňom mikrovlnného výkonu, takže potraviny ako mäso alebo morské plody môžu byť ľahko rozmrazené. Rozsah hmotnosti pre toto je od 0,1 kg – 2,0 kg.
Nasledujte nižšie uvedený príklad pre dePodrobnosti o tom, ako tieto funkcie ovládať.
Príklad: Na rozmrazenie kusu mäsa vážiaceho 1,2 kg.
Jedlo umiestnite na plochý tanier alebo alternatívne na mriežku na rozmrazovanie mikrovlnnej rúry na otáčacom podnose.

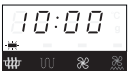
Vyberte funkciu DE-FROST podľa hmotnosti stlačením tlačidla defrost raz. DEFROST x1	Stlačte tlačidlo nahor štyrikrát ⇩ °C/⏲ ⇧	Stlačte tlačidlo **START/+30s** raz. START/+30s x1	Stlačte tlačidlo start a rozmrazovanie sa začne. START/+30s x1
			

Poznámky k rozmrazeniu podľa hmotnosti:

- Pred zmrazením jedla sa uistite, či je čerstvé a kvalitné.
- Hmotnosť jedla by ste mali zaokrúhliť k najbližšej hodnote s odchýlkou do 0,1 kg, napríklad 0,65 kg na 0,7 kg.
- V prípade potreby chráňte malé časti mäsa alebo hydiny malými kúskami hliníkovej fólie. Tým sa zabránia prehrievaniu častí počas rozmrazovania. Uistite sa, že sa fólia nedotýka stien rúry.

Odstraňovanie mrazu podľa času

Pomocou tejto funkcie môžete rýchlo rozmraziť jedlo, môžete vybrať vhodnú dobu rozmrazovania v závislosti od typ jedla. Postupujte podľa nižšie uvedeného príkladu pre podrobnosti k obsluhe tejto funkcie. Rozsah času je 0:01 – 99:50.
Príklad: Na rozmrazenie jedla na 10 minút.

Vyberte požadované menu stlačením tlačidla **TIME DEFROST** dvakrát. DEFROST x2	Zadajte čas varenia stlačením časových tlačidiel. 10 min 1 min 10 s	Stlačte tlačidlo **START/+30s** na spustenie rozmrazovania. (Displej bude odpočítavať čas rozmrazovania)
		

Poznámky pre časové rozmrazenie:

- Po varení zaznie päťkrát zvukový signál a LED displej zobrazí čas dňa, ak je nastavený. Ak hodiny nie sú nastavené, displej po skončení varenia ukáže len „0:00".
- Prednastavený stupeň mikrovlnného výkonu je P30 a nemôže byť zmenený.

Sekvencia varenia

Táto funkcia vám umožňuje variť v 2 rôznych fázach, ktoré môžu zahŕňať manuálny čas varenia a režim a/alebo čas rozmrazenia, ako aj funkciu rozmrazovania podľa hmotnosti. Po naprogramovaní nie je potrebné zasahovať do procesu varenia, pretože rúra automaticky prejde na ďalšiu fázu. Po prvej fáze zaznie zvukový signál.
Poznámka: Auto menu nemôže byť nastavené ako jedna z viacerých sekvencií.
Príklad: Ak chcete rozmraziť jedlo na 5 minút, potom variť s mikrovlnným výkonom P80 na 7 minút.

Kroky sú tieto:

1. Stlačte tlačidlo MICROWAVE na nastavenie výkonu na 30P.
2. Zadajte čas varenia na 5 minút.
3. Stlačte tlačidlo MICROWAVE na nastavenie výkonu na P80.
4. Zadajte čas varenia 7 minút,
5. Stlačte tlačidlo **START\/+30s** na spustenie varenia.

Bezpečnostný zámok

Táto funkcia je automatická na zabránenie neoprávneného používania rúry deťmi. V pohotovostnom režime, ak nedôjde k žiadnej činnosti do jednej minúty, rúra automaticky prejde do režimu Bezpečnostný zámok a všetky tlačidlá budú deaktivované.
Na vypnutie bezpečnostného zámku jednoducho otvorte a zatvorte dvierka mikrovlnky, čím sa klávesnica opäť aktivuje a kontrolka zámku zhasne.

Bezpečnosť detí

Na nastavenie DETSKEJ POISTKY stlačte a podržte tlačidlo **STOP** po dobu 3 sekúnd, ozve sa dlhé pípnutie a displej zobrazí ikonu zámku. Rúra je teraz v režime Detská poistka.
Na zrušenie DETSKEJ POISTKY stlačte a podržte tlačidlo **STOP** po dobu 3 sekúnd, kým nezaznie dlhé pípnutie.

Čistenie a starostlivosť

- Vypnite rúru a odpojte napájací kábel od hlavného napájania pri čistení.
- Udržujte vnútro rúry čisté. Ak sa jedlo rozpráši alebo spadnú tekutiny na boky, vrch základne alebo otočný tanier rúry, utrite ich vlhkou handrou. Mierne čistiace prostriedky sa môžu používať, ak je rúra veľmi znečistená. Vyhnite sa používaniu spreja alebo iným drsným čistiacim prostriedkom. Môžu zafarbiť, znečistiť alebo otupiť povrch dverí.
- Vonkajšia strana rúry by sa mala čistiť vlhkou handričkou. Aby nedošlo k poškodeniu prevádzkových častí vnútri rúry, voda by sa nemala dostať do ventilačných otvorov.
- Často utierajte dvere a okno z oboch strán, tesnenia dverí a susedné časti vlhkou handričkou, aby ste odstránili prípadné škvrny alebo striekance.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte parné čističe.
- Nedovoľte, aby sa ovládací panel stal mokrým. Čistite mäkkou, vlhkou handričkou. Pri čistení ovládacieho panela nechajte dvere rúry otvorené, aby sa zabránilo náhodnému zapnutiu rúry.
- Ak sa vnútri alebo okolo dverí rúry hromadí para, utrite mäkkou handričkou. Môže sa to stať, keď je mikrovlnná rúra prevádzkovaná v podmienkach vysokej vlhkosti. Nejde o chybu.
- Tanier by sa mal pravidelne čistiť, aby sa predišlo kontaminácii a možnému oblúku/poškodeniu. Jednoducho utrite spodný povrch rúry miernym čistiacim prostriedkom.
- Odstráňte zápach z vašej rúry spojením šálky vody s džúsom a šupkou jedného citróna v nádobe vhodnej do mikrovlnnej rúry. Mikrovlnka na 5 minút. Dôkladne utrite a osušte mäkkou handričkou.
- Ak sa žiarovka vypálila, kontaktujte zákaznícky servis na radu.
- Rúru by sa mala pravidelne čistiť a odstrániť všetky zvyšky jedla. Nedodržiavanie čistoty rúry môže viesť k poškodeniu povrchu, čo by mohlo negatívne ovplyvniť životnosť spotrebiča a možno by mohlo viesť k nebezpečnej situácii.
- Prosím nenechajte tento spotrebič v domácom odpadkovom koši; riaďte sa pokynmi vo vašej krajine na likvidáciu tohto typu produktu.

Vhodné pečiace nádoby

1. Ideálnym materiálom pre mikrovlnný riad je priehľadný na mikrovlny, umožňuje prechod energie cez nádobu a ohrev jedla.
2. Mikrovlny nemôžu preniknúť kovom, takže kovové riady alebo misky s kovovým lemom sa nemajú používať.
3. Nepoužívajte recyklované papierové produkty, keď používate mikrovlnnú rúru, môžu obsahovať malé kovové fragmenty, ktoré môžu spôsobovať iskrenie a/s alebo požiar.
4. Odporúčajú sa okrúhle/oválne misky skôr než štvorcové/obdĺžnikové, pretože jedlo v rohoch má tendenciu sa prepiecť.
5. Úzke pásy hliníkovej fólie môžu byť použité na prevenciu prepečenia odkrytých častí. Buďte opatrní, nepoužívajte príliš veľa a dodržujte vzdialenosť 2,54 cm medzi fóliou a dutinou.

Nižšie uvedený zoznam je všeobecným sprievodcom, ktorý vám pomôže vybrať správne riady.

Riad	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Grill/MICRO-WAVE/AIR FRY	Komentár
Riad vhodný na zhnednutie pokrmu	✔ / ✘	✘	Vždy dodržiavajte pokyny výrobcu. Neprekračujte uvedené časy ohrevu. Dávajte veľký pozor, pretože tieto jedlá sú veľmi horúce.
Porcelán a keramika	✔ / ✘	✘	Porcelán, keramika, glazúrovaný hlinený riad a kostný porcelán sú obvykle vhodné. Výnimku tvorí riad zdobený kovom.
Teplovzdorné sklo	✔	✔	Dávajte pozor, aby sklenený riad bol vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
Netepelne odolné sklo	✘	✘	
Teplovzdorná keramika	✔	✔	Uistite sa, že keramický materiál nie je príliš hrubý alebo s vysokým obsahom minerálov.
Plastová miska vhodná do MICROWAVE	✔	✘	Vždy skontrolujte, či je plastový riad vhodný na použitie v MICROWAVE.
Kuchynský papier	✔ / ✘	✘	Používajte len kuchynský papier, ktorý je odporúčaný na použitie v MICROWAVE.
Sklenený riad napr. Pyrex®	✔ / ✘	✔	Pri použití krehkého skleneného riadu je treba dávať pozor, pretože sa pri náhlom zohriatí môže rozbiť alebo prasknúť.
Kovová tácka	✘	✔	Pri použití mikrovlnného výkonu neodporúčame použiť kovový riad. Spôsobí iskrenie, čo môže spôsobiť požiar.
Kovový rošt	✘	✔	Pri použití mikrovlnného výkonu neodporúčame použiť kovový riad. Spôsobí iskrenie, čo môže spôsobiť požiar.
Alobal Nádoby z fólie	✔ / ✘	✔	Malé kúsky hliníkovej fólie možno použiť na ochranu jedla pred prehrievaním. Udržujte vzdialenosť fólie najmenej 2,54 cm od stien rúry, pretože môže dôjsť k oblúkovaniu. Pokiaľ to výrobca neodporúča, nepoužívajte fóliové nádoby (napr. fóliu Microfoil®). Dodržiavajte pokyny výrobcu.
Priľnavý film	✔	✘	Nemal by sa dotýkať jedla a musíte ho prepichnúť, aby mohla unikať para.
Plast/polystyrén, napr. nádoby z rýchleho občerstvenia	✔	✘	Je treba dávať pozor, pretože sa pri vysokých teplotách niektoré nádoby deformujú, roztavia alebo stratia farbu.
Vrecúška do mrazničky/na pečenie	✔	✘	Je potrebné prepichnúť, aby mohla unikať para. Uistite sa, či sú vrecká vhodné na použitie v MICROWAVE.
Papierové taniere/šálky a kuchynský papier	✔	✘	Nepoužívajte plastové ani kovové spony, mohli by sa roztaviť alebo vznietiť vplyvom iskrenia kovu.
Slamené a drevené nádoby	✔	✘	Používajte ich len pri zohrievaní alebo na absorpciu vlhkosti. Treba dávať pozor, prehriatie môže spôsobiť požiar.
Recyklovaný papier a noviny	✘	✘	Pri použití týchto materiálov vždy dozerajte na rúru, prehriatie totiž môže spôsobiť požiar. Môže obsahovať výťažky z kovov, čo spôsobí iskrenie a môže viesť k požiaru.

⚠ **UPOZORNENIE: Pri ohrievaní jedla v plastových alebo papierových nádobách sledujte rúru kvôli možnosti vznietenia.**

POZNÁMKA: Neponechávajte svoju rúru bez dozoru počas používania.

Rady pre varenie v mikrovlnnej rúre

Mikrovlny varia jedlo rýchlejšie než konvenčné varenie. Preto je nevyhnutné dodržiavať určité techniky, aby ste dosiahli dobré výsledky. Mnohé z nasledujúcich techník sú podobné tým, ktoré sa používajú pri konvenčnom varení.

⚠ UPOZORNENIE: Tekutiny a potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách alebo pohároch/ nádobách s vekom, pretože sa v nich vytvára tlak, ktorý môže spôsobiť výbuch nádoby/pohára.

RADY OHĽADOM VARENIA:

- Počas používania rúry na ňu vždy dávajte pozor.
- Uistite sa, či je riad vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Používajte len mikrovlnný popcorn v odporúčanom balení (riadiť sa inštrukciami výrobcu). Nikdy nepoužívajte olej, pokiaľ to výrobca nešpecifikuje a nikdy nevarte dlhšie, než je inštruované.

⚠ UPOZORNENIE: Ak prekročíte odporúčané časy varenia a použijete príliš vysoké výkonnostné úrovne, jedlo sa môže prehriať, spáliť a v extrémnych prípadoch sa môže vznietiť a poškodiť rúru.

Usporiadanie

Umiestnite najhrubšie časti jedla smerom von z taniera. napr. kuracie stehná.
Na pokrmy umiestnené smerom von z taniera bude pôsobiť viac energie, takže sa uvaria rýchlejšie ako časti umiestnené v strede.

Prikrytie

Niektoré pokrmy je lepšie počas varenia v mikrovlnnej rúre prikryť.
Používajte vetraný priľnavý film do mikrovlnnej rúry alebo vhodné veko.

Prepichnutie

Pokrmy so škrupinou, šupkou, kožou alebo blanou musia byť na viacerých miestach prepichnuté pred varením alebo ohrevom, pretože sa inak v nich hromadí para, čo môže spôsobiť výbuch. napr. zemiaky, ryby, kurča, párky.
POZNÁMKA: Vajcia by sa nemali ohrievať pomocou mikrovlnnej energie, pretože môžu explodovať, dokonca aj po skončení varenia. napr. pošírované, vyprážané, uvarené natvrdo.

Premiešanie, otočenie a preusporiadanie

Pre rovnomerné varenie je nevyhnutné miešať, preklápať a preusporadúvať jedlo počas varenia. Vždy miešajte a preusporiadajte od vonkajších častí smerom do stredu.

Odstátie

Po varení je potrebné nechať jedlo odstáť, aby sa teplo rovnomerne rozmiestnilo v jedle.

Charakteristiky jedál	
Zloženie	Potraviny s vysokým obsahom tuku alebo cukru (napr. vianočný puding, mince pie) vyžadujú kratší čas ohrevu. Je potrebné dávať pozor, pretože prehriatie môže viesť k požiaru. Kosti v jedle vedú teplo, vďaka čomu sa jedlo vorí rýchlejšie. Je potrebné dávať pozor, aby ste jedlo dôkladne rovnomerne uvarili.
Hustota	Hustota jedla má vplyv na potrebnú dobu varenia. Ľahké porézne jedlá, ako sú koláče alebo chlieb, sa uvaria rýchlejšie ako hutnejšie jedlá, ako sú pečené mäso a jedlo v rajnici.
Množstvo	Počet mikrovĺn vo vašej rúre zostáva rovnaký bez ohľadu na množstvo varenej potraviny. Čas varenia sa musí zvýšiť s nárastom množstva potraviny umiestnenej do rúry. Napríklad príprava štyroch zemiakov trvá dlhšie ako príprava dvoch.
Veľkosť	Malé jedlá a malé množstvá sa uvaria rýchlejšie ako veľké, pretože mikrovlny môžu preniknúť zo všetkých strán do stredu. Na dosiahnutie rovnomerného uvarenia majte všetky kúsky rovnako veľké.
Tvar	Potraviny, ktoré majú nepravidelný tvar, ako napríklad kuracie prsia alebo stehienka, potrebujú dlhší čas varenia v hrubších častiach. Na dosiahnutie rovnomerného varenia umiestnite najhrubšie časti na vonkajšiu stranu misky, kde dostanú viac energie. Pri varení v mikrovlnnej rúre sa jedlá pravidelných tvarov uvaria rovnomernejšie ako jedlá štvorcového tvaru.
Teplota jedla	Počiatočná teplota jedla má vplyv na množstvo času potrebného na uvarenie jedla. Uvarenie chladených jedál trvá dlhšie ako uvarenie jedál s izbovou teplotou. Teplota nádoby nie je pravým ukazovateľom teploty potraviny alebo nápoja. Rozrežte jedlá s náplňou, napríklad džemovými šiškami, aby sa uvoľnilo teplo alebo para.

⚠ **UPOZORNENIE: Tvár a ruky: Vždy používajte rukavice do rúry na vyberanie jedla alebo riadu z rúry. Odstúpte, keď otvárate dvierka rúry, aby sa teplo alebo para mohla rozptýliť. Pri odstraňovaní obalov (napr. potravinárskej fólie), otváraní pečúcich vrecúšok alebo obalov na pukance, nasmerujte paru mimo tvár a ruky.**

⚠ **UPOZORNENIE: Skontrolujte teplotu jedla a nápoja, zamiešajte pred podávaním. Dodatočne starostlivo podávajte jedlo deťom, starším osobám alebo bábätkám. Obsah fľaštičiek na kŕmenie a pohárov s detskou výživou musí byť pred konzumáciou premiešaný alebo pretrepaný a musí sa skontrolovať jeho teplota, aby sa predišlo popáleninám.**

Rady na rozmrazovanie

Používanie vašej mikrovlnnej rúry je najrýchlejšou metódou rozmrazovania. Je to jednoduchý proces, ale nasledujúce pokyny sú nevyhnutné na zaistenie dôkladného rozmrazenia jedla.

- Pred rozmrazovaním odstráňte všetky baliace materiály.
- Na rozmrazovanie jedla používajte úrovne mikrovlnného výkonu P-20 až P-40.
- Prečítajte si ďalšie informácie uvedené nižšie.

Preusporiadanie

Jedlá, ktoré sú umiestnené smerom von z taniera, sa rozmrazujú rýchlejšie ako tie v strede. Preto je nevyhnutné, aby boli jedlá počas rozmrazovania preusporiadané až 4-krát.
Presuňte zovreté časti z vonkajšej strany do stredu a preusporiadajte prekrývajúce sa časti.
Tak zaručíte, že sa všetky časti jedla rozmrazia rovnomerne.

Rozdelenie

Jedlá môžu byť pri vyberaní z mrazničky zlepené. Je dôležité oddeliť jedlá čo najskôr počas rozmrazovania.
Týka sa to napr. plátkov slaniny alebo kuracích rezňov.

Tienenie

Niektoré oblasti rozmrazovaných jedál sa môžu zahriať. Aby ste zabránili ich zohriatiu a začatiu varenia, môžete tieto časti prekryť malými kúskami alobalu, ktorý odráža mikrovlny, napr. nohy a krídla na kurča.

Odstátie

Je potrebné nechať jedlo odstáť, aby sa dôkladne rozmrazilo.
Rozmrazovanie nie je kompletné, keď je jedlo vybraté z mikrovlnnej rúry. Jedlo musí stáť, zakryté, dlhšiu dobu, aby sa zaistilo, že centrum je úplne rozmrazené.

Pretočenie

Je dôležité, aby ste počas rozmrazovania všetky pokrmy pretočili až 4 razy.
Tým zaručíte dôkladné rozmrazenie.

Rady pri opätovnom ohreve

Pre opätovné ohrevy jedál dodržiavajte nasledujúce rady a pokynyuistite sa, že jedlo je pred podávaním dôkladne prehriate.

Hotové jedlá

Odstráňte hydinu a mäso, zohrejte ich samostatne. Pozrite si nižšie uvedený text.
Umiestnite menšie kúsky jedla do stredu taniera, väčšie a hrubšie časti na okraj. Prekryte s vetranou mikrovlnnou fóliou a zohrejte s úrovňou mikrovlnného výkonu P-50, premiešajte/preusporiadajte v polovici ohrevu.
POZNÁMKA: Uistite sa, že jedlo je pred podávaním dôkladne prehriate.

Mäso nakrájané na plátky

Prekryte s vetranou mikrovlnnou fóliou a zohrejte s úrovňou mikrovlnného výkonu P-60. Preusporiadanie aspoň raz zabezpečí rovnomerný ohrev.
POZNÁMKA: Uistite sa, že mäso je pred podávaním dôkladne prehriate.

Časti hydiny

Umiestnite najhrubšie časti porcií smerom von z taniera, prekryte vetranou mikrovlnnou fóliou a zohrejte s úrovňou mikrovlnného výkonu P-70.
V polovici ohrevu pretočte.
POZNÁMKA: Uistite sa, že hydina je pred podávaním dôkladne prehriata.

Jedlo v rajnici

Prekryte vetranou mikrovlnnou fóliou alebo vhodným vekom a zohrejte s úrovňou mikrovlnného výkonu P-50.
Často premiešajte, aby ste zaistili rovnomerné ohriatie.
POZNÁMKA: Uistite sa, že jedlo je pred podávaním dôkladne prehriate.
Na dosiahnutie najlepších výsledkov pri ohreve, zvoľte úroveň mikrovlnného výkonu vhodnú pre daný typ jedla. napr. Miska zeleniny sa môže zohrejúť s úrovňou mikrovlnného výkonu P-100, zatiaľ čo lasagne, ktoré obsahujú prísady, ktoré sa nedajú miešať, by sa mali zohriať s úrovňou mikrovlnného výkonu P-40.

POZNÁMKY:

- Pred zohriatím odstráňte pokrm z fólie alebo kovových nádob.
- Doba ohrevu závisí od tvaru, hĺbky, množstva a teploty jedla. Záleží aj na veľkosti, tvare a materiáli nádoby.

⚠ **UPOZORNENIE: Nikdy neohrievajte tekutiny v nádobách s úzkym hrdlom, pretože to môže spôsobiť výbuch obsahu z nádoby a spôsobiť popáleniny.**

- Aby ste sa vyvarovali prehriatiu a požiaru, mali by ste postupovať veľmi obozretne najmä vtedy, keď sa ohrievajú potraviny s obzvlášť vysokým obsahom cukru alebo tuku, napr. koláče.
- Nikdy nezohrievajte olej ani tuk na fritovanie, mohlo by dôjsť k prehriatiu a požiaru.
- Konzervované zemiaky by ste nemali zohrievať v mikrovlnnej rúre. Postupujte podľa pokynov výrobcu uvedených na konzerve.

⚠ **UPOZORNENIE: Obsah fľaštičiek na kŕmenie a pohárov s detskou výživou musí byť pred konzumáciou premiešaný alebo pretrepaný a musí sa skontrolovať jeho teplota, aby sa predišlo popáleninám.**

Riešenie problémov

Ak si myslíte, že rúra nefunguje správne, môžete skôr, než zavoláte technika, vykonať niekoľko jednoduchých kontrol sami. Týmto spôsobom sa vyhnete nepotrebnému volaniu do servisu, ak je porucha jednoduchá.
Postupujte podľa tohto jednoduchého postupu kontroly:
Položte pol šálky vody na otočný tanier a zatvorte dvierka. Nastavte časovač na varenie na 1 minútu pomocou úrovne mikrovlnného výkonu P-100.

1. Svieti žiarovka v rúre počas varenia?
2. Funguje chladiaci ventilátor? (Skontrolujte položením ruky nad otvory pre vetranie.)
3. Zaznel po jednej minúte zvukový signál?
4. Je voda v pohári horúca?
   Ak na ktorúkoľvek otázku odpoviete „NIE", najprv skontrolujte, či je rúra správne zapojená a či poistka nie je vyfučaná. Ak nenastane žiadna porucha, skontrolujte podľa nižšie uvedeného grafu na riešenie problémov.

⚠ VÝSTRAHA: Nikdy sami neupravujte, neopravujte ani nemodifikujte rúru. Je nebezpečné, ak obsluhu alebo opravu vykonáva niekto iný ako vyškolený technik SHARP. To je dôležité, pretože to môže zahŕňať odstránenie krytov poskytujúcich ochranu pred mikrovlnnou energiou.

- Tesnenie dverí zabraňuje úniku mikrovĺn počas prevádzky rúry, ale nevytvára vzduchotesné tesnenie. Je normálne vidieť kvapky vody, svetlo alebo cítiť teplý vzduch okolo dverí rúry. Potraviny s vysokým obsahom vlhkosti budú uvoľňovať paru a spôsobia kondenzáciu vo vnútri dverí, ktorá môže kvapkať z rúry.
- Opravy a úpravy: Nepokúšajte sa opraviť, upraviť alebo prevádzkovať rúru, ak nefunguje správne.
- Prístup k vonkajšiemu kabinetu a lampám: Nikdy neodstraňujte vonkajší kabinet. Je to veľmi nebezpečné kvôli vysokonapäťovým súčiastkam vo vnútri, ktoré sa nikdy nesmú dotknúť, pretože to môže byť smrteľné.

  Vaša rúra nie je vybavená krytom prístupu k lampe. Ak lampa zlyhá, nepokúšajte sa ju vymeniť sami, zavolajte servisné stredisko schválené spoločnosťou SHARP.

TABUĽKA RIEŠENIA PROBLÉMOV

Problém	**Vysvetlenie**
V okolí dvierok cirkuluje prievan.	Keď rúra pracuje, v interiéri cirkuluje vzduch. Dvierka nie sú vzduchotesne utesnené, takže z dvierok môže unikať vzduch.
V rúre kondenzujú kvapky a môžu z dvierok kvapkať.	Interiér rúry je štandardne studenší ako varené jedlo, takže para, ktorá sa tvorí, bude na studenšom povrchu kondenzovať. Množstvo vyprodukovanej pary závisí od obsahu vody v jedle, ktoré sa varí. Niektoré potraviny, napríklad zemiaky, obsahujú vysoký obsah vody. Kondenzácia na skle dvierok by po niekoľkých hodinách mala zmiznúť.
V interiéri počas varenia dochádza k blýskaniu alebo iskreniu.	K iskreniu dôjde, keď sa kovový objekt počas varenia dostane do blízkosti dutiny rúry. Môže to spôsobiť zdrsnenie povrchu dutiny, ale inak by to rúru nepoškodilo.
Iskrenie zemiakov.	Zaistite, aby boli zo zemiakov odstránené všetky „očká“ a že sú zemiaky poprepichované, dajte ich priamo na otočný tanier do teplovzdorného riadu alebo podobne.
Rúra nefunguje, keď je stlačené tlačidlo **START/+30s**.	Skontrolujte, či sú dobre zatvorené dvierka.
Rúra varí príliš pomaly.	Skontrolujte, či ste vybrali správny stupeň výkonu.
Rúra hučí.	Počas varenia/rozmrazovania dochádza k impulzom mikrovlnnej energie.
Vonkajší kabinet je horúci.	Kabinet môže byť horúci na dotyk – udržujte mimo dosahu detí.
Pri používaní rúry v režime iba grilovania si môžete všimnúť, že ohrevné teleso sa nezdá byť stále zapnuté.	Počas varenia v režime grilu sa monitoruje teplota v rúre, aby sa zabránilo prehriatiu dutiny rúry. Počas varenia môže byť grilovací element zapnutý a vypnutý.
Pri používaní grilu v kombinovanom režime sa nezdá, že je zapnutý.	Počas kombinovaného režimu varenia (MICROWAVE a gril) bude rúra prepínať medzi týmito dvoma funkciami. Funkcie MICROWAVE a gril nebudú zapnuté súčasne.
Zdá sa, že konvekčná rúra nie je dostatočne horúca.	Teplota v rúre bude udržiavaná na +/- 10% nastavenej úrovne. Teplota sa meria v mŕtvom strede rúry kalibrovaným teplomerom s K-typom termočlánku.
Po skončení varenie rúra hučí alebo sa zdá, že je stále v prevádzke.	Na konci cyklu varenia môže ventilátor zostať zapnutý niekoľko minút, aby sa rúra ochladila. Je to normálne.
Na displeji sa zobrazí „COOL“.	Pri používaní v režimoch AIR FRY, grilu alebo konvekcie sa dutina rúry zahreje. Po dokončení varenia sa bude zobrazovať „COOL“, kým teplota dutiny neklesne pod 140°C.

Predtým, ako zavoláte o pomoc

Pred požiadaním o servis skontrolujte všetky položky uvedené nižšie:

- Skontrolujte, či je rúra bezpečne zapojená. Ak nie, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, počkajte 10 sekúnd a znova ju bezpečne zapojte.
- Skontrolujte, či nie je vypálená poistka alebo vypnutý hlavný istič. Ak sa zdajú byť v poriadku, otestujte zásuvku s iným spotrebičom.
- Skontrolujte, či sú regulátory napájania a časovača správne nastavené.
- Skontrolujte, či sú dvere bezpečne zatvorené a zaisťujú bezpečnostný uzamykací systém dverí. Inak nebude mikrovlnná energia prúdiť do rúry.

AK ŽIADNE VYŠŠIE NAVRHNUTÉ RIEŠENIA NENAPRAVIA SITUÁCIU, POTOM KONTAKTUJTE KVALIFIKOVANÉHO TECHNIKA. NEPOKOUŠAJTE SA SAMI RÚRU UPRAVOVAŤ ANI OPRAVOVAŤ.

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

A. Informacije o odlaganju za uporabnike (zasebna gospodinjstva)

1. V Evropski uniji
Pozor: Izdelka ne odlagajte v običajni zbiralnik za odpadke!
Uporabljeno električno in elektronsko opremo je treba obravnavati ločeno in v skladu z zakonodajo, ki zahteva ustrezno obravnavanje, ponovno uporabo in recikliranje uporabljene električne in elektronske opreme.
Zasebna gospodinjstva v EU lahko uporabljeno električno in elektronsko opremo brezplačno odložijo na označena zbirna mesta*.
V nekaterih državah* lahko star izdelek brezplačno prevzame tudi prodajalec, če kupite podoben nov izdelek.
*) Za več informacij se obrnite na lokalno upravo.
Če so v vaši rabljeni električni ali elektronski opremi baterije, jih odlagajte ločeno in upoštevajte lokalne predpise.
S pravilnim odlaganjem izdelka boste pripomogli k pravilni obravnavi, obnovi in reciklaži odpadkov ter preprečili potencialne negativne učinke na okolje in človeško zdravje, ki bi se zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki zagotovo pojavili.

2. V državah zunaj EU
Če želite izdelek odvreči, se obrnite na lokalni upravni organ in se pozanimajte o pravilnem načinu odlaganja.
Za Švico: uporabljeno električno ali elektronsko opremo lahko brezplačno vrnete prodajalcu, tudi če ne kupite novega izdelka. Ostala zbirna mesta so navedena na spletni strani www.swico.ch ali www.sens.ch.

B. Informacije o odlaganju za poslovne uporabnike

1. V Evropski uniji
Če izdelek uporabljate v poslovne namene in ga želite odvreči:
Obrnite se na vašega prodajalca SHARP, ki vas bo obvestil o vračilu izdelka. Lahko pride do stroškov, ki izhajajo iz vračila in recikliranja izdelka. Majhne izdelke (in majhne količine) lahko sprejmejo vaša lokalna zbirna mesta.
Za Španijo: za vračilo uporabljenih izdelkov se obrnite na uveljavljeni zbirni sistem ali lokalni upravni organ.

2. V državah zunaj EU
Če želite izdelek odvreči, se obrnite na lokalni upravni organ in se pozanimajte o pravilnem načinu odlaganja.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Za informacije o servisu obiščite **www.sharpconsumer.com/contact/**, za vaše garancijske pravice pa **www.sharpconsumer.com/support/** ali se obrnite na prodajalno, kjer ste kupili vaš izdelek.
Izjave o skladnosti so na voljo na naslovu **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

VARNOSTNI UKREPI ZA IZOGIBANJE MOŽNI IZPOSTAVLJENOSTI MIKROVALOVNI ENERGIJI

1. Te pečice ne poskušajte uporabljati z odprtimi vrati, saj to lahko vodi do škodljive izpostavljenosti mikrovalovni energiji, zato je pomembno, da so varnostni zaklepi brezhibni. Pomembno je, da z varnostnimi zaklepi ne manipulirate ali jih ne onemogočate.
2. Med sprednjo površino pečice in vrata ne vstavljajte nobenih predmetov in ne pustite, da se na tesnilnih površinah nabirajo smeti ali ostanki čistil.
3. Pečice ne uporabljajte, če je poškodovana. Pravilno zapiranje vrat vrata pečice je zelo pomembno, tako kot nepoškodovanost vrat, tečajev, zatičev ali tesnil vrat in tesnilnih površin.
4. Pečice ne poskušajte popravljati ali nastavljati.

Vsebina

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA 3
NAMESTITEV 12
Radijske motnje 13
Navodila za ozemljitev 13
Tehnične specifikacije 13
Pečica in dodatki 14
Nadzorna plošča 15
Pred uporabo pečice 15
Nastavitev ure 15
Mikrovalovi 16
Ročno delovanje 17
Kuhanje z mikrovalovi 17
Hiter začetek 18
Kuhanje s funkcijo AIR FRY 18
Priprava jedi s funkcijo žar 19
MICROWAVE + žar 19
Konvekcija 20
Microwave + konvekcija 21
Avto meni 21
Odtajevanje glede na težo 24
Odtaljevanje po času 24
Zaporedno kuhanje 24
Varnostna ključavnica 25
Varnost otrok 25
Čiščenje in nega 25
Primerna pečica 26
Nasveti za kuhanje z mikrovalovi 27
Nasveti za odtaljevanje 29
Nasveti za ponovno segrevanje 30
Odpravljanje motenj v delovanju 31
Preden pokličete za pomoč 33

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA REFERENCO V BODOČNOSTI.

Da ne pride do nevarnosti ognja, mikrovalovne pečice med obratovanjem ne puščajte brez nadzora. Previsoka moč ali predolg čas kuhanja lahko hrano pregrejejo in povzročijo ogenj.

Pečica je zasnovana samo za uporabo na kuhinjskem pultu. Ni namenjena vgradnji v kuhinjsko enoto. Pečice ne postavljajte v omarico. Električna vtičnica mora biti prosto dosegljiva, tako da lahko napravo v primeru nevarnosti preprosto odklopite.

Električno napajanje izmeničnega toka mora biti 230–240 V, 50 Hz z najmanj 10 A varovalko na napajalnem kablu ali najmanj 10 A tokovnim prekinjalom.Priporočamo, da zagotovite ločen električni tokovod, ki bo napajal samo mikrovalovno pečico.

Pečice ne postavljate na prostore z viri toplote, kot na primer v bližino običajne pečice.
Mikrovalovne pečice ne postavljajte v prostore z visoko vlago ali kjer bi se lahko nabirala vlaga. Pečice niti ne shranjujte niti ne uporabljate zunaj.

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

Za pripravo hrane uporabljajte le posode, varne za uporabo v mikrovalovni pečici. Pred uporabo posode preverite, če so primerne za uporabo v mikrovalovni pečici. Ko hrano segrevate v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečico, saj obstaja nevarnost vžiga.

Po uporabi očistite pokrov magnetrona in notranjost pečice. Te površine morajo biti suhe in nemastne. Naložena maščoba se lahko pregreje in se kadi ali pa vžge.

V bližino pečice ali prezračevalnih odprtin ne postavljajte vnetljivih materialov. Ne blokirajte prezračevalnih odprtin.

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

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

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

V pečici ne shranjujte hrane ali drugih stvari.

Po vklopu pečice preverite nastavitve, da se prepričate, da pečica obratuje tako kot želite.

Ko je pečica vključena, je ne smete pustiti nenadzorovane.

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

Da se izognete tveganjem za poškodbe. OPOZORILO:

Ne uporabljajte pečice, če je poškodovana ali okvarjena. Pred uporabo preverite naslednje:

a) Prepričajte se, da so vrata pravilno zaprta in da niso povešena ali zvita.

b) Preverite in prepričajte se, da varnostni zatiči vrat niso zlomljeni ali odviti.

c) Prepričajte se, da tesnila vrat in tesnilne površine niso poškodovane.

d) Prepričajte se, da v prostoru za kuhanje ali na vratih ni vdrtin.

e) Prepričajte se, da napajalni kabel in vtič nista poškodovana.

Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, ne smete uporabljati

pečice, dokler je ne popravi usposobljen serviser.

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

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

Ne dovolite, da bi se na vratnem tesnilu in ob njem začela kopičiti maščoba in nečistoča. Pečico redno čistite in odstranjujte ostanke hrane.

Sledite navodilom poglavja »Nega in čiščenje«. Slabo vzdrževanje pečice in zanemarjanje lahko povzročita površinske poškodbe, ki znatno vplivajo na življenjsko dobo naprave, hkrati pa lahko povzročijo nevarne situacije.

Osebe s SRČNIM SPODBUJEVALNIKOM naj se o previdnostnih ukrepih glede uporabe mikrovalovne pečice posvetujejo s svojim zdravnikom ali proizvajalcem spodbujevalnika.

Da se izognete nevarnostim električnega udara.

- Pod nobenimi pogoji ne odstranjujte zunanjega pokrova.
- V odprtino zaklepa vrat ali prezračevalne odprtine ne zlivajte ničesar in ne vstavljajte nobenih predmetov. Če pride do razlitja, nemudoma izklopite pečico in izvlecite vtič ter pokličite pooblaščenega serviserja SHARP.
- Napajalnega kabla ali vtiča ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
- Napajalni kabel naj ne visi preko roba mize ali delovne površine.
- Napajalnega kabla ne približujte vročim površinam, vključno s hrbtno stranjo pečice.
- Naprava naj bo nameščena izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

- Lučke pečice ne menjajte sami in ne dovolite, da bi lučko menjal kdor koli, razen pooblaščen električar podjetja SHARP. Če se lučka pečice pokvari, se posvetujte s pooblaščenim servisom SHARP.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati pooblaščen serviser Sharp

OPOZORILO: tekočin in drugih živil ni dovoljeno segrevati v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo. Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči zapoznelo eruptivno vretje, zato je pri rokovanju s posodami, ki vsebujejo tekočine, potrebna posebna previdnost. Da se izognete nevarnosti eksplozije pri intenzivnem vrenju:

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

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

Da preprečite nenadne izbruhe vrele tekočine in morebitne oparine:

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

Ne kuhajte jajc v lupini. Celih trdo kuhanih jajc ne pogrevajte v mikrovalovni pečici, saj po koncu kuhanja lahko eksplodirajo. Za kuhanje ali pogrevanje jajc, ki niso

razžvrkljana, predrite rumenjak in beljak, sicer lahko jajce eksplodira. Trdo kuhana jajca pred pogrevanjem v mikrovalovni pečici olupite in narežite.

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

OPOZORILO: vsebino otroških stekleničk in kozarčkov otroške hrane je treba pred uporabo premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, sicer lahko pride do opeklin. Ko hrano vzemate iz pečice, uporabljajte držala za lonce ali kuharske rokavice, da preprečite opekline. Da se izognete tveganjem za opekline:

- Posode, pokovko ali vrečke za pripravo hrane v pečici vedno odpirajte stran od obraza in rok, da se izognete oparinam in izbruhu vrele tekočine. Da preprečite opekline, vedno preizkusite temperaturo hrane in hrano premešajte, preden jo postrežete, še posebej pa pazite na temperaturo hrane in pijače, namenjene dojenčkom, otrokom in starejšim. Med uporabo se stične površine posode lahko segrejejo. Otrokom ne dovolite, da se dotikajo posode.
- Temperatura posode ni pravi pokazatelj temperature hrane ali pijače; vedno preverite temperaturo hrane.
- Ko odpirate vrata, se vedno umaknite nazaj, da preprečite opekline zaradi izhajajoče pare in vročine.
- Pečeno hrano po segrevanju narežite, da lahko para uide, saj boste tako preprečili nevarnost opeklin.
- Otrokom ne dovolite odpiranja vrat, saj se lahko opečejo.

OPOZORILO: Otroci, starejši od 8 let, lahko pečico brez nadzora uporabljajo le, če ste jih o uporabi dovolj poučili, tako da lahko otroci pečico uporabljajo na varen način in razumejo nevarnosti neprimerne uporabe.

Če pečica deluje v načinu ŽAR, KOMBINIRANO ŽAR, KONVEKCIJA, MEŠANA KONVEKCIJA in AVTO MENI

(odvisno od modela), lahko otroci pečico uporabljajo le pod nadzorom odraslih, saj pri tem prihaja do visokih temperatur.

Naprava ni namenjena uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in duševnimi sposobnostmi, ali brez izkušenj in znanja, razen če jih je o uporabi naprave poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroke nadzorujte in tako zagotovite, da se z napravo ne bodo igrali. Spremljati je treba čiščenje, ki ga izvajajo otroci.

Modeli z elektronsko ploščo na dotik so opremljeni z načinom varnostne ključavnice.

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

Otroke poučite o vseh pomembnih varnostnih navodilih: uporaba držal za lonce, previdno odstranjevanje pokrovov, pozornost glede embalaže (npr. materiali, ki se samodejno segrevajo), ki je namenjena posebni zapečenosti hrane, saj se lahko izjemno segreje.

Druga opozorila

Nikoli ne spreminjajte oblike in funkcionalnosti pečice.

Pečice med obratovanjem ne premikajte.

Ta pečica je namenjena samo uporabi v gospodinjstvih, torej domači pripravi hrane za kuhanje hrane in segrevanje pijač. Sušenje hrane ali oblačil in segrevanje grelnih blazinic, obutve, kuhinjskih pripomočkov in podobnega lahko vodi do poškodb ali požara. Ni je dovoljeno uporabljati v komercialne ali laboratorijske namene.

Za uporabo pečice brez težav in preprečevanje poškodb.

Nikoli ne uporabljajte prazne pečice. Ko uporabljate posodo za posebno zapečenost hrane ali material, ki se samodejno segreva, na dno vedno postavite izolirni material, ki je odporen na vročino, kot je porcelanast krožnik, da preprečite poškodbe podnožja pečice zaradi vročine. Ne presegajte časa za segrevanje, ki ga navajajo navodila za uporabo posode.

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

Da preprečite zlom podnožja ali vrtljivega krožnika pečice:

a) Pred čiščenjem z vodo pustite, da se ohladi.

b) Na hladno podnožje/vrtljivi krožnik pečice nikoli ne postavljajte vročih ali hladnih posod ali živil.

c) Med delovanjem pečice nanjo ničesar ne postavljajte.

OPOMBA:

Ne uporabljajte plastičnih posod za kuhanje z mikrovalovi, če je pečica še vedno vroča po uporabi kombinacijskega načina (odvisno od pečice), saj se posoda lahko stopi.

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

Če niste prepričani, kako priklopiti pečico, se posvetujte s pooblaščenim usposobljenim električarjem.

Niti proizvajalec niti prodajalec ne odgovarjata za škodo na pečici ali osebne poškodbe, ki izhajajo iz neupoštevanja postopkov za pravilen električni priklop.

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

Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvih in podobnih okoljih, kot so: kuhinjske površine v prodajalnah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; kmečke hiše, v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih; v gostinstvu in turizmu.

Previdnostni ukrepi pri uporabi funkcij Hot Air (Air Fry, Grill in Convection)

- Pladenj za AIR FRY in notranjo posodo očistite z vlažno krpo z milnico. Uporabljajte le blago milnico.
- NE čistite s kovinskimi čistilnimi blazinicami. Delci se lahko odlomijo in pridejo v stik z električnimi deli, kar predstavlja tveganje za električni udar. Prav tako pride do poškodb na površini.
- Pred shranjevanjem ali uporabo enoto in vse sklope posušite z mehko krpo.
- Če so na pladnju za peko ali v košari za cvrtje madeži, ki jih je težko očistiti, jih pred čiščenjem za približno 10 minut namočite v toplo vodo.
- Med kuhanjem NE napolnite preveč. Prekomerno polnjenje lahko povzroči telesne poškodbe ali materialno škodo ali vpliva na varno uporabo aparata.
- V pladnju za peko NE uporabljajte olja ali katere koli druge tekočine.
- Tega aparata NE uporabljajte za fritiranje.
- Zagotovite, da je hrana pravilno pripravljena in kuhana, da se prepreči kakršna koli nevarnost za zdravje.
- Preprečite stik živil z grelnimi elementi.
- Pred uporabo se VEDNO prepričajte, da je naprava pravilno sestavljena.
- Kadar ga ne uporabljate, v cvrtniku na vroč zrak NE shranjujte nobenega materiala, razen priložene dodatne opreme.
- Napravo uporabljajte SAMO za predviden namen.
- Če uporabljate priključke za pripomočke, ki jih ne priporoča proizvajalec, lahko pride do poškodb.

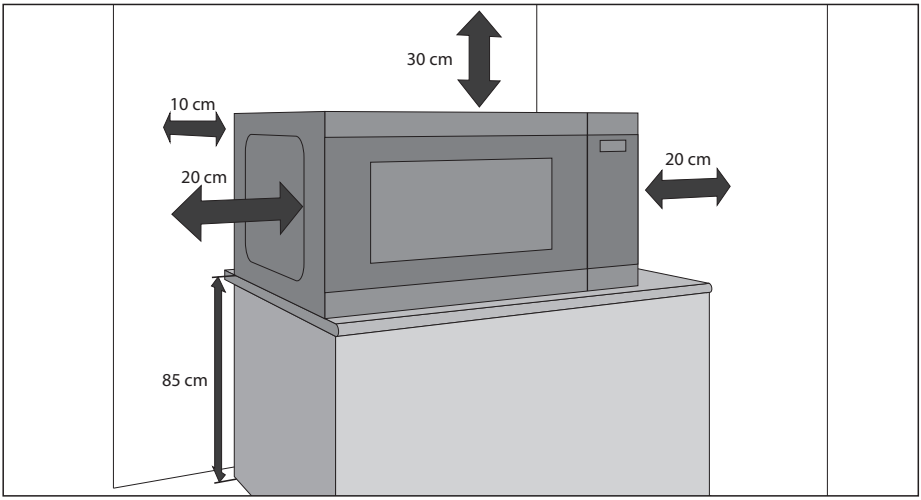
- Med delovanjem NE prekrivajte zračnega dovoda ali izpušnega ventila. To bo preprečilo enakomerno kuhanje in lahko poškoduje enoto ali povzroči pregrevanje.
- Med kuhanjem ali takoj po njem se NE dotikajte pripomočkov.
- Pri napravi, ki vsebuje vročo hrano, je potrebna velika previdnost. Nepravilna uporaba lahko povzroči telesne poškodbe.
- Po uporabi napravo pustite dovolj časa, da se ohladi.
- Pred čiščenjem pustite, da se ohladi.
- OPOZORILO: Ta cvrtnik na vroč zrak postane vroč med uporabo in nekatere površine lahko dosežejo visoke temperature. Ker ljudje zaznavajo temperature, je potrebno uporabljati napravo previdno.
- Nosite zaščitne izolirane rokavice pri dotikanju vročih površin ali pripomočkov ter hrane.

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

NAMESTITEV

1. Iz notranjosti pečice odstranite vso embalažo. Odstranite tudi zaščitno folijo na zunanji strani pečice. Preverite, če je pečica kjerkoli poškodovana.
2. Pečico skrbno preglejte za morebitne poškodbe.
3. Pečico postavite na ravno, trdno podlago, ki je dovolj močna za težo pečice in najtežje živilo, ki ga boste v njej kuhali. Pečice ne postavljajte v omarico.
4. Izberite ravno površino, ki zagotavlja dovolj odprtega prostora za dovod zraka in/ali izhodne odprtine. Glejte sliko na prvi strani. Zadnja stran naprave naj bo obrnjena proti steni.

- Pečica naj bo nameščena najmanj 85 cm nad tlemi.
- Med pečico in steno ali drugimi predmeti je potrebno pustiti vsaj 20 cm prostora.
- Nad pečico pustite najmanj 30 cm prostora.
- Ne odstranite nog iz spodnjega dela pečice.
- Če so dovod zraka in/ali izhodne odprtine blokirane, lahko pride do poškodb pečice.
- Pečico postavite čim dlje od radijskih naprav in televizorjev. Delovanje mikrovalovne pečice lahko povzroči motnje v delovanju vašega radia ali televizorja.



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

OPOZORILO:

Pečice ne postavljajte na mesta, kjer prihaja do vročine ali visoke vlažnosti, (npr. poleg ali nad običajno pečico) ali poleg vnetljivih materialov (npr. zaves).
Zračne odprtine ne smejo biti blokirane ali ovirane.
Na vrh pečice ne postavljajte predmetov.
Ne dotikajte se zunanjosti mikrovalovne pečice med delovanjem ali kmalu po delovanju, saj je vroča.

Radijske motnje

Delovanje mikrovalovne pečice lahko povzroči motnje pri radijskih in televizijskih sprejemnikih ali podobni opremi. Če pride do motenj, jih lahko zmanjšate ali odpravite z naslednjimi ukrepi:

1. Očistite vrata in notranjost, kjer se stikata.
2. Spremenite smer sprejemne antene radia ali televizije.
3. Prestavite mikrovalovno pečico v skladu s sprejemnikom.
4. Priključite mikrovalovno pečico v drugo vtičnico, tako da mikrovalovna pečica in sprejemnik nista na isti napajalni liniji.

Navodila za ozemljitev

Ta aparat mora biti ozemljen. Ta pečica je opremljena z žico za ozemljitev in z ozemljitvenim vtičem. Priključiti jo je treba v stensko vtičnico, ki je pravilno nameščena in ozemljena. V primeru kratkega stika zmanjša ozemljitev tveganje električnega udara, ker omogoča izhodno pot za električni tok. Priporočljivo je zagotoviti ločeno napajalno vezje, ki bo napajalo samo pečico.

⚠ **OPOZORILO: Nepravilna uporaba ozemljitvenega vtiča lahko povzroči nevarnost električnega udara.**

OPOZORILO:

1. Če imate kakršna koli vprašanja glede ozemljitve ali električnih navodil, se posvetujte z usposobljenim električarjem ali serviserjem.
2. Niti proizvajalec niti prodajalec ne odgovarjata za škodo na pečici ali osebne poškodbe, ki izhajajo iz neupoštevanja postopkov za pravilen električni priklop.

Napajalni kabel, ki se uporablja v vaši mikrovalovni pečici, uporablja naslednje barvno kodirane žice:
Zelena in rumena = ZEMLJA | Modra = NEVTRALNA | Rjava = ŽIVI

Tehnične specifikacije

Naziv modela		**YC-MA262A**
Napajanje z izmeničnim tokom		230~240 V, 50 Hz enofazni
Varovalka na napajalnem kablu/tokovno prekinjalo		10 A
Vir napajanja	Poraba energije	1500 W
	Izhodna moč mikrovalov	900 W
	Izhodna moč žara	1500 W
	Izhodna moč konvekcije	1500 W
	Moč v stanju pripravljenosti	<0,5 W
Frekvenca mikrovalov		2450 MHz*
Zunanje dimenzije (Š x V x G v mm)		523 x 300 x 415
Dimenzije prostora za kuhanje (Š x V x G v mm)		335 x 218 x 362
Velikost steklene vrtljive plošče (ø mm)		315
Prostornina pečice		26 litrov**
Velikost pladnja za peko (Š x V x G v mm)		329 x 35 x 306
Velikost rešetke za AIR FRY (Š x V x G v mm)		298 x 47 x 275
Teže		17.7 kg
Žarnica pečice (LED)		1 W

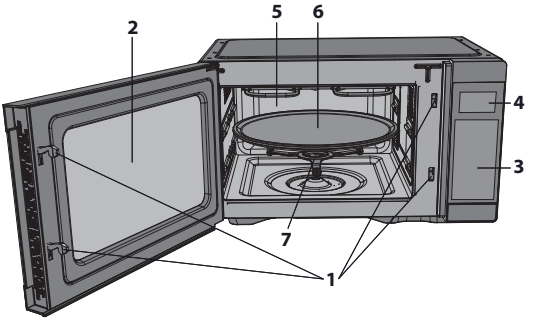
**** - Ta izdelek izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN55011. V skladu s tem standardom je izdelek klasificiran kot oprema skupine 2 razreda B.***
Skupina 2 pomeni, da naprava namenoma proizvaja radiofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja za toplotno obdelavo hrane.
Oprema razreda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

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

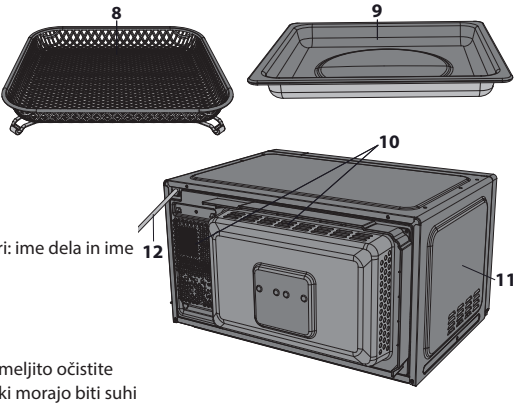
KER SI PRIZADEVAMO ZA NENEHNE IZBOLJŠAVE, SI PRIDRŽUJEMO PRAVICO, DA BREZ PREDHODNEGA OPOZORILA SPREMENIMO ZASNOVO IN SPECIFIKACIJE.

Pečica in dodatki

1. Sistem varnostne ključavnice vrat
2. Okno pečice
3. Nadzorna plošča
4. Zaslonski prikaz:
5. Prostor pečice
6. Stekleni pladenj
7. Vrtljivi obroč
8. Košara za cvrtje
9. Pečica za peko
10. Odprtine za zračenje
11. Ohišje pečice
12. Napajalni kabel



- Rešetka za žar in pladenj za peko sta zasnovana samo za uporabo s pečicami z žarom in konvekcijo. NE uporabljajte kovinskih dodatkov pri uporabi funkcije mikrovalov.
- Za uporabo rešetke za žar si oglejte razdelke, ki opisujejo uporabo ŽARA v teh navodilih za uporabo.



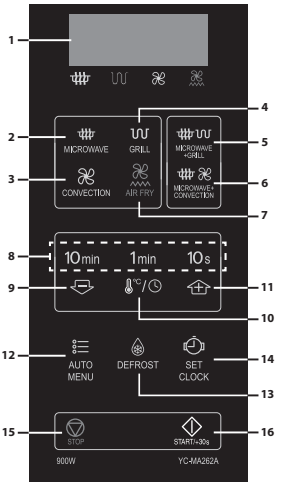
Nikoli se ne dotikajte vroče rešetke.
OPOMBA: Ko naročate dodatke, navedite dve stvari: ime dela in ime modela.

OPOMBE:

- Po kuhanju mastne hrane brez pokrova vedno temeljito očistite notranjost pečice in vse pripomočke za kuhanje, ki morajo biti suhi in brez maščobe. Nakopičena maščoba se lahko pregreje in začne kaditi ali celo zagori.
- Pri uporabi mikrovalov vedno postavite kuhinjsko posodo na vrtljivo ploščo.
- NE uporabljajte rešetke za žar ali pekača pri uporabi funkcije mikrovalov.

⚠ OPOZORILO: ♨ Ta simbol pomeni, da se lahko površine med uporabo zelo segrejejo. Vrata, zunanji ohišje, notranjost pečice, dodatki in posode se med delovanjem zelo segrejejo. Da preprečite opekline, vedno uporabljajte debele kuhinjske rokavice.

Nadzorna plošča



1. **DIGITALNI ZASLON –** Prikazano: čas kuhanja, moč, indikatorji in ura.
2. **MICROWAVE POWER –**Pritisnite za izbiro nivoja moči mikrovalov.
3. **KONVEKCIJA –** Pritisnite za izbiro temperature konvekcije.
4. **ŽAR –**Pritisnite za nastavitev programa kuhanja na žaru. (Stran 19).
5. **MIKROVALOVI+ŽAR –**Pritisnite za nastavitev kombiniranega kuhanja z mikrovalovi in žarom. (Stran 19).
6. **MICROWAVE+CONVECTION –**Pritisnite za izbiro kombiniranega načina kuhanja konvekcija.
7. **AIR FRY –**Pritisnite za uporabo funkcije Air Fry.
8. **10 SEKUND, 1 MINUTA, 10 MINUT –**Uporabite za nastavitev časa kuhanja ali ure.
9. **DOL ﹀ –**Pritisnite za nastavitev teže hrane ali porcij.
10. **TEMPERATURA/ČAS –**Pritisnite za preklop med nastavitvama temperature in časa.
11. **GOR ﹀ –**Pritisnite za nastavitev teže hrane ali porcij.
12. **TIPKA MENI AVTO –**Pritisnite za izbiro menijev za avtomatsko kuhanje.
13. **DEFROST –**Pritisnite za izbiro funkcije defrost.
14. **NASTAVI URO –** Uporabite za nastavitev časa ure. Uporabite za nastavitev časovnika.
15. **STOP –** Pritisnite enkrat za začasen izklop kuhanja ali dvakrat za popolno preklic kuhanja.
16. **START/+30s –**Pritisnite za začetek pečice in za dodajanje 30 sekund kuhanja.

Simbol					°C	
Opis	Mikrovalovi	Žar	AIR FRY	Konvekcija	Izbira	Čas

Pred uporabo pečice

Ko je pečica prvič priključena, bo zvenel pisk in na zaslonu se bo prikazalo "**0:00**". Upoštevajte, da ura ni potrebna za pravilno delovanje pečice. Za nastavitev ure sledite navodilom v poglavju "**Nastavitev ure**" tega uporabniškega priročnika.
Ko je pečica nova, bo pri prvem uporabi žara in/ali konvekcije izhajal dim in vonj. Da se to ne bi zgodilo med kuhanjem hrane, uporabite funkcijo žara in konvekcije brez hrane približno 20 minut.

- Po odpiranju in zapiranju vrat bo pečica prešla v način pripravljenosti. Če noben gumb ni pritisnjen v 1 minuti, bo zaslon ostal vklopljen, gumbi pa ne bodo delovali. Za ponovno vstop v način pripravljenosti, odprite in zaprite vrata.
- Med kuhanjem, če je enkrat pritisnjen gumb **STOP**, bo cikel kuhanja prekinjen. Za ponovni zagon kuhanja pritisnite gumb **START/+30s**. Če je dvakrat pritisnjen gumb **STOP**, bo kuhanje preklicano.
- Ko programirate pečico za določen namen in je premor med pritiski gumbov daljši od 30 sekund, bo pečica prešla v način pripravljenosti.
- Ko je cikel kuhanja zaključen, bo zaslon prikazal "**Konec**" in vsakih dve minuti se bo oglasil pisk, dokler ni pritisnjen gumb ali odprta vrata.

Nastavitev ure

Vaša pečica ima 24-urni način prikazovanja časa.

1. Pritisnite gumb **NASTAVI URO** enkrat in "00:00" bo utripalo.
2. Pritisnite časovne gumbe in vnesite trenutni čas. Ure vnesite s pritiskom na gumb **10 min** in minute s pritiskom na gumba **1 min** in **10 s**.
3. Pritisnite gumb **NASTAVI URO** za zaključek nastavitve ure.

OPOMBE:

- Če je ura nastavljena, bo po koncu kuhanja zaslon prikazal pravilen čas. Če ura ni bila nastavljena, bo zaslon po koncu kuhanja prikazal samo „0:00“.
- Za preverjanje časa med kuhanjem pritisnite gumb **NASTAVI URO** in LED-bo prikazal čas za 2-3 sekunde. To ne vpliva na postopek kuhanja.
- Med načinom nastavitve ure, če je pritisnjen gumb **STOP** ali če ni operacije znotraj 1 minute, se bo pečica vrnila na prejšnjo nastavitev.
- Če je napajanje vaše mikrovalovne pečice prekinjeno, bo zaslon po ponovnem priklopu utripal “0:00”. Če se to zgodi med kuhanjem, bo program izbrisan. Tudi trenutni čas bo izbrisan.

Mikrovalovi

Nivo moči	Pritisnite gumb NIVO MOČI MIKROVALOV	Zaslonski prikaz: (odstotek)
VISOKO	x1	100P
	x2	90P
SREDNJE VISOKO	x3	80P
	x4	70P
SREDNJE	x5	60P
	x6	50P
SREDNJE NIZKO (ODTAJEVANJE)	x7	40P
	x8	30P
NIZKO	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Vaša pečica ima 11 nivojev moči, kot prikazano.
- Za spremembo nivoja moči pri kuhanju pritisnite gumb **MICROWAVE POWER LEVEL**, dokler zaslon ne prikaže želene ravni. Nastavite želeni čas kuhanja s pritiskom na časovne gumbe. Pritisnite gumb **START**, da začnete s kuhanjem.
- Za preverjanje nivoja moči med kuhanjem pritisnite gumb **MICROWAVE POWER LEVEL**.
- Dokler držite gumb **MICROWAVE POWER LEVEL**, se bo prikazoval nivo moči. Pečica bo nadaljevala s števanjem ne glede na to, da zaslon kaže nivo moči.
- Če je izbrana vrednost “0P”, bo pečica delovala samo s pihanjem brez moči. To nastavitev lahko uporabite za odstranjevanje vonjav.

Načeloma veljajo naslednja priporočila:
100P/90P - (VISOKO) se uporablja za hitro kuhanje ali pogrevanje, npr. mesno-zelenjavne jedi, vroče pijače ipd.
80P/70P - (SREDNJE VISOKO) se uporablja pri daljšem kuhanju čvrstejše hrane, kot so pečenke, mesne štruce in obloženi obroki, pa tudi za občutljivejšo hrano, kot je npr. biskvit.<\g> Pri tej znižani nastavitvi se bo hrana kuhala enakomerno, ne da bi se ob straneh prekuhala.
60P/50P - (SREDNJE) za gosta živila, ki potrebujejo daljši čas kuhanja, če se kuhajo v običajni pečici, kot so npr. jedi iz govedine. S to nastavitvijo bo meso mehko.
40P/30P - (SREDNJE NIZKO) za enakomerno odtajevanje hrane izberite to nastavitev moči.<\g> Ta nastavitev je idealna tudi za kuhanje riža, testenin, cmokov in jajčne kreme.
20P/10P - (NIZKO) za nežno odtajevanje, npr. kremne rezine ali fino pecivo.

Ročno delovanje

Odpiranje vrat:
Vrata pečice odprete tako, da pritisnite gumb za odpiranje vrat.

Zagon pečice:
Hrano postavite v primeren vsebnik in ga položite na vrtljivo ploščo ali neposredno na vrtljivo ploščo. Zaprite vrata in po izbiri želene nastavitve kuhanja pritisnite gumb **START/+30s**. Med ročnim kuhanjem lahko željeni čas podaljšate s pritiskom na gumbe **TIME** ali **START/+30s**.

Ko je kuhalni program nastavljen in gumb **START/+30s** ni pritisnjen v 1 minuti, bo nastavitev preklicana.
Če so vrata odprta med kuhanjem, je gumb **START/+30s** potrebno ponovno pritisniti za nadaljevanje kuhanja. Zvočni signal se bo oglasil enkrat, ko je gumb pritisnjen pravilno.

Gumb **STOP** uporabite za:

1. Brisanje napake pri programiranju.
2. Začasno zaustavitev pečice med kuhanjem.
3. Za preklic programa med kuhanjem dvakrat pritisnite gumb **STOP**.
4. Za nastavitev in preklic varnostnega zaklepanja.

OPOMBA

- Če mikrovalovna pečica ni v uporabi za 1 minuto (in so vrata zaprta), se bo varnostna zaklep avtomatsko aktivirala. Tipkovnica ne bo več delovala. Za izklop varnostne zaklepe preprosto odprite vrata mikrovalovne pečice in tipkovnica bo ponovno aktivna.

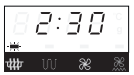
Kuhanje z mikrovalovi

Pečico lahko nastavite do 99 minut 50 sekund (99,50).

ROČNO KUHANJE/ROČNO ODTAJEVANJE

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

Primer:
Za kuhanje 2 minuti in 30 sekund pri 70 % moči mikrovalov.

Vnesite nivo moči tako, da 4-krat pritisnete gumb NIVO MOČI MIKROVALOV za 70 P. x4	Vnesite čas kuhanja s pritiskom na gumb **1 min** dvakrat in nato na gumb **10 s** trikrat.	Za začetek delovanja časovnika pritisnite gumb **START/+30s**. (Prikazovalnik bo odštevал nastavljen čas kuhanja/ odmrzovanja.)
		

OPOZORILO:

- Ko se pečica zažene, se bo v njej prižgala lučka, vrtljivi krožnik pa se bo začel vrteti v eno od smeri.
- Če se vrata odprejo med kuhanjem/odmrzovanjem, da premešate ali obrnete hrano, se čas kuhanja na zaslonu avtomatsko ustavi. Ko so vrata zaprta in je pritisnjen gumb **START**, se bo čas kuhanja/odmrzovanja ponovno začel odštevati.
- Ko je kuhanje/odmrzovanje končano, odprite vrata ali pritisnite gumb **STOP** in čas dneva se bo ponovno prikazal na zaslonu, če je bila ura nastavljena.
- Če želite vedeti nivo moči med kuhanjem, pritisnite gumb **MICROWAVE POWER LEVEL**. Dokler držite gumb **MICROWAVE POWER LEVEL**, se bo prikazoval nivo moči.

POMEMBNO:

- Po kuhanju/odtajevanju zaprite vrata. Prosimo pomnite, da bo pri odprtih vratih lučka ostala prižgana, kar je varnostni postopek za zapiranje vrat.
- Če kuhate hrano dlje od standardno predpisanega časa (glejte tabelo) v istem načinu kuhanja, se bodo samodejno aktivirali varnostni mehanizmi pečice. Nivo moči MICROWAVE bo zmanjšan ali pa se bo vklopil in izklopil grelni element žara.

Način kuhanja	**Standardni način**
Mikrovalovi 10P do 100P	30 minut
Priprava jedi s funkcijo žar	Izmenično delovanje, nadzor temperature
Priprava jedi s funkcijo kombinirano žar	99 minut 50 sekund

Hiter začetek

Če morate kuhati na 100 % nivoju moči, med čakanjem pritisnite gumb **START/+30s**. Vsakič, ko pritisnete gumb **START/+30s**, se bo kuhanje podaljšalo za 30 sekund.

Kuhanje s funkcijo AIR FRY

S predgretjem

1. Pritisnite gumb AIR FRY, na zaslonu se bo prikazalo **220°C**.
2. Pritisnite gumb AIR FRY za izbiro temperature. Vsakič, ko ga pritisnete, se zaslon spremeni, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, nato pa nazaj na 220.
3. Pritisnite gumb **START/+30s** za potrditev nastavitve temperature.
4. Pritisnite gumb **START/+30s** in pečica se bo začela predgretje.
5. Ko bo dosežena temperatura predgretja, bo temperatura na zaslonu utripala. Odprite vrata, postavite hrano za kuhanje v pečico in zaprite vrata.
6. Pritisnite številčne gumbe za nastavitev časa kuhanja.
7. Pritisnite gumb **START/+30s** za začetek kuhanja.

Brez predgretja

1. Pritisnite gumb AIR FRY, na zaslonu se bo prikazalo **140°C**.
2. Pritisnite gumb AIR FRY za izbiro temperature. Vsakič, ko ga pritisnete, se zaslon spremeni, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, nato pa spet na 220.
3. Pritisnite gumb **START/+30s** za potrditev nastavitve temperature.
4. Pritisnite številčne gumbe za nastavitev časa kuhanja.
5. Pritisnite gumb **START/+30s** za začetek kuhanja.

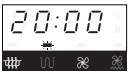
Primer:
AIR FRY za 10 minut pri 220 °C brez predgretja.

Pritisnite gumb AIR FRY enkrat. AIR FRY x1	Pritisnite gumb AIR FRY štirikrat, da se prikaže 160°C.	Pritisnite gumb **START/+30s** enkrat. START/+30s x1	Pritisnite gumb 10min enkrat. 10min x1	Pritisnite **START/+30s**. START/+30s x1

Priprava jedi s funkcijo žar

PRIPRAVA JEDI SAMO Z ŽAROM
Žar na vrhu pečice ima samo eno nastavitev moči. Žar deluje skupaj z vrtljivim krožnikom, ki se vrti hkrati, da zagotovi enakomerno pečenje. Za pečenje majhnih kosov hrane, kot so slanina, gammon in čajne pecivo, uporabite rešetko. Hrano lahko postavite neposredno na rešetko ali v posodo za pite/na toplotno odporno ploščo na rešetki.

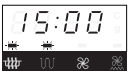
Primer:
Za pripravo na žaru za 20 minut, uporabite gumb **GRILL**.

Pritisnite gumb **GRILL** enkrat. x1	Vnesite zahtevani čas ogrevanja s pritiskom na gumb **10 min** dvakrat.	Za začetek žarjenja pritisnite gumb **START/+30s**. (Prikazovalnik bo odšteval nastavljen čas žarjenja.)
		

MICROWAVE + žar

GRILL + MICROWAVE kombinira moč MICROWAVE z žar funkcijo. V tem načinu se izmenično uporablja moč MICROWAVE in moč žara. Polna moč MICROWAVE za 14 sekund, nato žar za 15 sekund. Ta cikel se ponavlja do konca časa kuhanja.
Kombinacija mikrovalov z žarom skrajša čas priprave jedi in zagotovi hrustljavo, porjavelo skorjo.

Primer:
Za kuhanje 15 minut, sledite spodnjemu primeru.

Pritisnite gumb **GRILL + CONVECTION** enkrat. MICROWAVE +GRILL x1	Vnesite zahtevani čas ogrevanja s pritiskom na gumb **10 min** enkrat in gumb 1min petkrat.	Za začetek kuhanja pritisnite gumb **START/+30s**. (Prikazovalnik bo odšteval nastavljen čas kuhanja.)
		

OPOMBE za ŽAR in GRILL + MICROWAVE KUHATI:

- Žara ne rabite predhodno segrevati.
- Če želite jedi porjaviti, jih postavite na vrtljivi krožnik.
- Morda boste pri prvem uporabi žara opazili dim ali vonj po zažganju. To je normalno in ni znak, da je pečica pokvarjena. Da bi se izognili tej težavi, pečico najprej segrejte brez hrane 20 minut na žar.

POMEMBNO: Med delovanjem, da omogočite razpršitev dima ali vonjav, odprite okno ali vklopite kuhinjsko ventilacijo.
OPOMBA: Ko uporabljate funkcijo žara, se bo žar v rednih presledkih vključil in izključil in s tem preprečil pregrevanje.

⚠ OPOZORILO: Vrata, zunanje ohišje, notranjost pečice in dodatki se med delovanjem močno segrejejo. Da preprečite opekline, vedno uporabljajte debele kuhinjske rokavice.

Konvekcija

Med konvekcijskim kuhanjem vroč zrak kroži po votlini pečice, da hitro in enakomerno porjavi in naredi hrustljave jedi. To pečico lahko programirate za trinajst različnih temperatur kuhanja (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Priporočljivo je, da pečico pred kuhanjem v konvekcijskem načinu segrejete. Za predgretje in kuhanje s funkcijo konvekcije sledite spodnjim navodilom:

S Predgretjem

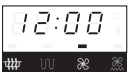
1. Pritisnite gumb **CONVECTION**, zaslon bo prikazal **180°C**.
2. Pritisnite gumb **CONVECTION**, da izberete temperaturo. Vsakič, ko ga pritisnete, se zaslon spremeni: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 in nazaj na 180.
3. Pritisnite gumb **START/+30s** za potrditev nastavitve temperature.
4. Pritisnite gumb **START/+30s** in pečica se bo predgrela.
5. Ko se doseže predgrelna temperatura, bo temperatura utripala na zaslonu. Odprite vrata, postavite hrano v pečico in zaprite vrata.
6. Pritisnite številčne gumbe za vnos časa kuhanja.
7. Pritisnite gumb **START/+30s** za začetek kuhanja.

Brez Predgretja

1. Pritisnite gumb **CONVECTION**, zaslon bo prikazal **180°C**.
2. Pritisnite gumb **CONVECTION**, da izberete temperaturo. Vsakič, ko ga pritisnete, se zaslon spremeni: 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 in nazaj na 180.
3. Pritisnite gumb **START/+30s** za potrditev nastavitve temperature.
4. Pritisnite številčne gumbe za vnos časa kuhanja.
5. Pritisnite gumb **START/+30s** za začetek kuhanja.

Primer:

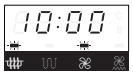
Kuhajte 12 minut pri 210°C s konvekcijo brez predgretja.

Pritisnite gumb za konvekcijo enkrat. CONVECTION x1	Pritisnite gumb za konvekcijo trikrat, da se prikaže 210°C. CONVECTION x3	Pritisnite gumb **START/+30s** enkrat. START/+30s x1	Pritisnite **10min** gumb enkrat in **1min** gumb dvakrat.	Pritisnite **START/+30s**. START/+30s x1
				

Microwave + konvekcija

Način Microwave+konvekcija olajša in pospeši kuhanje, saj uporablja hitro kuhanje z mikrovalovi in konvekcijo za hrustljavo hrano.
MICROWAVE + CONVECTION združuje moč mikrovalov z funkcijo konvekcije. V tem načinu se moč mikrovalov in konvekcijska moč uporabljata izmenično. Mikrovalovi na polni moči 14 sekund, nato konvekcija nastavljena na 170°C za 15 sekund. Ta cikel se ponavlja do konca časa kuhanja. Kombinacija moči mikrovalov z funkcijo konvekcije zmanjša čas kuhanja in zagotavlja hrustljav, porjavel zaključek.

Primer:
Kuhajte 10 minut z uporabo MICROWAVE + CONVECTION.

Pritisnite gumb **MICROWAVE + CONVECTION** enkrat. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Vnesite zahtevan čas ogrevanja s pritiskom na gumb **10 min** enkrat. 10 min x1	Za začetek kuhanja pritisnite gumb **START/+30s**. (Prikazovalnik bo odšteval nastavljen čas kuhanja.)
		

OPOMBE za KONVEKCIJA + MICROWAVE KUHANJE:

- Ni funkcije predgretja.
- Če želite jedi porjaviti, jih postavite na vrtljivi krožnik.
- Ko prvič uporabljate žar, lahko zaznate dim ali vonj po zažganem. To je normalno in ni znak, da je pečica pokvarjena. Da bi se izognili tej težavi, ob prvem uporabi pečice predgrejte pečico brez hrane 20 minut na funkciji konvekcijskega pečenja.

POMEMBNO: Med delovanjem, da omogočite razpršitev dima ali vonjav, odprite okno ali vklopite kuhinjsko ventilacijo.

⚠ OPOZORILO: Vrata, zunanje ohišje, notranjost pečice in dodatki se med delovanjem močno segrejejo. Da preprečite opekline, vedno uporabljajte debele kuhinjske rokavice.

Avto meni

Za udobje avtomatski kuharski programi omogočajo hitro in enakomerno kuhanje s pritiskom na nekaj gumbov. Ni potrebno programirati trajanja in moči kuhanja, vse kar je potrebno je izbrati zahtevano funkcijo avtomatskega kuhanja in vnesti težo/kose, če je potrebno.

MICROWAVE in konvekcijski avto meni

Za izbiro avtomatskih menijev MICROWAVE in konvekcijskega kuhanja pritisnite enkrat gumb **AUTO MENU**, nato pritisnite gumba "**+**" ali "**–**", da izberete program, na zaslonu se bo prikazalo "**A01**" do "**A09**"

Na primer, za kuhanje dveh krompirjev v jaknah.

1. Odprite vrata in vstavite hrano v pečico z uporabo primerne pečice za cikel kuhanja, ki se uporablja.
2. Zaprite vrata.
3. Pritisnite enkrat gumb **AUTO MENU**. Na zaslonu bo prikazano **A01**.
4. Pritisnite enkrat gumb "+", na zaslonu bo prikazano **A02**.
5. Pritisnite **START/+30s** za potrditev izbranega avtomatskega kuharskega menija.
6. Pritisnite gumba "**+**" ali "**–**" za prilagoditev količine (ali teže za druge menije).
7. Pritisnite gumb **START/+30s** za začetek kuhanja.
8. Ko je kuhanje končano, se bo zaslon vrnil v način pripravljenosti in zaslišali boste 5 piskov.

Avto meni A01 do A09

Zaslonski prikaz:	Meni	Zaslonski prikaz:	Teža (g)	Čas kuhanja	Način kuhanja	Nasveti za kuhanje
A01	Samodejno pogrevanje	150g	150g	1 minuta 30 sekund	Mikrovalovi P100	Hrano položite v posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici, in jo postavite na sredino vrtljive plošče.
		250g	250g	2 minuti 30 sekund		
		350g	350g	3 minute 30 sekund		
		450g	450g	4 minute 30 sekund		
		600g	600g	6 minut		
A02	Krompir	1		5 minutes 20 seconds	Microwave P100	Each potato should be approximately 230g. Remove any eyes (buds) and wash before cooking.
		2		8 minutes 30 seconds		
		3		11 minutes 30 seconds		
A03	Meso	150g	150g	3 minut	Microwave P80 Turn over half way through cooking	Place your food into a microwave safe container and place in the centre of the turntable.
		300g	300g	4 minutes 40 seconds		
		450g	450g	6 minutes 30 seconds		
		600g	600g	8 minutes 30 seconds		
A04	zelenjave	150g	150g	3 minut	Microwave P100	Place your food into a microwave safe container and place in the centre of the turntable.
		350g	350g	4 minutes 30 seconds		
		500g	500g	6 minut		
A05	Pasta	50g	50g (water 450g)	18 minut	Microwave P80	Place the uncooked pasta in a microwave safe bowl and add the water specified for the weight. Place the bowl in the centre of the turntable before starting the oven.
		100 g	100 g (water 800g)	20 minut		
		150g	150g (water 1200g)	22 minut		
A06	Ribe	150g	150g	3 minutes 10 seconds	Microwave P80	Postavite ribe na posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, ali na stojalo in jo postavite v sredino vrtljivega krožnika.
		250g	250g	4 minute 40 sekund		
		350g	350g	5 minut 40 sekund		
		450g	450g	7 minut		
		650g	650g	9 minut 40 sekund		
A07	Juha	200	200ml	2 minuti 10 sekund	P100	Postavite juho v posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, in jo postavite v sredino vrtljivega krožnika.
		400	400ml	4 minut		
		600	600ml	5 minut 40 sekund		
A08	Pica	200 g	200 g	11 minut	Konvekcija 190°C	Pico postavite neposredno na pekač in uporabite spodnjo raven.
		300g	300g	12 minut 30 sekund		
		400g	400g	14 minut 30 sekund		
A09	Piščanec	500g	500g	40 minut	Konvekcija 200°C Obrnite 2/3 poti skozi kuhanje	Hrano postavite na pekač in uporabite spodnjo raven.
		750g	750g	45 minut		
		1000g	1000g	50 minut		
		1200g	1200g	55 minut		

AIR FRY avto meni

Za izbiro avtomatskih menijev MICROWAVE in konvekcijskega kuhanja pritisnite dvakrat gumb **AUTO MENU**, nato pritisnite gumba "**+**" ali "**–**", da izberete program, na zaslonu se bo prikazalo "**AF01**" do "**AF14**"

Na primer, za kuhanje zamrznjenih piščančjih koščkov.

1. Odprite vrata in vstavite hrano v pečico z uporabo primerne pečice za cikel kuhanja, ki se uporablja.
2. Zaprite vrata.
3. Dvakrat pritisnite gumb **AUTO MENU**. Na zaslonu bo prikazano **AF01**.
4. Pritisnite petkrat gumb "**+**", na zaslonu bo prikazano **AF06**.
5. Pritisnite gumb **START/+30s** za začetek kuhanja.
6. Ko je cikel kuhanja končan, se bo pečica oglasila 5-krat.

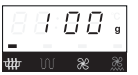
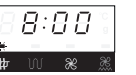
Avto meni AF01 do AF14

Zaslonski prikaz:	Meni	Zaslonski prikaz:	Teža (g)	Čas kuhanja	Način kuhanja	Nasveti za kuhanje
AF01	Zamrznjeni krompirčki	AF01	500g	21 minut	Air fry 220°C	Košare za cvrtje ne napolnite s preveč krompirčki. Poskrbite, da bodo pomfri enakomerno razporejeni.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minut 00	AIR FRY 220°C Obračanje, ko ostanejo 3 minute časa kuhanja.	
AF03	Frozen Croquettes	AF03	400g	14 minut	AIR FRY 210°C	V košaro za cvrtje enakomerno razporedite kroketi.
AF04	Frozen Calamary	AF04	400g	14 minut	AIR FRY 210°C	V košaro za cvrtje enakomerno razporedite lignje.
AF05	Zamrznjeni čebulni obročki	AF05	350g	13 minut	AIR FRY 210°C	V košaro za cvrtje enakomerno razporedite obročke čebule.
AF06	Frozen Nuggets	AF06	500g	20 minut	AIR FRY 210°C Obračanje, ko ostanejo 4 minute časa kuhanja.	Košare za cvrtje ne napolnite preveč. Poskrbite, da bo med nuggeti majhen razmak.
AF07	Escalope	AF07	400g	20 minut	AIR FRY 200°C Obračanje, ko ostanejo 4 minute časa kuhanja.	
AF08	Shrimps	AF08	200 g	11 minut	AIR FRY 210°C	
AF09	zelenjave	AF09	300g	10 minut	AIR FRY 220°C	Zelenjavo narežite na koščke 2 x 3 cm, da zagotovite enakomerno kuhanje.
AF10	Spomladanski zavitki	AF10	400g	14 minut	AIR FRY 220°C Obrnite, ko ostanejo 4 minute časa kuhanja.	
AF11	Zamrznjene panirane kozice	AF11	220g	12 minut	AIR FRY 210°C Obrnite, ko ostanejo 4 minute časa kuhanja.	Pazite, da košare za cvrtje ne napolnite preveč.
AF12	Zamrznjeni krompirjevi krhlji	AF12	400g	20 minut	AIR FRY 220°C	Ne napolnite preveč. Za bolj hrustljavo kožo poškropite z oljem za kuhanje.
AF13	Buffalo piščančja krilca	AF13	550g	15 minut	AIR FRY 210°C	Ravnajte po košari za cvrtje.
AF14	Pečeni sveži ribji fileti	AF14	500g	11 minut	AIR FRY 230°C	

- Rezultat avtomatskega kuhanja je odvisen od dejavnikov, kot so oblika in velikost hrane, vaše osebne preference glede zapečenosti določenih živil in način postavitve hrane v pečico. Če rezultat kuhanja ni zadovoljiv, prilagodite čas kuhanja po potrebi.
- Pri nekaterih programih avtomatskega kuhanja boste morda morali obrniti hrano. Odprite vrata, obrnite hrano, zaprite vrata in nato pritisnite gumb **START/+30s**, da nadaljujete s kuhanjem.
- Pri obračanju hrane uporabite rokavice za pečico (ali podobno).
- Ne morete spremeniti časa ali temperature možnosti avto menija za AIR FRY.

Odtajevanje glede na težo

Mikrovalovna pečica je predprogramirana s časovnikom in nivojem moči, tako da lahko enostavno odmrznete živila, kot so meso ali morski sadeži. Obseg teže za to je od 0,1 kg – 2,0 kg.
Sledite spodnjemu primeru za depodrobnosti o uporabi teh funkcij.
Primer: Za odtajanje kosa mesa, ki tehta 1,2kg.
Hrano postavite v ravno posodo ali alternativno na odtaljevalno rešetko mikrovalovne pečice na vrtilno ploščo.

Izberite funkcijo DEFROST po teži, tako da enkrat pritisnete na gumb DEFROST. DEFROST x1	Pritisnite gumb za gor 4-krat ↓℃/◷	Pritisnite gumb **START/+30s** enkrat. START/+30s x1	Pritisnite na gumb za začetek in DEFROST se bo začel. START/+30s x1
			

Opombe za odtajevanje glede na težo:

- Pred zamrzovanjem preverite, če je živilo sveže in v dobrem stanju.
- Težo mesa zaokrožite na 0,1 kg, npr. 0,65 kg na 0,7 kg.
- Če je potrebno, zaščitite majhne površine mesa ali perutnine z majhnimi kosi aluminijaste folije. To bo preprečilo, da bi se površine med odmrzovanjem segrevale. Prepričajte se, da se folija ne dotika sten pečice.

Odtaljevanje po času

Ta funkcija hitro odtaja hrano in vam pri tem omogoča, da izberete ustrezno časovno obdobje odtajevanja, glede na vrsta hrane. Sledite spodnjemu primeru za podrobnosti o uporabi te funkcije. Časovno območje je 0:01 – 99:50.
Primer: Za odtajanje hrane 10 minut.

Izberite potreben meni tako, da dvakrat pritisnete gumb **TIME DEFROST**. DEFROST x2	Vnesite čas kuhanja z gumbi za čas. 10min 1min 10s	Pritisnite gumb **START/+30s**, da začnete s DEFROST. (Prikazovalnik bo odšteval čas odmrzovanja)

Opombe za časovno odtaljevanje:

- Po kuhanju se bo slišalo pet zvočnih signalov in LED bo prikazoval čas dneva, če je ura nastavljena. Če ura ni nastavljena, bo prikazovala samo "0:00" po koncu kuhanja.
- Prednastavitev nivoja moči mikrovalov je P30 in se je ne da spremeniti.

Zaporedno kuhanje

Ta funkcija omogoča kuhanje z do 2 različnima stopnjama, ki lahko vključujeta ročno nastavitev časa in načina kuhanja ter odtajevanje po času in teži. Ko je programiran, ni potrebno posegati v kuhanje, saj bo pečica samodejno prešla na naslednjo stopnjo. Po prvi stopnji se bo slišal en zvočni signal.
Opomba: Avto meni ni mogoče nastaviti kot ena izmed več zaporedij.
Primer:Če želite za 5 minut odtajevati hrano in nato kuhati z 80P močjo mikrovalov za 7 minut, je postopek sledeč.

Postopki so naslednji:

1. Pritisnite gumb MICROWAVE (NIVO MOČI MIKROVALOV), da nastavite moč na 30P.

2. Vnesite čas kuhanja 5 minut.
3. Pritisnite gumb MICROWAVE (NIVO MOČI MIKROVALOV), da nastavite moč na P80.
4. Vnesite čas kuhanja 7 minut.
5. Pritisnite gumb **START/+30s** za začetek kuhanja.

Varnostna ključavnica

To je samodejna funkcija za preprečevanje nenadzorovanega delovanja pečice s strani otrok. Če je pečica v pripravljenem načinu in ni nobene operacije v eni minuti, bo samodejno prešla v način varnostne ključavnice in vsi gumbi bodo onemogočeni.
Za izklop varnostne ključavnice preprosto odprite in zaprite vrata mikrovalovne pečice, in tipkovnica bo ponovno postala aktivna, indikator zaklepanja pa izklopljen.

Varnost otrok

Za nastavitev OTROŠKEGA ZAKLEPANJA pritisnite in držite gumb **STOP** 3 sekunde, slišal se bo dolg zvok in prikazal se bo zaklenjeni simbol. Pečica je zdaj v načinu OTROŠKEGA ZAKLEPANJA.
Za preklic OTROŠKEGA ZAKLEPANJA, pritisnite in držite gumb **STOP** 3 sekunde, dokler se ne zasliši dolg zvok.

Čiščenje in nega

- Izklopite pečico in izklopite napajalni kabel iz omrežja med čiščenjem.
- Notranjost pečice naj bo čista. Ko ostanki hrane ali razlite tekočine prilepijo na stranice pečice, zgornji del ali vrtljivo ploščo, obrišite z vlažno krpo. Pri zelo umazani pečici lahko uporabite blaga čistila. Izogibajte se uporabi razpršil ali drugih močnih čistil. Lahko zamazajo, dajo proge ali otopijo površino vrat.
- Zunanjost pečice je treba očistiti z vlažno krpo. Da preprečite poškodbe delov v notranjosti pečice, ne dovolite, da voda pronica v prezračevalne odprtine.
- Pogosto obrišite vrata in okno na obeh straneh, tesnila vrat in sosednje dele z vlažno krpo, da odstranite morebitne madeže ali madeže.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistil.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Ne dovolite, da se upravljalna plošča zmoči. Očistite z mehko, vlažno krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče pustite vrata pečice odprta, da preprečite nenameren vklop pečice.
- Če se para nabira znotraj ali okoli zunanje strani vrat pečice, obrišite s mehko krpo. To se lahko zgodi, ko mikrovalovna pečica deluje v pogojih visoke vlažnosti. To ni napaka.
- Vrtečo ploščo je treba redno čistiti, da se prepreči kontaminacija in morebitno iskrenje/poškodbe. Preprosto obrišite spodnjo površino pečice z blagim detergentom.
- Odstranite vonjave iz svoje pečice tako, da zmešate skodelico vode s sokom in lupino enega limona v mikrovalovni skledi. MICROWAVE 5 minut. Temeljito obrišite in osušite z mehko krpo.
- Če žarnica preneha delovati, se obrnite na uporabniško pomoč za nasvet.
- Pečico je treba redno čistiti in odstraniti vse ostanke hrane. Neupoštevanje vzdrževanja pečice v čistem stanju lahko privede do poslabšanja površin, kar lahko negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in morda povzroči nevarno situacijo.
- Prosimo, da te naprave ne zavrzite v gospodinjski smetnjak; upoštevajte nasvete svoje države o odlaganju takšnih izdelkov.

Primerna pečica

1. Idealni material za mikrovalovno pripomoček je prozoren za mikrovalove, ki omogoča energiji, da prehaja skozi posodo in ogreva hrano.
2. MICROWAVE ne morejo prebiti kovine, zato kovinski pripomočki ali posode z kovinskim obrobjem ne smejo biti uporabljene.
3. Ne uporabljajte izdelkov iz recikliranega papirja pri kuhanju v mikrovalovki, saj lahko vsebujejo majhne kovinske delce, ki lahko povzročijo iskre ali požar.
4. Priporočajo se okrogle/ovalne posode namesto kvadratnih/pravokotnih, saj se hrana na vogalih običajno prekuha.
5. Ozek trak aluminijaste folije se lahko uporablja za preprečevanje prekuhavanja izpostavljenih delov. Vendar bodite previdni, ne uporabljajte preveč in naj bo razdalja med folijo in notranjostjo 2,54 cm.

Spodnji seznam je splošni vodnik za izbiro ustreznih pripomočkov.

Pripomočki za kuhanje	Mikrovalovi Trezor	Grill/Convection/AIR FRY	Komentar
Posoda za porjavitev	✔ / ✘	✘	Vedno sledite navodilom proizvajalca. Ne prekoračite navedenih časov ogrevanja. Bodite zelo previdni, saj te jedi postanejo zelo vroče.
Kitajski porcelan in keramika	✔ / ✘	✘	Porcelan, lončena posoda, glazirana keramika in kitajski porcelan so praviloma primerne, razen tistih s kovinsko dekoracijo.
Steklo odporno na toploto	✔	✔	Poskrbite, da bo katera koli steklena posoda primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
Steklo neodporno na toploto	✘	✘	
Keramika odporna na toploto	✔	✔	Poskrbite, da kakršen koli keramični material ni predebel ali visoko v vsebnosti mineralov.
Posoda iz plastike, varna za uporabo v mikrovalovni pečici	✔	✘	Vedno preverite, ali je plastična posoda primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
Kuhinjski papir	✔ / ✘	✘	Uporabljajte samo kuhinjski papir, ki je priporočen za uporabo v mikrovalovni pečici.
Steklene posode, npr. Pyrex®	✔ / ✘	✔	Če uporabljate steklene posode, pazite, da zaradi prehitrega segrevanja živil ne počijo.
Kovinski pladenj	✘	✔	Kovinskih posod ne priporočamo, saj pride do iskrenja, ki lahko privede do požara.
Kovinsko stojalo	✘	✔	Kovinskih posod ne priporočamo, saj pride do iskrenja, ki lahko privede do požara.
Aluminijasta folija Posode iz folije	✔ / ✘	✔	Majhni kosi aluminijaste folije se lahko uporabijo za zaščito hrane pred pregrevanjem. Držite folijo najmanj 2,54 cm od sten pečice, saj lahko pride do iskrenja. Posode iz folije ne priporočamo, razen, če jo priporoča proizvajalec, npr. Microfoil ®, pozorno sledite navodilom za uporabo.
Folija	✔	✘	Kuhajoče hrane se ne dotikajte z rokami, priporočamo pa, da ta živila prebodete in tako odvedete nakopičeno soparo.
Plastična/polistirenska posoda, npr. posode iz lokalov s hitro hrano	✔	✘	Pazite, da se posode med kuhanjem ne bodo deformirale, stalile ali razbarvale.
Vrečke za zamrzovanje/peko	✔	✘	Folijo je treba preluknjati, da se para lahko sprosti. Prepričajte se, da so vrečke primerne za uporabo v mikrovalovni pečici.
Papirnati krožniki/posode in papir za peko	✔	✘	Ne uporabljate plastičnih ali kovinskih vrvic ali trakov, saj se slednji lahko med kuhanjem stalijo ali povzročijo iskrenje.
Pletene in lesene posode	✔	✘	Uporabite le za pogrevanje ali vsrkavanje vlage Zaradi pregrevanja se lahko jed zažge.
Reciklirani papir in časopis	✘	✘	Če uporabljate te materiale, lahko pride do pregrevanja, zato bodite pazljivi. Lahko vsebuje kovinska prijemala, ki med kuhanjem povzročijo iskrenje, ki lahko privede do požara.

⚠ **OPOZORILO: Pri segrevanju hrane v plastičnih ali papirnatih posodah bodite pozorni na pečico zaradi možnosti vžiga.**

OPOMBA: Ne pustite pečice brez nadzora, ko je v uporabi.

Nasveti za kuhanje z mikrovalovi

MICROWAVES kuhajo hrano hitreje kot konvencionalno kuhanje. Zato je bistveno, da sledite določenim tehnikam za zagotavljanje dobrih rezultatov. Številne spodaj navedene tehnike so podobne tistim, ki se uporabljajo pri konvencionalnem kuhanju.

⚠ OPOZORILO: Tekočin in živil se ne sme segrevati v zaprtih posodah ali kozarcih/posodah s pokrovom, saj se bo v notranjosti ustvaril pritisk, ki lahko povzroči eksplozijo kozarca/posode.

NASVETI ZA KUHANJE:

- Med kuhanjem spremljajte stanje pečice in živil.
- Poskrbite, da bodo posode, ki jih boste uporabljali primerne za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Uporabljajte samo mikrovalovno pokovko v priporočeni embalaži (sledite navodilom proizvajalca). Nikoli ne uporabljajte olja, razen če je navedeno s strani proizvajalca in nikoli ne kuhajte dlje, kot je navedeno.

⚠ OPOZORILO: Če presežete priporočene čase kuhanja in uporabite previsoke nivoje moči, se hrana lahko pregreje, zažge in v skrajnih primerih celo vžge, kar lahko poškoduje pečico.

Uredite

Debelejši deli hrane naj bodo nameščeni proti zunanjosti posode. npr. Piščančje krače.
Živila, ki so obrnjena proti zunanjemu delu posode, bodo prejela več energije, kot tista na sredini.

Pokrijte

Določena živila se bolje kuhajo, če so pokrita.
Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice ali primernim pokrovom.

Prebodite

Živila z lupino, kožo ali membrano morate na več mestih prebosti, da bo lahko uhajala nastala sopara in živila ne bo razneslo, npr. krompir, ribe, piščanec, klobase. npr. krompir, ribe, piščanec, klobase.
OPOMBA: Jajc na noben način ne pogrevajte v mikrovalovni pečici, saj po koncu kuhanja lahko eksplodirajo, tudi po koncu kuhanja. npr. poširana, ocvrta, trdo kuhana.

Premešajte, obrnite in razporedite

Za enakomerno kuhanje je ključno, da med kuhanjem jed mešate, obračate in preurejate. Vedno mešajte in preurejajte od zunanjega dela proti sredini.

Postavite

Po končanem kuhanju morajo živila nekaj časa počivati, da se toplota v njih enakomerno razporedi.

Karakteristike živil	
Sestavine	Živila z visoko vsebnostjo maščob ali sladkorja (npr. božični puding, sesekljano meso) zahtevajo krajši čas priprave. Paziti je treba, saj lahko pregrevanje privede do požara. Kosti v živilih prevajajo toploto, kar omogoča hitrejše kuhanje. Poskrbeti je treba, da so živila enakomerno kuhana.
Gostota	Gostota živil vpliva na čas kuhanja. Lažja, porozna živila, kot so kosi kruha, se kuhajo hitreje kot težja, gostejša, kot sta npr. pečenka ali enolončnica.
Količina	Število mikrovalov v vaši mikrovalovni pečici ostaja enako ne glede na količino skuhane hrane. Čas kuhanja je treba podaljšati, če se poveča količina v pečici postavljene hrane. npr. štirje krompirji se bodo kuhali dlje, kot dva.
Velikost	Manjša živila in manjši kosi se skuhajo hitreje kot večji, saj mikrovalovi lahko prodrejo vanje z vseh strani do središča. Za enakomerno kuhanje izberite kose enake velikosti.
Oblika	Živila nepravilnih oblik, kot so piščančje prsi ali krače, se v delih z večjo debelino kuhajo dlje. Za enakomerno kuhanje postavite debelejše dele na rob krožnika, kjer bodo prejeli več energije. Živila okroglih oblik se bodo kuhala veliko enakomerneje, kot živila pravokotnih oblik.
Temperatura živila	Začetna temperatura hrane vpliva na čas, ki je potreben za kuhanje. Ohlajena hrana se bo kuhala dalj časa kot hrana pri sobni temperaturi. Temperatura posode ni pravi pokazatelj temperature hrane ali pijače. Razrežite živila s polnili, na primer krofe z marmelado, da sprostite toploto ali paro.

⚠ **OPOZORILO: Obraz in roke: Vedno uporabite rokavice za pečico pri odstranjevanju hrane ali kuhinjskih pripomočkov iz pečice. Umaknite se, ko odpirate vrata pečice, da omogočite razpršitev toplote ali pare. Ko odstranjujete pokrove (kot je plastična folija), odpirate pečice ali embalažo za kokice, usmerite paro stran od obraza in rok.**

⚠ **OPOZORILO: Preverite temperaturo hrane in pijače ter jo premešajte pred serviranjem. Bodite še posebej pozorni, ko servirate dojenčkom, otrokom ali starejšim osebam. Vsebino stekleničk za hranjenje in kozarcev za otroško hrano je treba pred zaužitjem premešati ali pretresti in preveriti temperaturo, da se preprečijo opekline.**

Nasveti za odtaljevanje

Z uporabo mikrovalovne pečice je odtajevanje najhitrejši način. Gre za enostaven postopek, za zagotavljanje temeljitega odtajevanja pa morate upoštevati naslednja navodila.

- Pred odtajevanjem odstranite vso embalažo in ovoje.
- Za odtaljevanje hrane uporabite mikrovalovne nivoje moči P-20 do P-40.
- Glejte spodnje informacije.

Razporedite

Živila, ki so obrnjena proti zunanjemu delu posode, se bodo odtajala hitreje kot živila v središču. Pomembno je, da vsa živila med odtajevanjem obrnete do 4-krat.
Kose jedi ločite in jih enakomerno razporedite po posodi.
To bo zagotovilo, da se bodo vsi kosi jedi odtalili enakomerno.

Ločite

Živila so lahko zlepljena skupaj, ko jih vzamete iz zamrzovalnika. Pomembno je, da živila ločite takoj, ko je mogoče med odtajevanjem.
npr. rezine slanine, piščančje fileje.

Pokrijte

Posamezni deli živil se med odtajevanjem lahko segrejejo. Za preprečevanje njihovega segrevanja in začetka kuhanja te predele lahko prekrijete z majhnimi kosi folije, ki odbija mikrovalove, npr. bedra in perutni na piščancu.

Postavite

Po odtajevanju priporočamo, da jedi nekaj časa počivajo
Odtajevanje ni popolno, ko je živilo odstranjeno iz mikrovalovne pečice. Živilo mora stati pokrito za določeno obdobje, da se zagotovi, da je središče popolnoma odtajano.

Obrnite

Pomembno je, da vsa živila med odtajevanjem obrnete do 4-krat.
To je pomembno za temeljito odtajevanje.

Nasveti za ponovno segrevanje

Za ponovno segrevanje hrane sledite naslednjim nasvetom in smernicamPoskrbite, da je živilo pred postrežbo temeljito pogreto.

Sestavljeni obroki

Ločite kose živil in jih razporedite, kot je prikazano spodaj.
Manjše kose hrane postavite v sredino krožnika, večje in debelejše kose na rob. Pokrijte z mikrovalovno folijo in pogrevajte na nivoju moči P-50, premešajte oziroma preuredite na polovici ponovnega segrevanja.
OPOMBA: Poskrbite, da je živilo temeljito pogreto pred serviranjem.

Meso, narezano na rezine

Pokrijte z mikrovalovno folijo in pogrevajte na nivoju moči P-60. Preuredite vsaj enkrat, da zagotovite enakomerno segrevanje.
OPOMBA: Pred postrežbo se prepričajte, da je meso temeljito pogreto.

Koščki perutnine

Najdebelejše kose jedi postavite na zunanji del posode, pokrijte z mikrovalovno folijo in pogrejte na nivoju moči P-70. Med ponovnim segrevanjem obrnite
OPOMBA: Pred postrežbo se prepričajte, da je perutnina temeljito pogreta.

Enolončnice

Pokrijte z mikrovalovno folijo ali ustreznim pokrovom in pogrevajte na nivoju moči P-50.
Med pogrevanjem jed stalno mešajte.
OPOMBA: Poskrbite, da je živilo temeljito pogreto pred serviranjem.
Za doseganje najboljših rezultatov pri pogrevanju izberite ustrezen nivo moči mikrovalov primerno vrsti živila. npr. posodo z zelenjavo lahko pogrevate na nivoju moči P-100, lazanjo, ki vsebuje sestavine, ki jih ni mogoče mešati, pogrevajte na nivoju moči P-40.

OPOMBE:

- Pred pogrevanjem jedi odstranite iz embalaže.
- Čas pogrevanja je odvisen od oblike, debeline, količine in temperature jedi, hkrati pa nanj vpliva tudi oblika posode in material iz katerega je izdelana.

⚠ OPOZORILO: Nikoli ne segrevajte tekočin v posodah z ozkim vratom, saj lahko to povzroči izbruh vsebine iz posode in povzroči opekline.

- Da bi preprečili pregrevanje in požar, je treba biti še posebej pozoren pri pogrevanju jedi z visokim deležem sladkorja ali maščobe, na primer rezine mesa ali božični puding.
- Nikoli ne pogrevajte olja ali maščob, saj to lahko privede do pregrevanja ali požara.
- Vloženega krompirja ne smete pogrevati v mikrovalovni pečici, vedno sledite navodilom proizvajalca.

⚠ OPOZORILO: Vsebino stekleničk za hranjenje in kozarcev za otroško hrano je treba pred zaužitjem premešati ali pretresti in preveriti temperaturo, da se preprečijo opekline.

Odpravljanje motenj v delovanju

Če mislite, da mikrovalovna pečica ne deluje pravilno, lahko sami opravite nekaj preprostih pregledov, preden pokličete serviserja. Tako boste zmanjšali število nepotrebnih servisnih klicev, če je napaka preproste narave.
Opravite naslednji preprost pregled:
Pol skodelice vode postavite na vrtljivo ploščo in zaprite vrata. Časomer nastavite na 1 minuto in uporabite mikrovalovno moč P-100.

1. Ali se lučka med kuhanjem vklopi?
2. Ali ventilator deluje? (Preverite tako, da postavite roko nad zračne odprtine ventilatorja.)
3. Ali se po 1 minuti oglasi zvočni alarm?
4. Je voda v skodelici vroča?
   Če na katero koli vprašanje odgovorite z »NE«, najprej preverite, ali je pečica pravilno priključena in ali varovalka ni pregorela. Če ni napake, preverite diagnostično tabelo spodaj.

⚠ OPOZORILO: Nikoli ne prilagajajte, popravljajte ali spreminjajte pečice sami. Nevarno je, če vzdrževalna dela ali popravila izvaja kdo drug kot posebej usposobljen serviser SHARP. To je pomembno, saj lahko vključuje odstranitev pokrovov, ki zagotavljajo zaščito pred mikrovalovno energijo.

- Tesnilo na vratih preprečuje uhajanje mikrovalov med delovanjem pečice, vendar ne tvori zračno nepropustnega tesnila. Ob vratih pečice je normalno videti kapljice vode, svetlobo ali občutiti topel zrak. Hrana z visoko vsebnostjo vlage bo sproščala paro in povzročila kondenzacijo znotraj vrat, ki lahko kaplja iz pečice.
- Popravila in spremembe: Ne poizkušajte popravljati, spreminjati ali uporabljati pečico, če ta ne deluje pravilno.
- Dostop do zunanjega ohišja in žarnice: Nikoli ne odstranjujte zunanjega ohišja. To je zelo nevarno zaradi delov z visoko napetostjo v notranjosti, ki se jih nikoli ne sme dotikati, saj bi to lahko bilo usodno.

  Vaša pečica nima pokrova za dostop do žarnice. Če žarnica preneha delovati, ne poskušajte sami zamenjati žarnice, pokličite servis, ki ga odobri SHARP.

SEZNAM ODPRAVLJANJA MOTENJ

Težava	Razlaga
Okrog vrat se ustvarja prepih.	Ko pečica deluje, zrak kroži po notranjosti. Vrata ne ustvarijo nepredušnosti, zato lahko zrak uhaja skozi vrata.
V pečici nastaja kondenz, ki lahko uhaja skozi vrata.	Notranjost pečice je običajno hladnejša od hrane, ki jo kuhate, zato bo proizvedena para pri kuhanju na hladnejši površini kondenzirala. Količina proizvedene pare je odvisna od vsebnosti vode v hrani. Nekatera živila, kot so krompir, imajo visoko vsebnost vlage. Kondenz znotraj steklenih vrat morate očistiti po nekaj urah.
Bliskanje ali iskrenje v notranjosti med kuhanjem.	Pojavijo se iskrice, ko kovinski predmet pride v bližino notranjosti pečice med kuhanjem. To lahko morda dodatno poravna površino notranjosti, vendar pečice drugače ne bi poškodovalo.
Krompir se iskri.	Prepričajte se, da ste »očesa« krompirja odstranili in krompir prebodli, ga postavili neposredno na vrtljivi krožnik ali v plitvo, toploto odporno posodo.
Pečica ne deluje, ko je pritisnjen gumb **START/+30s**.	Preverite, ali so vrata pravilno zaprta.
Pečica kuha prepočasi.	Prepričajte se, da ste izbrali pravilen nivo moči.
Pečica proizvaja hrup.	Mikrovalovna energija se med kuhanjem/odmrzovanjem VKLAPLJA in IZKLAPLJA.
Zunanje ohišje je vroče.	Ohišje lahko postane vroče na dotik - zato naj bo na varni razdalji od otrok.
Pri uporabi pečice v načinu samo za žar lahko opazite, da grelni element ni ves čas vklopljen.	Med kuhanjem v načinu žara je temperatura pečice nadzorovana, da se zagotovi, da notranjost pečice ne postane preveč vroča. Grelnik za žar se lahko vklopi in izklopi med ciklom kuhanja.
Ko žar uporabljate v kombiniranem načinu, ni videti, da je vklopljen.	Med kombiniranim načinom kuhanja (MICROWAVE in žar), pečica preklaplja med obema funkcijama. Funkciji MICROWAVE in žar ne bosta vklopljeni hkrati.
Zdi se, da se konvekcijska pečica ne segreje dovolj.	Temperatura v pečici bo vzdrževana na + /- 10% nastavljene ravni. Temperatura se meri v središču pečice z umerjeno napravo za merjenje temperature, ki uporablja termoelement tipa K.
Po končanem kuhanju pečica proizvaja hrup ali pa je videti, da še vedno deluje.	Ob koncu cikla kuhanja lahko ventilator ostane vklopljen nekaj minut, da se pečica ohladi. To je normalno.
"COOL" je prikazano na zaslonu.	Ko se uporablja v načinih AIR FRY, žar ali konvekcija, se notranjost pečice segreje. Po končanem kuhanju bo prikazano "COOL", dokler temperatura notranjosti pečice ne pade pod 140°C.

Preden pokličete za pomoč

Pred klicanjem servisa preverite vse spodnje alineje:

- Preverite, da je pečica trdno priključena. Sicer odstranite vtič iz vtičnice, počakajte 10 sekund in ga znova trdno priključite.
- Preverite, če je varovalka prekinjena ali je glavno stikalo izklopljeno. Če delujeta pravilno, preizkusite vtičnico z drugo napravo.
- Preverite, da sta gumba za vklop/izklop in časovnik pravilno nastavljena.
- Prepričajte se, da so vrata trdno zaprta in aktivirajo sistem zaklepanja vrat. Drugače mikrovalovna energija ne bo prodirala v pečico.

ČE ZGORNJI UKREPI NE RAZREŠIJO TEŽAVE, STOPITE V STIK Z USPOSOBLJENIM SERVISERJEM. PEČICE NIKOLI NE POSKUŠAJTE NASTAVLJATI ALI POPRAVLJATI SAMI.

Pažnja:
Vaš proizvod je obeležen ovim simbolom. To znači da upotrebljene električne i elektronske proizvode ne treba mešati sa opštim otpadom iz domaćinstva. Postoji sistem odvojenog prikupljanja za ove proizvode.

A. Informacije o uklanjanju od strane korisnika (privatna domaćinstva)

1. U Evropskoj Uniji
Pažnja: ukoliko želite da se rešite ove opreme, molimo da ne koristite običnu kantu za otpatke!
Upotrebljena električna i elektronska oprema se mora odlagati posebno u skladu sa propisima koji nalažu pravilnu upotrebu, popravku i preradu upotrebljene električne i elektronske opreme.
Kao što to važi za države članice, privatna domaćinstva unutar država EU mogu vratiti svoju upotrebljenu električnu i elektronsku opremu ovlašćenim objektima za prikupljanje ove opreme i to besplatno*.
U nekim državama* vaš lokalni prodavac takođe može da primi nazad vaš stari uređaj besplatno ukoliko vi kupite neki sličan uređaj.
*) Molimo da kontaktirate lokalne vlasti za više detalja.
Ako vaša korišćena električna ili elektronska oprema ima baterije ili akumulatore, molimo vas da ih uklonite odvojeno unapred u skladu sa loklanim zahtevima. Uklanjanje ovog proizvoda na pravi način pomoćiće vam da se postarate da otpad dođe pod odgovarajući tretman, obnovu ili reciklažu i tako će sprečiti potencijalne negativne efekte na okolinu i ljudsko zdravlje do čega može da dođe usled nepravilnog upravljanja otpadom.

2. U drugim državama izvan EU
Ako želite da odložite ovaj proizvod, molimo kontaktirajte lokalne vlasti i raspitajte se o pravilnom načinu odlaganja.
Za Švajcarsku: Upotrebljena električna ili elektronska oprema se može besplatno vratiti prodavcu, čak i ako ne kupite novi uređaj. Sledeći objekti za prikupljanje ovakve opreme su izlistani na početnoj stranici sajta www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Informacije o odlaganju za Poslovne korisnike

1. U Evropskoj Uniji
Ukoliko je proizvod korišćen u poslovne svrhe i vi želite da ga odložite: Molimo kontaktirajte svog SHARP prodavca koji će Vas informisati o vraćanju proizvoda. Mogu Vam biti naplaćeni troškovi preuzimanja i prerade proizvoda. Mali proizvodi (i male količine) se mogu uzeti nazad od strane Vaših lokalnih objekata za prikupljanje ove opreme.
Za Španiju: Molimo kontaktirajte uspostavljeni sistem prikupljanja ili lokalnu vlast radi preuzimanja Vaših upotrebljenih proizvoda.

2. U drugim državama izvan EU
Ako želite da odložite ovaj proizvod, molimo kontaktirajte lokalne vlasti i raspitajte se o pravilnom načinu odlaganja.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Za uslugu, molimo pogledajte **www.sharpconsumer.com/contact/**, za vaša prava na garanciju idite na **www.sharpconsumer.com/support/** ili kontaktirajte prodavca gde ste kupili proizvod.
Izjave o usaglašavanju dostupne su na **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

MERE PREDOSTROŽNOSTI DA BI SE IZBEGLO MOGUĆE IZLAGANJE ENERGIJI MIKROTALASNE PEĆNICE

1. Ne pokušavajte da rukujete ovom rernom sa otvorenim vratima jer to može dovesti do štetnog izlaganja mikrotalasnoj energiji. Važno je ne omalovažavati ili dirati sigurnosne brave.
2. Ne ubacujte ništa između prednjeg dela rerne i vrata niti dozvolite da se smeće ili ostaci čistača nagomilaju na površinama pečata.
3. Ne rukujte rernom ako je oštećena. Vrlo je važno da se vrata rerne pravilno zatvaraju i da nema oštećenja na vratima, šarkama, bravama ili zaptivkama vrata i zaptivnim površinama.
4. Ne pokušavajte da opravite ili prilagodite rernu.

Sadržaj

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA 3
MONTIRANJE 12
Radio interferencija 13
Uputstvo za uzemljenje 13
Tehničke specifikacije 13
Rerna i pribor 14
Kontrolni panel 15
Pre korišćenja rerne 15
Podešavanje sata 15
Mikrotalasna 16
Ručna operacija 17
Kuvanje u mikrotalasnoj pećnici 17
Brzi početak 18
AIR FRY kuvanje 18
Pečenje roštilja 19
Mikrotalasna pećnica + gril 19
Konvekcija 20
Mikrotalasna + konvekcija 21
Automatski meni 21
Odmrzavanje prema težini 24
Odmrzavanje po vremenu 24
Kuvanje u sekvencama 24
Bezbednosna brava 25
Bezbednost deteta 25
Čišćenje i briga 25
Odgovarajuće posuđe za rernu 26
Saveti za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici 27
Saveti za odmrzavanje 29
Savet za ponovno zagrevanje 30
Rešavanje problema 31
Prije pozivanja za pomoć 33

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

PAŽLJIVO PROČITAJTE I ČUVAJTE ZA BUDUĆU REFERENCU

Izbegavati opasnost od požara. Mikrotalasnu rernu ne treba ostaviti bez nadzora tokom rada. Nivoi napajanja koji su previsoki, ili vremena kuvanja koja su prevelika, mogu pregrejati hranu i dovesti do požara.

Ova rerna je dizajnirana za korišćenje samo na radnoj površini. Nije dizajnirana da se ugradi na kuhinjsku jedinicu. Ne stavljajte rernu u ormarić. Električni izlaz mora biti pristupačan kako bi jedinica mogla da se isključi lako u hitnim slučajevima.

Napajanje naizmeničnom strujom mora biti 230-240 V, 50 Hz, sa osiguračem jačine 10 A za distributivnu liniju, ili prekidačem distribucije najmanje jačine od 10 A. Odvojeno kolo koje služi samo za ovaj uređaj mora da se dostavi.

Ne stavljajte rernu u područja gde se toplota nagomilava. Na primer, blizu konvencionalne rerne. Ne instalirajte rernu u područjima visoke vlažnosti ili gde vlaga može da se prikupi. Ne čuvajte niti koristite rernu napolju.

Ako dođe do pojave dima, isključite ili iskopčajte rernu i držite vrata zatvorenim da bi se ugušio bilo kakav plamen.

Koristite samo kontejnere i posuđe koje je za mikrotalasnu pećnicu. Posuđe treba da se proveri kako bi se postaralo da odgovara za upotrebu u mikrotalasnim rernama. Kada zagrevate hranu u plastičnim ili papirnim kontejnerima, obratite pažnju na rernu zbog mogućnosti paljenja.

Očistite poklopac za prenos talasa i unutrašnjost rerne. Oni moraju biti suvi i očišćeni od masnoće. Nataložena masnoća može da se pregreje i počne da dimi ili da se zapali.

Ne stavljajte zapaljive materijale blizu rerne ili otvora ventilacije. Ne blokirajte otvore ventilacije.

Uklonite sve metalne poklopce, žice itd. iz hrane i pakovanja hrane. Varničenje na metalnim površinama može dovesti do požara.

Ne koristite mikrotalasnu rernu da biste ugrejali ulje za duboko prženje. Temperatura se ne može kontrolisati a ulje može izazvati požar.

Za pravljenje kokica koristite specijalne mikrotalasne uređaje za pravljenje kokica.

Nemojte čuvati hranu niti bilo šta drugo u rerni.

Proverite podešavanja nakon uključivanja rerne kako biste se uverili da li rerna pravilno radi.

Ne ostavljajte rernu bez nadzora dok radi.

Da biste izbegli pregrejavanje i požar, mora se voditi specijalna briga kada se kuva ili podgreva hrana sa dosta šećera ili masnog sadržaja, na primer, rol kobasice, pite ili božićni puding. Pogledajte odgovarajuće savete u uputstvu za upotrebu.

Da biste izbegli mogućnost povrede. UPOZORENJE:

Nemojte raditi sa rernom ukoliko je oštećena ili pokvarena. Proverite sledeće pre upotrebe:

a) Proverite da li su vrata pravilno zatvorena i da nije došlo do nepoklapanja ili vitoperenja.

b) Proverite da li su šarke ili bravice bezbednosnih vrata polomljene ili olabavljene.

c) Postarajte se da zaptivci na vratima i zaptivne površine nisu oštećene.

d) Proverite da unutrašnjost rerne ili vrata nemaju nekih udubljenja.

e) Postarajte se da kabl i utikač za napajanje nisu oštećeni.

Ukoliko su vrata ili zaptivci na vratima oštećeni, rerna ne sme radi dok se to ne popravi od strane kompetentnog lica.

Nemojte nikad sami prepravljati, popravljati ili menjati

rernu. To je opasno za svakog osim za kompetentno lice koje može da obavi bilo kakav servis ili popravku, što uključuje uklanjanje poklopca koji predstavlja zaštitu od mikrotalasne energije.

Ne rukujte rernom sa otvorenim vratima niti menjajte bezbednosne bravice na vratima na bilo koji način. Ne rukujte rernom ako postoji objekat između pečata vrata i površina za zatvaranje.

Ne dopustite da se mast ili prljavština nagomilaju na vratima pečata i susednih delova. Očistite rernu pri redovnim intervalima i uklonite naslage hrane.

Pratite uputstva za „Brigu i čišćenje". Nemogućnost da održavate rernu u čistim uslovima može da dovede do deterioracija površine koja može negativno da utiče na vek trajanja uređaja i da izazove opasne situacije.

Osobe sa PEJSMEJKERIMA treba da provere sa svojim lekarom ili proizvođačem pejsmejkera o merama opreza vezanim za korišćenje mikrotalasne rerne.

Da bi se izbegla mogućnost strujnog udara.

- Ni pod kakvim okolnostima ne uklanjajte spoljašnje kućište.
- Nikad nemojte sipati ili ubacivati predmete u otvore brave na vratima ili u ventilacione otvore. Ukoliko dođe do sipanja, odmah isključite i iskopčajte rernu iz struje i pozovite ovlašćenog servisnog agenta SHARP-a.
- Nemojte potapati kabl za napajanje ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
- Nemojte dopustiti da kabl za napajanje visi preko ivice ploče ili radne površine.
- Držite kabl za napajanje što dalje od zagrejanih površina, uključujući zadnji deo rerne.
- Neka uređaj i kabl budu van domašaja dece mlađih od 8 godina.

- Nemojte sami pokušavati da zamenite lampu rerne i nemojte to dozvoljavati nikome ko nije ovlašćeni električar od strane SHARP-a. Ukoliko se lampa rerne pokvari, posavetujte se sa svojim prodavcem ili ovlašćenim servisnim agentom SHARP-a.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da se zameni ovlašćenim SHARP servisnim agentom.

UPOZORENJE: tečnosti i druga hrana ne sme da se zagreje u zatvorenim kontejnerima jer može da eksplodira. Zagrevanje pića u mikrotalasnoj rerni može da dovede do odgođenog ključanja; prema tome, mora se voditi računa o rukovanju kontejnerom. Da biste izbegli mogućnost eksplozije i iznenadnog ključanja:

Nikada ne koristite zatvorene kontejnere. Uklonite pečate i poklopce pre upotrebe. Zapečaćeni kontejneri mogu da eksplodiraju usled podizanja pritiska nakon što se rerna isključi. Pazi kada su tečnosti u mikrotalasnoj pećnici. Koristite kontejner sa širokim otvorom da dopustite da mehuri izađu.

Nemojte nikad grejati tečnosti u posudama sa uskim grlom kao što su bočice za bebe jer to može dovesti do izlivanja sadržaja iz posude pri zagrejavanju i stvaranja opekotina.

Da biste izbegli naglo ključanje tečnosti i moguće opekotine:

1. Nemojte podešavati preveliko vreme za grejanje hrane.
2. Promešajte tečnost pre grejanja/podgrevanja.
3. Savetuje se da potopite stakleni štapić ili sličan predmet (nemetalni) u tečnost dok se ona podgreva.
4. Ostavite tečnost najmanje 20 sekundi u rerni nakon isteka kuvanja kako biste sprečili naknadno eruptivno ključanje.

Nemojte kuvati jaja u ljuskama a tvrdo kuvana jaja ne bi trebalo grejati u mikrotalasnim rernama jer mogu da ek-

splodiraju nakon završetka kuvanja u njima. Da biste kuvali ili podgrejali jaja koja nisu lupana ili kajgana, odvojte belanca od žumanaca ili jaja mogu eksplodirati. Ogulite i isecite tvrdo kuvana jaja pre podgrevanja u mikrotalasnoj rerni.

Ogulite ljusku sa namirnica kao što su krompir, kobasice i voće pre kuvanja jer bi mogle da eksplodiraju.

UPOZORENJE: sadržaj flašica za hranjenje i pakovanja hrane za bebe mora da se promeša ili promućka a temperatura da se proveri pre hranjenja, kako bi se izbegle opekotine. Koristite držače za činije ili rukavice za rernu kada uklanjate hranu iz rerne da biste sprečili opekotine. Da biste sprečili mogućnost opekotina:

- Uvek otvarajte kontejnere, kesice za pravljenje kokica, kesice za kuvanje u rerni, itd. podalje od lica i ruku da biste izbegli opekotine od pare ili ključanja. Da biste izbegli opekotine, uvek testirajte temperaturu hrane i promešajte pre serviranja i obratite posebnu pažnju na temperaturu hrane i pića koje se daju bebama, deci ili starijima. Dostupni delovi mogu da se zagreju u toku korišćenja. Mala deca treba da se drže podalje.
- Temperatura posude nije tačni pokazatelj temperature hrane ili pića; uvek proveravajte temperaturu hrane.
- Uvek se udaljite od vrata rerne prilikom otvaranja kako biste izbegli opekotine od pare i toplote.
- Isecite punjenu pečenu hranu nakon zagrevanja kako biste oslobodili paru i izbegli opekotine.
- Držite decu dalje od vrata kako biste sprečili da se opeku.

UPOZORENJE: samo dopustite deci od 8 godina i naviše da koriste rernu bez nadgledanja kada su odgovarajuća uputstva data tako da dete može da koristi rernu na bezbedan način i da račune opasnosti nepravilnog korišćenja.

Kada se uređajem rukuje u režimu GRIL, MIKS GRIL, KONVEKCIJA, MIKS KONVEKCIJA i AUTOMATSKI MENI (više primenljivo za model), deca treba da koriste samo rernu uz nadgledanje odraslih osoba zbog temperature koja se generiše.

Ovaj uređaj nije predviđen za upotrebu od strane lica (uključujući decu) sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim kapacitetima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nemaju adekvatan nadzor ili uputstva u vezi upotrebe uređaja od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.

Deca treba da budu pod nazorom kako bi se sprečilo da se igraju sa uređajem. Čišćenje od strane dece treba da se nadgleda.

Modeli sa panelom za elektronski dodir nisu omogućeni uz režim zaključavanja za decu.

Nemojte se kačiti i ljuljati na vratima rerne. Nemojte se igrati sa rernom niti je koristiti kao igračku.

Decu treba učiti svim bezbednosnim uputstvima: kako da koriste držače za posuđe, pažljivo uklone poklopce - da obrate pažnju na pakovanje (npr. da li se radi o materijalima koji se sami zagrevaju) koje čini hranu hrskavom, jer ono može biti izuzetno vruće.

Ostala upozorenja

Nemojte ni na koji način menjati rernu.

Nemojte pomerati rernu dok je u radu.

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje u domaćinstvu. Ova rerna je za pripremu hrane i može da se koristi samo za kuvanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odeće ili zagrevanje zagrevača, papuča, sunđera, mokrih krpa i sličnog može da dovede do rizička od povrede, zapaljenja ili požara. Ne odgovoara za komercijalnu ili laboratorijsku upotrebu.

Da biste obezbedili nesmetanu upotrebu rerne i izbegli oštećenja.

Nemojte raditi sa rernom kada je prazna. Kada koristite posudu za pečenje ili materijal koji se sam zagreva, uvek stavljajte vatrostalni izolator poput porcelanske ploče ispod toga, kako bi se sprečilo oštećenje njene podloge usled prevelike toplote. Ne sme se prevazići vreme pregrevanja navedeno u uputstvima za posuđe.

Nemojte koristiti metalni pribor koji reflektuje mikrotalase jer može dovesti do električnog varničenja. Nemojte stavljati konzerve u rernu.

Za sprečavanje napuknuća osnove rerne ili rotacionog dela:

a) Pre čišćenja sa vodom, ostavite da se ohladi.

b) Nemojte stavljati vruću hranu ili vruć pribor na osnovu ploče/rotacioni deo.

c) Nemojte stavljati ništa na spoljašnje kućište tokom rada rerne.

NAPOMENA:

Nemojte koristiti plastične posude za mikrotalasnu rernu ako je rerna još uvek vruća od korišćenja kombinovanog režima (u zavisnosti od modela rerne) jer može da se istopi.

Plastične posude se ne smeju koristiti tokom gore navedenih režima rada osim ako njihov proizvođač ne potvrdi da su one pogodne za upotrebu.

Ako niste sigurni kako da prikopčate rernu, posavetujte se sa ovlašćenim, kvalifikovanim električarem.

Proizvođač i prodavac ne snose nikakvu odgovornost za oštećenje rerne ili ličnu povredu ukoliko je obavljena nekorektna procedura električnog prikopčavanja.

Vodena para ili kapljice mogu povremeno formirati slojeve na rerni ili oko zaptivaka na vratima i zaptivnih površina. Ovo je

normalna pojava i ne ukazuje na mikrotalasno curenje ili kvar.

Ovaj uređaj je za korišćenje u domaćinstvu i sličnim primenama kao što su; područja za kuhinju za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim profesionalnim okruženjima / farmama / korišćenje od strane klijenata hotela, motela i drugih rezidencijalnih tipova okoline / tip hotela sa spavanjem i doručkom.

Mere predostrožnosti prilikom korišćenja funkcija toplog vazduha (AIR FRY, Grill i Konvekcija)

- Očistite tacnu za AIR FRY i unutrašnju posudu vlažnom, sapunskom krpom. Pazite da koristite samo blagu, sapunsku vodu.
- NE čistite metalnim mrežicama. Delovi se mogu odvojiti od mreže i dodirnuti električne delove, čime se stvara rizik od električnog udara. Takođe će doći do oštećenja površine.
- Osušite jedinicu i sve montaže mekom krpom pre skladištenja ili korišćenja.
- Ako postoje mrlje na plehu za pečenje ili korpi za prženje koje je teško očistiti, neka budu potopljene u toplu vodu oko 10 minuta pre čišćenja.
- NE prepunjavajte tokom kuvanja. Prepunjavanje može izazvati povredu ili štetu na imovini ili uticati na bezbedno korišćenje uređaja.
- NE koristite ulje ili bilo koju drugu tečnost u plehu za pečenje.
- NE koristite ovaj uređaj za dubinsko prženje.
- Postarajte se da hrana bude pravilno pripremljena i skuvana da bi se izbegla opasnost za zdravlje.
- Sprečite dodir hrane sa elementima za grejanje.
- UVEK se postarajte da uređaj bude pravilno montiran pre korišćenja.
- NE čuvajte bilo koje materijale, osim dostavljenih dodataka, u prženje vazduhom kada se ne koristi.

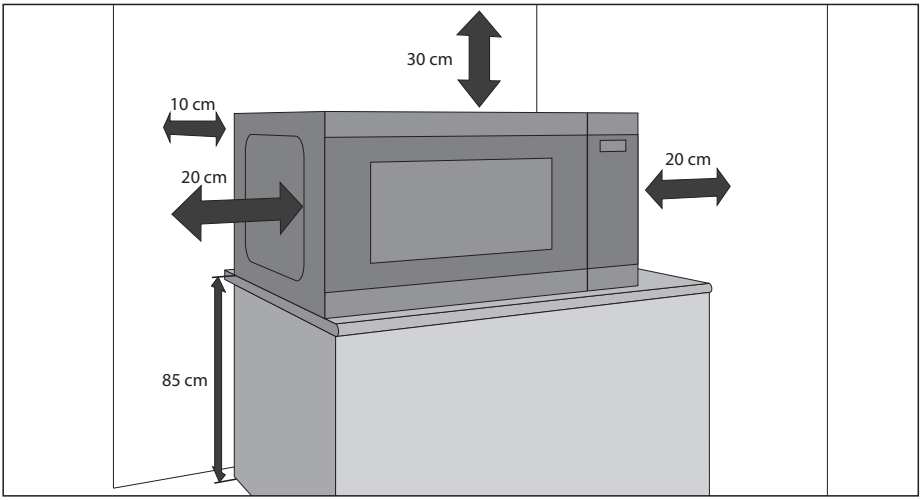
- NE koristite uređaj za neku drugu upotrebu osim one propisane.
- Korišćenje dodataka koji nisu preporučljivi kao ovaj mogu da izazovu opasnost ili ozledu.
- NE pokrivajte otvore za usisavanje vazduha ili izduvne otvore dok uređaj radi. Time će se onemogućiti ravnomerno kuvanje i može oštetiti uređaj ili izazvati pregrevanje.
- NE dodirujte dodatke u toku ili odmah nakon kuvanja.
- Treba biti izuzetno oprezan kada uređaj sadrži vrelu hranu. Nepravilna upotreba može dovesti do povreda.
- Ostavite jedinicu nakon korišćenja tako da ima dovoljno vremena da se ohladi.
- Pustite da se ohladi pre čišćenja.
- UPOZORENJE: Ovaj AIR FRYER se zagreva tokom upotrebe i neke površine mogu dostići visoke temperature. S obzirom da ljudi doživljavaju temperature, ovaj uređaj treba koristiti sa pažnjom.
- Nosite zaštitne rukavice kada dodirujete vrele površine ili posuđe, i hranu.

Ovaj simbol znači da se ove površine mogu zagrejati tokom upotrebe.

MONTIRANJE

1. Uklonite sve materijale za pakovanje iz unutrašnjosti otvora rerne i uklonite zaštitni film koji ste pronašli na površini ormarića mikrotalasne rerne.
2. Pažljivo proverite da li u rerni ima znakova oštećenja.
3. Stavite rernu na bezbednu, ravnu površinu, dovoljno jaku da izdrži težinu rerne i najteže hrane koja bi se u njoj kuvala. Ne stavljajte rernu u kuhinjski element.
4. Izaberite ravnu površinu koja nudi dovoljno otvorenog prostora za ulaznu i/ili izlaznu ventilaciju. Pogledajte sliku na prvoj strani. Zadnja površinu uređaja će se nasloniti na zid.

- Minimalna visina instalacije je 85 cm.
- Minimalni prostor od 20 cm neopdhodan je između strane mikrotalasne pećnice i bilo kojih susednih zidova ili objekata.
- Ostavite prostor od najmanje 30 cm iznad rerne.
- Nemojte uklanjati stope sa dna rerne.
- Blokiranje ulaznih i/ili izlaznih otvora može oštetiti rernu.
- Stavite rernu što dalje od radija i TV-a. Rad mikrotalasa može izazvati smetnje u radijskom i TV prijemu.



5. Pažljivo prikopčajte utikač rerne na standardnu uzemljenu utičnicu u domaćinstvu.

UPOZORENJE:

Nemojte stavljati rernu na mesta gde se stvaraju toplota, vlaga ili velika vlažnost, (na primer, u blizini konvencionalne rerne) ili blizu zapaljivih materijala (na primer, zavesa).
Nemojte blokirati ili zaklanjati ventilacione otvore.
Nemojte stavljati predmete na vrh rerne.
Ne dodirujte spoljašnjost mikrotalasne rerne u toku ili odmah nakon rukovanja jer će biti vrela.

Radio interferencija

Rad mikrotalasne pećnice može izazvati interferenciju sa vašim radijom, televizorom ili sličnom opremom. Ako postoji interferencija, može se smanjiti ili eliminisati preduzimanjem sledećih mera:

1. Očistite vrata i unutrašnjost gde se spajaju.
2. Promenite pravac prijemne antene radija ili televizora.
3. Premestite mikrotalasnu pećnicu u odnosu na prijemnik.
4. Priključite mikrotalasnu pećnicu u drugi utičnicu tako da mikrotalasna pećnica i prijemnik nisu na istom napajanju.

Uputstvo za uzemljenje

Ovaj uređaj mora biti uzemljen. Ova pećnica je opremljena kablom sa uzemljenjem i uzemljujućim utikačem. Mora se priključiti u zidnu utičnicu koja je pravilno instalirana i uzemljena. U slučaju kratkog spoja, uzemljenje smanjuje rizik od strujnog udara pružajući izlaz za električnu struju. Preporučuje se da se obezbedi poseban krug koji služi samo za rernu.

⚠ **UPOZORENJE: Nepravilna upotreba uzemljivačkog utikača može dovesti do rizika od električnog udara.**

UPOZORENJE:

1. Ako imate bilo kakva pitanja o uzemljenju ili električnim uputstvima, posavetujte se sa kvalifikovanim električarom ili serviserom.
2. Proizvođač i prodavac ne snose nikakvu odgovornost za oštećenje rerne ili ličnu povredu ukoliko je obavljena nekorektna procedura električnog prikopčavanja.

Mains kabl koji se koristi u vašoj mikrotalasnoj pećnici koristi sledeće žice u boji:
Zelena i žuta = ZEMLJA | Plava = NEUTRALNA | Braon = ŽIVA

Tehničke specifikacije

Naziv modela		**YC-MA262A**
Napon naizmenične struje		230~240 V, 50 Hz jednofazni
Osigurač distribucione linije/prekidač		10 A
Izvor napajanja	Potrošnja napajanja	1500 W
	Izlazna snaga MICROWAVE	900 W
	Izlazna snaga roštilja	1500 W
	Konvekcijska snaga	1500 W
	Snaga u režimu isključenosti	<0,5 W
Frekvencija mikrotalasa		2450 MHz*
Spoljašnje dimenzije (Š x V x D u mm)		523 x 300 x 415
Dimenzije komore (Š x V x D u mm)		335 x 218 x 362
Veličina staklenog tanjira (ø mm)		315
Kapacitet rerne		26 litra**
Veličina pleha za pečenje (Š x V x D u mm)		329 x 35 x 306
Veličina AIR FRY rešetke (Š x V x D u mm)		298 x 47 x 275
Opseg težine		17.7 kg
Sijalica rerne (tip LED)		1 W

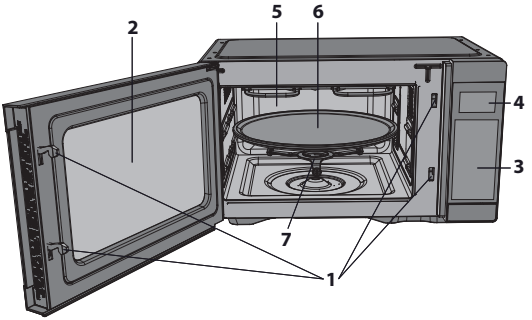
**** - Ovaj proizvod ispunjava zahteve Evropskog standarda EN55011. U skladu sa ovim standardom, ovaj proizvod je klasifikovan kao oprema grupe 2 klase B.***
Grupa 2 znači da oprema namerno generiše radio-frekventnu energiju u obliku elektromagnetnog zračenja za termičku obradu hrane. Klasa B znači da je oprema pogodna za upotrebu u domaćinstvima.

***** - Interni kapacitet se računa merenjem maksimalne širine, dubine i visine. Stvarni kapacitet za držanje hrane je manji.***

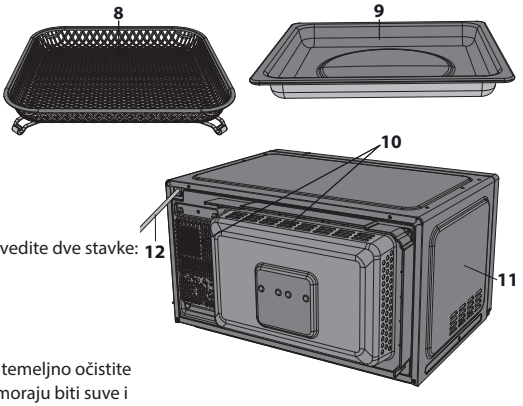
KAO DEO POLITIKE STALNOG USAVRŠAVANJA, ZADRŽAVAMO PRAVO DA IZMENIMO DIZAJN I SPECIFIKACIJE BEZ NAPOMENE.

Rerna i pribor

1. Sistem bezbednosne brave na vratima
2. Prozor rerne
3. Kontrolna tabla
4. Ekran prikaza:
5. Otvor rerne
6. Stakleni tanjir
7. Ringla sa valjcima
8. Korpa za prženje
9. Pleha za pečenje
10. Ventilacioni otvori
11. Spoljašnje kućište
12. Kabl za napajanje



- Rešetka za pečenje i posuda za pečenje su dizajnirane za upotrebu samo sa roštiljem i konvekcijskim pećnicama. NE KORISTITE metalne dodatke prilikom upotrebe funkcije mikrotalasne pećnice.
- Za korišćenje rešetke za roštilj pogledajte delove priručnika za GRILL.



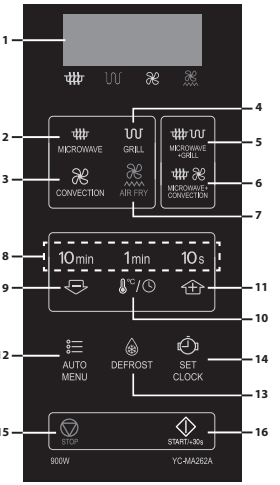
Nikada ne dodirujte roštilj kada je vruć.
NAPOMENA: Kada naručujete dodatke, molimo navedite dve stavke: naziv dela i naziv modela.

NAPOMENE:

- Nakon kuvanja masne hrane bez poklopca, uvek temeljno očistite unutrašnjost rerne i sve posude za kuvanje, one moraju biti suve i bez masnoće. Nakupina masnoće može se pregrejati i početi da dimi ili se zapali.
- Prilikom korišćenja mikrotalasa, uvek stavite posuđe na okretnu ploču.
- NE KORISTITE rešetku za roštilj ili posudu za pečenje dok koristite funkciju mikrotalasne pećnice.

⚠ UPOZORENJE: ⚠ Ovaj simbol znači da se površine mogu zagrejati tokom upotrebe. Vrata, spoljni ormarić, unutrašnjost rerne, dodaci i posuđe će postati vrlo vrući tokom rada. Da biste sprečili opekotine, uvek koristite debele rukavice za rernu.

Kontrolni panel



1. **DIGITALNI DISPLEJ –** vreme kuvanja, napajanje, indikatori i vreme na satu su prikazani.
2. **MICROWAVE POWER –**Pritisnite da odaberete nivo mikrotalasnog napajanja.
3. **KONVEKCIJA –** Pritisnite da izaberete temperaturu konvekcije.
4. **ROŠTILJ –** Pritisnite da postavite program kuvanja na roštilju.<", (Strana 19).
5. **MIKROTALASNA+ROŠTILJ –** Pritisnite da postavite kombinovani program kuvanja mikrotalasnom i roštiljem.<", (Strana 19).
6. **MICROWAVE+KONVEKCIJA –** Pritisnite da izaberete kombinovano kuvanje konvekcije.
7. **AIR FRY –** Pritisnite da koristite AIR FRY funkciju.
8. **10 SEKUNDI, 1 MINUT, 10 MINUTA –** Koristite za podešavanje vremena kuvanja ili sata.
9. **DOLE ﹀ –** Pritisnite da podesite težinu hrane ili broj porcija.
10. **TEMPERATURA/VREME –** Pritisnite da prebacite između podešavanja temperature i vremena.
11. **GORE ﹀ –** Pritisnite da podesite težinu hrane ili broj porcija.
12. **AUTO MENU taster –** Pritisnite da izaberete automatske menije za kuvanje.
13. **DEFROST –** Pritisnite da izaberete DEFROST funkciju.
14. **PODESITE SAT –** Koristite za podešavanje vremena sata. Koristite da podesite funkciju tajmera.
15. **STOP –** Pritisnite jednom da privremeno zaustavite kuvanje, ili dva puta da potpuno otkažete kuvanje.
16. **START/+30s –** Pritisnite da pokrenete rernu i da povećate vreme kuvanja za 30 sekundi.

Simbol					°C	
Opis	Mikrotalasna	Roštilj	AIR FRY	Konvekcija	Temperatura	Vreme

Pre korišćenja rerne

Kada se rerna prvi put uključi, čuće se zvučni signal i na displeju će se pojaviti "**0:00**". Imajte na umu da sat ne mora biti podešen da bi rerna pravilno funkcionisala. Za podešavanje sata, pratite uputstva u odeljku „**Podešavanje sata**“ ovog korisničkog priručnika.
Kada je nova, prvi put kada se koristi roštilj i/ili konvekcija, izlaziće dim i mirisi. Da biste izbegli ovo tokom spremanja hrane, koristite funkciju roštilja i konvekcije bez hrane oko 20 minuta.

- Nakon otvaranja i zatvaranja vrata, rerna će ući u pripravni režim. Ako nijedno dugme nije pritisnuto u roku od 1 minuta, displej će ostati i dugmad neće raditi. Da bi ponovo prešli u pripravni režim, otvorite i zatvorite vrata.
- Tokom kuvanja, ako je dugme **STOP** pritisnuto jednom, ciklus kuvanja će biti pauziran. Za ponovno pokretanje kuvanja, pritisnite dugme **POKRETANJE/+30s**. Ako je dugme **STOP** pritisnuto dva puta, kuvanje će biti otkazano.
- Kada programirate rernu za određenu funkciju i postoji pauza između pritisaka dugmadi duža od 30 sekundi, rerna će se vratiti u pripravni režim.
- Kada je ciklus kuvanja završen, displej će prikazati "**Kraj**" i čuće se ton svakih dva minuta dok ne pritisnete dugme ili otvorite vrata.

Podešavanje sata

Vaša rerna ima časovnik u formatu od 24 časa.

1. Pritisnite dugme **SET CLOCK** jednom i „00:00“ će bljeskati.
2. Pritisnite dugmad za vreme i unesite trenutno vreme. Unesite sate pritiskom na dugme **10 min** i unesite minute pritiskom na dugmad **1 min** i **10 s**.
3. Pritisnite dugme **SET CLOCK** da završite podešavanje sata.

NAPOMENE:

- Ako je sat podešen, kada kuvanje bude gotovo, displej će prikazati tačno vreme dana. Ako sat nije podešen, displej će prikazivati samo „0:00“ kada kuvanje bude gotovo.
- Da proverite vreme tokom procesa kuvanja, pritisnite dugme **SET CLOCK** i LED će prikazivati vreme dana 2-3 sekunde. Ovo ne utiče na proces kuvanja.
- Dok ste u režimu podešavanja sata, ako je dugme **STOP** pritisnuto ili ako nema operacija u roku od 1 minuta, rerna će se vratiti na prethodno podešavanje.
- Ako je elektro napajanje vaše mikrotalasne pećnice prekinuto, displej će bljeskati „0:00“ nakon obnavljanja napajanja. Ako se ovo desi tokom kuvanja, program će biti izbrisan. Vremena dana takođe će biti izbrisano.

Mikrotalasna

Nivo napajanja	Pritisnite dugme **MICROWAVE POWER LEVEL**	Ekran prikaza: (Procenat)
VISOKO	x1	100P
	x2	90P
SREDNJE VISOKO	x3	80P
	x4	70P
SREDNJE	x5	60P
	x6	50P
SREDNJE NISKO (ODLEĐIVANJE)	x7	40P
	x8	30P
NISKO	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Vaša rerna ima 11 nivoa napajanja, kako je prikazano.
- Da biste promenili nivo snage za kuvanje, pritisnite dugme **MICROWAVE POWER LEVEL** dok ekran ne pokaže željeni nivo. Podesite željeno vreme kuvanja pritiskom na dugmad za vreme. Pritisnite dugme **START** da pokrenete rernu.
- Da biste proverili nivo snage tokom kuvanja, pritisnite dugme **MICROWAVE POWER LEVEL**.
- Sve dok držite pritisnuto dugme **MICROWAVE POWER LEVEL**, nivo snage će biti prikazan. Rerna nastavlja da odbrojava iako će ekran prikazivati nivo snage.
- Ako je odabrano “0P”, rerna će raditi sa ventilatorom bez snage. Možete koristiti ovaj nivo da uklonite neprijatne mirise.

Generalno, važe sledeće preporuke:
100P/90P - (VISOKO) koristi se za brzo kuvanje ili podgrevanje, na primer za musake, topla pića, povrće itd.
80P/70P - (MEDIUM HIGH) koristi se za duže kuvanje gustih namirnica kao što su pečenja, mesne štruce i kompleti obroka, takođe za osetljiva jela poput patišpana. Na ovom smanjenom nivou, hrana će se kuvati ravnomerno bez prekuvavanja na ivicama.
60P/50P - (SREDNJE) za guste namirnice koje zahtevaju duže vreme kuvanja kada se kuvaju tradicionalno, na primer goveđi gulaš, preporučljivo je koristiti ovaj nivo snage kako bi meso bilo mekano.
40P/30P - (MEDIUM LOW) za odmrzavanje, odaberite ovaj nivo snage kako biste osigurali da se jelo ravnomerno odmrzne. Ovaj nivo je takođe idealan za kuvanje pirinča, testenine, knedli i za kuvanje mlečnog pudinga.
20P/10P - (NISKO) za nežno odmrzavanje, na primer kreme, torte ili peciva.

Ručna operacija

Otvaranje vrata:
Da biste otvorili vrata rerne, povucite ručku za otvaranje vrata.

Pokretanje rerne:
Pripremite i stavite hranu u odgovarajuću posudu na rotirajuću ploču ili je stavite direktno na rotirajuću ploču. Zatvorite vrata i pritisnite dugme **START/+30s** nakon što odaberete željeni režim kuvanja. Možete produžiti željeno vreme kuvanja tokom ručnog kuvanja pritiskom na dugmad za vreme ili dugme **START/+30s**.

Jednom kada je program kuvanja postavljen i dugme **START/+30s** nije pritisnuto u roku od 1 minut, podešavanje će biti otkazano.
Dugme **START/+30s** mora biti pritisnuto da bi se nastavilo kuvanje ako su vrata otvorena tokom kuvanja. Zvuk će se čuti jednom kada je dugme pritisnuto na ispravan način.

Koristite dugme **STOP** da:

1. Uklanjanje greške tokom programiranja.
2. Privremeno prekidanje rada rerne tokom kuvanja.
3. Da biste otkazali program tokom kuvanja, pritisnite dugme **STOP** dva puta.
4. Za podešavanje i otkazivanje zaključavanja za decu.

UPOZORENJE

- Ako se mikrotalasna ne koristi u periodu od 1 minut (i vrata su zatvorena) sigurnosna brava će se automatski aktivirati. Tastatura više neće raditi. Da isključite sigurnosnu bravu jednostavno otvorite vrata mikrotalasne pećnice i tastatura će ponovo biti aktivna.

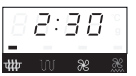
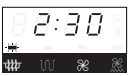
Kuvanje u mikrotalasnoj pećnici

Vaša rerna može da se programira do 99 minuta i 50 sekundi (99,50).

RUČNO KUVANJE/ RUČNO ODMRZAVANJE

- Unesite vreme kuvanja i koristite nivoe mikrotalasne snage od P100 do P10 za kuvanje ili odmrzavanje.
- Promešajte hranu kada je to moguće, 2 - 3 puta tokom kuvanja.
- Nakon kuvanja, pokrijte hranu i ostavite da stoji na mestu koje je za to predviđeno.
- Nakon odmrzavanja, pokrijte hranu folijom i ostavite je da stoji dok se potpuno ne odmrzne.

Primer:
Za kuvanje od 2 minuta i 30 sekundi sa mikrotalasnim napajanjem od 70%.

Unesite nivo napajanja pritiskom na dugme **MICROWAVE POWER LEVEL** 4 puta za 70 P. x4	Unesite vreme kuvanja pritiskom na dugme **1 min** dva puta, a zatim na dugme **10 s** tri puta.	Pritisnite dugme **START/+30s** da pokrenete tajmer. (Prikaz će odbrojavati kroz podešeno vreme kuvanja/ odmrzavanja.)
		

UPOZORENJE:

- Kada rerna počne sa radom, lampa rerne će se upaliti a ploča će početi da se okreće u smeru ili suprotno od smera kazaljke na satu.
- Ako se vrata otvore tokom kuvanja/odmrzavanja radi mešanja ili okretanja hrane, vreme kuvanja na ekranu automatski se zaustavlja. Vreme kuvanja/odmrzavanja nastavlja da teče kada se vrata zatvore i pritisne dugme **START**.
- Kada je kuvanje/odmrzavanje završeno, otvorite vrata ili pritisnite dugme **STOP** i vreme će se ponovo pojaviti na displeju, ako je sat podešen.
- Ako želite da znate nivo snage tokom kuvanja, pritisnite dugme **NIVO MIKROTALASNE SNAGE**. Dok god držite

pritisnuto dugme **NIVO MIKROTALASNE SNAGE**, nivo snage će biti prikazan.

VAŽNO:

- Zatvorite vrata nakon kuvanja/odmrzavanja. Napomena: svetlo će ostati uključeno dok su vrata otvorena, ovo je iz bezbednosnih razloga da vas podseti da zatvorite vrata.
- Ako kuvate hranu duže od standardnog vremena (pogledajte tabelu ispod) koristeći isti režim kuvanja, sigurnosni mehanizmi rerne se automatski aktiviraju. Nivo mikrotalasne snage će biti smanjen ili će se grejač grila uključivati i isključivati.

Režim kuvanja	**Standardno vreme**
MICROWAVE 10P do 100P	30 minuta
Pečenje roštilja	Prekidni rad, kontrolisana temperatura
Kuvanje sa roštiljem	99 min 50 sec

Brzi početak

Ako je potrebno da kuvate na 100% nivou snage, pritisnite dugme **START/+30s** dok je u režimu pripravnosti. Svaki put kada pritisnete dugme **START/+30s**, dodaćete 30 sekundi na vreme kuvanja.

AIR FRY kuvanje

Sa pred-grejanjem

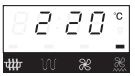
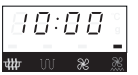
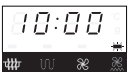
1. Pritisnite dugme AIR FRY, displej će pokazati **220°C**.
2. Pritisnite dugme AIR FRY da biste odabrali temperaturu. Svaki put kada pritisnete, displej će se promeniti, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, a zatim se vraća na 220.
3. Pritisnite dugme **START/+30s** da potvrdite podešavanje temperature.
4. Pritisnite dugme **START/+30s** i rerna će se predgrejati.
5. Kada se postigne temperatura predgrevanja, temperatura će treptati na displeju. Otvorite vrata, stavite hranu koju želite da kuvate u rernu i zatvorite vrata.
6. Pritisnite brojčane dugme da unesete vreme kuvanja.
7. Pritisnite dugme **START/+30s** da započnete kuvanje.

Bez pred-grejanja

1. Pritisnite dugme **AIR FRY**, displej će pokazati **140°C**.
2. Pritisnite dugme **AIR FRY** da biste odabrali temperaturu. Svaki put kada pritisnete, displej će se promeniti, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, a zatim se vraća na 220.
3. Pritisnite dugme **START/+30s** da potvrdite podešavanje temperature.
4. Pritisnite brojčane dugme da unesete vreme kuvanja.
5. Pritisnite dugme **START/+30s** da započnete kuvanje.

Primer:

AIR FRY 10 minuta na 220°C u režimu konvekcije bez pred-grejanja.

Pritisnite dugme za AIR FRY jednom. AIR FRY x1	Pritisnite dugme za AIR FRY 4 puta tako da displej pokazuje 160°C.	Pritisnite dugme **START/+30s** jednom. START/+30s x1	Pritisnite dugme 10min jednom. 10 min x1	Pritisnite **START/+30s**. START/+30s x1
				

Pečenje roštilja

ISKLJUČIVO PEČENJE NA ROŠTILJU
Roštilj u gornjem delu rerne ima samo jedno podešavanje snage. Roštilj je podržan rotirajućom pločom koja se istovremeno okreće da bi osigurala ravnomerno pečenje. Koristite rešetku za pečenje malih komada hrane kao što su slanina, šunka i kolači. Hrana se može postaviti direktno na rešetku, ili u posudu otpornu na toplotu na rešetki.

Primer:
Za pečenje na roštilju 20 minuta, koristite dugme **GRILL**.

Pritisnite dugme **GRILL** jednom. x1	Unesite potrebno vreme grejanja pritiskom na dugme **10 min** dva puta.	Pritisnite dugme **START/+30s** da biste započeli pečenje. (Prikaz će odbrojavati unazad kroz podešeno vreme pečenja.)

Mikrotalasna pećnica + gril

GRIL + MIKROTALASNA kombinuje mikrotalasnu snagu sa funkcijom konvekcije. U ovom režimu se naizmenično koristi mikrotalasna snaga i snaga konvekcije. Puna snaga mikrotalasne pećnice za 14 sekundi, zatim gril za 15 sekundi. Ovaj ciklus se ponavlja do kraja vremena kuvanja.
Kombinacija mikrotalasnog napajanja sa roštiljem umanjuje trajanje kuvanja i stvara hrskavo i tamno pečenje.

Primer:
Da biste kuvali 15 minuta, sledite primer ispod.

Pritisnite dugme **GRILL + CONVECTION** jednom. MICROWAVE +GRILL x1	Unesite potrebno vreme grejanja pritiskom na dugme **10 min** jednom i dugme **1 min** 5 puta.	Pritisnite dugme **START/+30s** da biste započeli kuvanje. (Prikaz će odbrojavati unazad kroz podešeno vreme kuvanja.)

NAPOMENE za GRIL i GRIL + MIKROTALASNA KUHANJE:

- Nije potrebno pregrejavati roštilj.
- Kada stavite hranu u duboku posudu, posudu sa hranom stavite na rotacionu ploču.
- Možete osetiti dim ili miris paljenja prilikom prvog korišćenja grila. To je normalno i nije znak da je rerna neispravna. Da biste izbegli ovaj problem, prilikom prvog korišćenja rerne, zagrevajte je bez hrane 20 minuta na grilu.

VAŽNO: Tokom rada, da biste omogućili raspršivanje dima ili mirisa, otvorite prozor ili uključite kuhinjsku ventilaciju.
NAPOMENA: Kada koristite gril funkciju, gril će se uključiti i isključiti pri redovnim intervalima da bi se sprečilo pregrevanje.

⚠ **UPOZORENJE: Vrata, spoljni ormarić, unutrašnjost rerne i dodaci će postati vrlo vrući tokom rada. Da biste sprečili opekotine, uvek koristite debele rukavice za rernu.**

Konvekcija

Tokom kuvanja sa konvekcijom, topli vazduh se kruži kroz čitavu unutrašnjost rerne kako bi se hrana ravnomerno zapečela i postala hrskava. Ova rerna može biti programirana za trinaest različitih temperatura kuvanja (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Preporučuje se prethodno zagrejavanje rerne pre kuvanja u režimu konvekcije. Da biste prethodno zagrejali i kuvate koristeći funkciju konvekcije, sledite dole navedena uputstva:

Sa Pred-grejanje

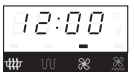
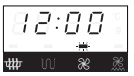
1. Pritisnite dugme **CONVECTION**, ekran će prikazati **180°C**.
2. Pritisnite dugme **CONVECTION** da biste izabrali temperaturu. Svaki put kada se pritisne, ekran će promeniti broj, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 zatim nazad na 180.
3. Pritisnite dugme **START/+30s** da biste potvrdili podešavanje temperature.
4. Pritisnite dugme **START/+30s** i rerna će se prethodno zagrejati.
5. Kada se postigne temperatura pred-grejanja, temperatura će flash na ekranu. Otvorite vrata, stavite hranu koju želite da kuvate u rernu i zatvorite vrata.
6. Pritisnite dugmiće sa brojevima da unesete vreme kuvanja.
7. Pritisnite dugme **START/+30s** da započnete kuvanje.

Bez pred-grejanja

1. Pritisnite dugme **CONVECTION**, ekran će prikazati **180°C**.
2. Pritisnite dugme **CONVECTION** da biste izabrali temperaturu. Svaki put kada se pritisne, ekran će promeniti broj, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 zatim nazad na 180.
3. Pritisnite dugme **START/+30s** da biste potvrdili podešavanje temperature.
4. Pritisnite dugmiće sa brojevima da unesete vreme kuvanja.
5. Pritisnite dugme **START/+30s** da započnete kuvanje.

Primer:

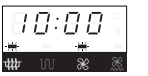
Da biste kuvali 12 minuta na 210°C u režimu konvekcije bez pred-grejanja.

Pritisnite dugme za konvekciju jednom. CONVECTION x1	Pritisnite dugme za konvekciju 3 puta tako da prikaz pokaže 210°C. CONVECTION x3	Pritisnite dugme **START/+30s** jednom. START/+30s x1	Pritisnite dugme **10min** jednom i dugme **1min** dva puta.	Pritisnite **START/+30s**. START/+30s x1
				

Mikrotalasna + konvekcija

Režim mikrotalasne + konvekcije olakšava i ubrzava kuvanje jer koristi brzo kuvanje mikrotalasnom pećnicom i konvekciju da zapeče hranu.
MIKROTALASNA + KONVEKCIJA kombinuje mikrotalasnu snagu sa funkcijom konvekcije. U ovom režimu snaga mikrotalasne i konvekcijske snage se koristi naizmenično. Mikrotalasna potpuno radi 14 sekundi, zatim konvekcija podešena na 170°C radi 15 sekundi. Ovaj ciklus se ponavlja do kraja vremena kuvanja. Kombinacija snage mikrotalasne sa konvekcijom smanjuje vreme kuvanja i pruža hrskavu, tamnopečenu završnicu.

Primer:
Kuvanje 10 minuta, korišćenjem MICROWAVE + KONVEKCIJA.

Pritisnite dugme **MICROWAVE + CONVECTION** jednom. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Unesite potrebno vreme grejanja pritiskom na dugme **10 min** jednom. 10 min x1	Pritisnite dugme **START/+30s** da biste započeli kuvanje. (Prikaz će odbrojavati unazad kroz podešeno vreme kuvanja.)
		

NAPOMENE za KONVEKCIJU + MICROWAVE kuhanje:

- Ne postoji funkcija predgrevanja.
- Kada stavite hranu u duboku posudu, posudu sa hranom stavite na rotacionu ploču.
- Možete primetiti dim ili miris gorenja kada prvi put koristite roštilj. Ovo je normalno i ne ukazuje na kvar rerne. Da biste izbegli ovaj problem, kada prvi put koristite rernu, zagrejte rernu bez hrane na 20 minuta korišćenjem funkcije konvekcije.

VAŽNO: Tokom rada, da biste omogućili raspršivanje dima ili mirisa, otvorite prozor ili uključite kuhinjsku ventilaciju.

⚠ UPOZORENJE: Vrata, spoljni ormarić, unutrašnjost rerne i dodaci će postati vrlo vrući tokom rada. Da biste sprečili opekotine, uvek koristite debele rukavice za rernu.

Automatski meni

Radi pogodnosti, automatski programi za kuvanje omogućavaju brzo i ravnomerno kuvanje uz samo nekoliko pritisaka dugmeta. Nije potrebno programirati trajanje i snagu kuvanja, sve što je potrebno je odabrati željenu funkciju automatskog kuvanja i uneti težinu/komade ako je potrebno.

Automatski meni za mikrotalasnu i konvekciju

Da biste izabrali automatski meni za kuvanje mikrotalasnom i konvekcijom, pritisnite dugme **AUTOMATSKI MENI** jednom, zatim pritisnite dugme "**+**" ili "**–**" da izaberete programe, ekran će prikazati "**A01**" do "**A09**"

Na primer, za kuvanje dva pečena krompira.

1. Otvorite vrata i postavite hranu u rernu koristeći odgovarajuće posuđe za režim kuvanja koji se koristi.
2. Zatvorite vrata.
3. Pritisnite dugme **AUTOMATSKI MENI** jednom. Displej će prikazati **A01**.
4. Pritisnite dugme "+" jednom, displej će prikazati **A02**.
5. Pritisnite **START/+30s** da potvrdite izabrani meni za automatsko kuvanje.
6. Pritisnite dugme "**+**" ili "**–**" da prilagodite količinu (ili težinu za druge menije).
7. Pritisnite dugme **START/+30s** da započnete kuvanje.
8. Kada je kuvanje završeno, displej će se vratiti u režim pripravnosti i čuće se 5 signala.

Automatski meni A01 do A09

Ekran prikaza:	Meni	Ekran prikaza:	Težina (g)	Vreme kuvanja	Režim kuvanja	Savet za kuvanje
A01	Automatsko podgrevanje	150g	150g	1 minut 30 sekundi	Mikrowave P100	Stavite hranu u posudu za mikrowave i stavite u centar obrtne ploče.
		250g	250g	2 minuta 30 sekundi		
		350g	350g	3 minuta 30 sekundi		
		450g	450g	4 minuta 30 sekundi		
		600g	600g	6 minuta		
A02	Krompir	1		5 minuta 20 sekundi	Mikrowave P100	Svaki krompir treba da bude približno 230g. Uklonite sve „oči" (klice) i operite pre kuvanja.
		2		8 minuta 30 sekundi		
		3		11 minuta 30 sekundi		
A03	Meso	150g	150g	3 minuta	MICROWAVE P80 Okrenite na pola u toku kuvanja	Stavite vašu hranu u posudu otpornu na mikrotalasnu pećnicu i postavite u centar okruglog stola.
		300g	300g	4 minuta 40 sekundi		
		450g	450g	6 minuta 30 sekundi		
		600g	600g	8 minuta 30 sekundi		
A04	Povrće	150g	150g	3 minuta	MICROWAVE P100	Stavite vašu hranu u posudu otpornu na mikrotalasnu pećnicu i postavite u centar okruglog stola.
		350g	350g	4 minuta 30 sekundi		
		500g	500g	6 minuta		
A05	Pasta	50g	50g (voda 450g)	18 minuta	MICROWAVE P80	Stavite nekuvanu pastu u činiju otpornu na mikrotalasnu pećnicu i dodajte vodu navedenu za težinu. Činiju stavite u sredinu okruglog stola pre pokretanja rerne.
		100 g	100 g (voda 800g)	20 minuta		
		150g	150g (voda 1200g)	22 minuta		
A06	Riba	150g	150g	3 minuta 10 sekundi	MICROWAVE P80	Stavite ribu na posudu ili rešetku koja je pogodna za MICROWAVE i stavite je u centar okretnog tanjira.
		250g	250g	4 minute 40 sekundi		
		350g	350g	5 minuta 40 sekundi		
		450g	450g	7 minuta		
		650g	650g	9 minuta 40 sekundi		
A07	Čorba	200	200ml	2 minuta 10 sekundi	P100	Stavite čorbu u posudu pogodnu za MICROWAVE i stavite je u centar okretnog tanjira.
		400	400ml	4 minuta		
		600	600ml	5 minuta 40 sekundi		
A08	Pica	200 g	200 g	11 minuta	Konvekcija 190°C	Stavite pizzu direktno na pleh i koristite je na donjem nivou.
		300g	300g	12 minuta 30 sekundi		
		400g	400g	14 minuta 30 sekundi		
A09	Piletina	500g	500g	40 minuta	Konvekcija 200°C Okrenite na 2/3 kroz vreme kuvanja	Stavite hranu na pleh za pečenje i koristite je na donjem nivou.
		750g	750g	45 minuta		
		1000g	1000g	50 minuta		
		1200g	1200g	55 minuta		

AIR FRY Automatski meni

Da biste izabrali automatski meni za kuvanje mikrotalasnom i konvekcijom, pritisnite dugme **AUTOMATSKI MENI** dva puta, zatim pritisnite dugme "**+**" ili "**–**" da izaberete programe, ekran će prikazati "**AF01**" do "**AF14**"

Na primer, za pečenje zamrznutih pilećih nagetsa.

1. Otvorite vrata i postavite hranu u rernu koristeći odgovarajuće posuđe za režim kuvanja koji se koristi.
2. Zatvorite vrata.
3. Pritisnite dugme **AUTOMATSKI MENI** dva puta. Displej će prikazati **AF01**.
4. Pritisnite dugme "**+**" pet puta, displej će prikazati **AF06**.
5. Pritisnite dugme **START/+30s** da započnete kuvanje.
6. Kada je ciklus kuvanja završen, rerna će 5 puta emitovati zvučni signal.

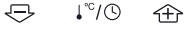
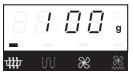
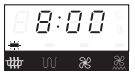
Auto Meni AF01 do AF14

Ekran prikaza:	Meni	Ekran prikaza:	Težina (g)	Vreme kuvanja	Režim kuvanja	Saveti za kuvanje
AF01	Zamrznuti pomfrit	AF01	500g	21 minuta	AIR FRY 220°C	Ne pretrpavajte korpu za prženje sa previše pomfrita. Postarajte se da su pomfrit ravnomerno raspoređeni.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minuta 00	AIR FRY 220°C Preokrenite kada je preostalo 3 minuta vremena za kuvanje.	
AF03	Zamrznuti kroketi	AF03	400g	14 minuta	AIR FRY 210°C	Rasporedite krokete ravnomerno u korpu za prženje.
AF04	Zamrznuti lignje	AF04	400g	14 minuta	AIR FRY 210°C	Rasporedite lignje ravnomerno u korpu za prženje.
AF05	Zaleđeni luk prstenovi	AF05	350g	13 minuta	AIR FRY 210°C	Rasporedite kolutiće luka ravnomerno u korpu za prženje.
AF06	Zamrznuti nuggets	AF06	500g	20 minuta	AIR FRY 210°C Preokrenite kada je preostalo 4 minuta vremena za kuvanje.	Ne prepunjavajte. Postarajte se da postoji malo prostora između nuggetsa.
AF07	Escalope	AF07	400g	20 minuta	AIR FRY 200°C Preokrenite kada je preostalo 4 minuta vremena za kuvanje.	
AF08	Škampi	AF08	200 g	11 minuta	AIR FRY 210°C	
AF09	Povrće	AF09	300g	10 minuta	AIR FRY 220°C	Isecite povrće na komade 2 x 3cm kako biste osigurali ravnomerno kuvanje.
AF10	Prolećne rolnice	AF10	400g	14 minuta	AIR FRY 220°C Okrenite kada ostane 4 minuta do kraja kuvanja.	
AF11	Zamrznuti panirani škampi	AF11	220g	12 minuta	AIR FRY 210°C Okrenite kada ostane 4 minuta do kraja kuvanja.	Pazite da ne prepunite korpu za prženje.
AF12	Zamrznute krompir štapiće	AF12	400g	20 minuta	AIR FRY 220°C	Ne prepunjujte korpu za prženje. Sprej za ulje za kuvanje će omogućiti hrskaviju koru.
AF13	Pileća krilca po Bufalo receptu	AF13	550g	15 minuta	AIR FRY 210°C	Rasporedite ravnomerno u korpi za prženje.
AF14	Sveži pečeni fileti ribe	AF14	500g	11 minuta	AIR FRY 230°C	

- Rezultat automatskog kuvanja zavisi od faktora kao što su oblik i veličina hrane, vaša lična preferencija kuvanosti određene hrane i način na koji je hrana postavljena u rernu. Ako rezultat kuvanja nije zadovoljavajući, podesite vreme kuvanja po potrebi.
- Za neke programe automatskog kuvanja, može biti potrebno da okrenete hranu. Otvorite vrata, okrenite hranu, zatvorite vrata i pritisnite dugme **START/+30s** da nastavite sa kuvanjem.
- Nosite rukavice za rernu (ili slične) kada okrećete hranu.
- Nije moguće promeniti vreme ili temperaturu opcija automatskog air fry menija.

Odmrzavanje prema težini

Mikrotalasna rerna je unapred programirana sa tajmerom i nivoima snage tako da hrana kao meso ili morski plodovi mogu biti lako odleđeni. Raspon težine je od 0.1kg – 2.0kg.
Pratite primer ispod za dedetalji o tome kako koristiti ove funkcije.
Primer: Da biste odmrznuli komad mesa težine 1.2kg.
Stavite hranu u ravnu posudu ili alternativno na rešetku za odmrzavanje mikrotalasne rerne na rotirajuću ploču.

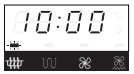
Izaberite funkciju DEFROST pomoću dugmeta DEFROST. x1	Pritisnite dugme za povećanje 4 puta 	Pritisnite dugme **START/+30s** jednom. x1	Pritisnite dugme START i DEFROST će početi. x1
			

Napomene za odmrzavanje prema težini:

- Pre zamrzavanja hrane, hrana treba biti sveža i dobrog kvaliteta.
- Težina hrane treba biti iznositi približno 0.1kg, na primer, 0.65kg do 0.7kg.
- Ako je potrebno, zaštitite male delove mesa ili živine malim komadićima aluminijumske folije. Ovo će sprečiti delove da postanu topli tokom odleđivanja. Pazite da folija ne dodiruje zidove rerne.

Odmrzavanje po vremenu

Ova funkcija brzo odmrzava hranu omogućujući Vam da odaberete odgovarajući period odmrzavanja, zavisno od tip hrane. Pratite primer ispod za detalje o tome kako koristiti ovu funkciju. Raspon vremena je 0:01 – 99:50.
Primer: Da odmrznete hranu za 10 minuta.

Izaberite potrebni meni pritiskom na dugme **TIME DEFROST** dva puta. x2	Unesite vreme kuvanja pritiskom na dugmad za biranje vremena. 10min 1min 10s	Pritisnite dugme **START/+30s** da biste započeli DEFROST. (Prikaz će brojati vreme za odmrzavanje)
		

Napomene za vremensko odmrzavanje:

- Nakon kuvanja zvučni signal će se oglasiti pet puta i LED će prikazivati vreme dana, ukoliko je sat postavljen. Ako sat nije postavljen, displej će prikazivati samo "0:00" kada kuvanje bude završeno.
- Predodređeni nivo mikrotalasnog napajanja je P30 i ne može se promeniti.

Kuvanje u sekvencama

Ova funkcija omogućava da kuvate koristeći do 2 različite faze koje mogu uključivati manuelno vreme kuvanja i režim i/ili funkciju odleđivanja po vremenu kao i funkciju odleđivanja po težini. Kada se programira, nema potrebe da ometate proces kuvanja jer rerna automatski prelazi na sledeću fazu. Zvučni signal će se oglasiti jednom nakon prve faze.
Napomena: Auto meni ne može biti postavljen kao jedan od više sekvenci.
Primer: Ako želite da odmrznete hranu 5 minuta na 30P, a zatim da kuvate sa P80 mikrotalasnom snagom 7 minuta.

Koraci su sledeći:

1. Pritisnite dugme microwave da postavite snagu na 30P.
2. Unesite vreme kuvanja od 5 minuta.

3. Pritisnite dugme microwave da postavite snagu na P80.
4. Unesite vreme kuvanja od 7 minuta.
5. Pritisnite dugme **START/+30s** da započnete kuvanje.

Bezbednosna brava

Ovo je automatska funkcija koja sprečava nenadzorovano korišćenje rerne od strane dece. U standby režimu, ukoliko nema operacija unutar jednog minuta, rerna će automatski ući u režim Bezbednosne brave i svi tasteri će biti onemogućeni.
Da biste isključili bezbednosnu bravu, jednostavno otvorite i zatvorite vrata mikrotalasne pećnice i tastatura će se ponovo aktivirati, a svetlo indikatora brave će se ugasiti.

Bezbednost deteta

Da postavite DEČJU BRAVU, pritisnite i držite dugme **STOP** 3 sekunde, čuće se dug zvučni signal i na displeju će se prikazati ikonica brave. Rerna je sada u režimu DEČIJE ZAKLJUČAVANJE.
Za otkazivanje DEČIJE ZAKLJUČAVANJA, pritisnite i držite dugme **STOP** 3 sekunde dok se ne čuje dug zvučni signal.

Čišćenje i briga

- Isključite rernu i izvucite kabl iz utičnice pri čišćenju.
- Držite unutrašnjost rerne čistom. Kada hrana prska ili prosipanje tečnosti prianja na stranice rerne, gornju bazu ili rotirajuću ploču, obrišite vlažnom krpom. Blagi deterdženti se mogu koristiti ako rerna postane veoma prljava. Izbegavajte korišćenje sprejeva ili drugih grubih sredstava za čišćenje. Oni mogu ostaviti mrlje, tragove ili otupeti površinu vrata.
- Spoljašnjost rerne treba očistiti vlažnom krpom. Da biste sprečili oštećenje delova za rukovanje unutar rerne, ne dozvolite da voda prodre u ventilacione otvore.
- Često brišite vrata i prozor sa obe strane, brtve vrata i susedne delove vlažnom krpom kako biste uklonili sve prosute ili prskane materije.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje.
- Nemojte koristiti parne čistače.
- Nemojte dozvoliti da kontrolna tabla postane vlažna. Čistite je mekom, vlažnom krpom. Prilikom čišćenja kontrolne table, ostavite vrata rerne otvorena kako biste sprečili slučajno uključivanje rerne.
- Ako se para nakuplja unutar ili oko spoljašnjosti vrata rerne, obrišite mekom krpom. To se može desiti kada se mikrotalasna rerna koristi u uslovima visoke vlažnosti. To nije kvar.
- Rotirajuća ploča treba redovno čistiti kako bi se izbegla kontaminacija i potencijalno varničenje/šteta. Jednostavno obrišite donju površinu rerne blagim deterdžentom.
- Uklonite mirise iz vaše rerne tako što ćete pomešati šolju vode sa sokom i korom jednog limuna u posudi za mikrotalasnu upotrebu. Mikrotalasna za 5 minuta. Temeljno obrišite i osušite mekom krpom.
- Ako sijalica prestane da radi, molimo kontaktirajte korisnički servis za savet.
- Rerna treba redovno da se čisti i sve naslage hrane treba ukloniti. Nepridržavanje čistoće rerne može dovesti do propadanja površine što može negativno uticati na vek trajanja uređaja i uzrokovati potencijalno opasnu situaciju.
- Molimo vas da ovaj uređaj ne bacate u kućni otpad. Pogledajte savete vaše zemlje o odlaganju ovakvih proizvoda.

Odgovarajuće posuđe za rernu

1. Idealni materijal za posudu u mikrotalasnoj rerni je providan za mikrotalasne, omogućava energiji da prolazi kroz posudu i zagreva hranu.
2. Mikrotalasi ne mogu da prođu kroz metal, pa se metalne posude ili tanjiri sa metalnim delovima ne smeju koristiti.
3. Nemojte koristiti reciklirane papirne proizvode kod mikrotalasnog kuvanja jer mogu sadržati sitne metalne fragmente koji mogu izazvati varnice i/ili požare.
4. Preporučuju se okrugle/ovalne posude pre nego kvadratne/pravougaone, jer hrana u uglovima ima tendenciju da se prekuva.
5. Užani traci aluminijumske folije mogu se koristiti za sprečavanje prekuvavanja izloženih delova. Ali budite pažljivi, nemojte koristiti previše i držite razdaljinu od 2.54 cm između folije i unutrašnjosti.

Lista ispod je opšti vodič koji će vam pomoći da odaberete odgovarajuće posude.

Posuđe	Mikrotalasna Bezbedno	Gril/Konvekcija/AIR FRY	Komentar
Posude za pečenje	✔ / ✘	✘	Uvek sledite uputstva proizvođača. Ne prekoračujte zadato vreme grejanja. Budite vrlo pažljivi jer ova posuda može postati veoma vruća.
Kinesko posuđe i keramika	✔ / ✘	✘	Porcelan, glina, glazirana grnčarija i kineski porcelan su obično pogodni osim onih sa metalnom dekoracijom.
Otporna stakla na toplotu	✔	✔	Vodite računa da je svako stakleno posuđe pogodno za upotrebu u MICROWAVE.
Neotporna stakla na toplotu	✘	✘	
Keramika otporna na toplotu	✔	✔	Uverite se da bilo koji keramički materijal nije previše debeo ili bogat mineralima.
Plastična posuda za MICROWAVE	✔	✘	Uvek proverite da li je plastično posuđe pogodno za upotrebu u MICROWAVE.
Kuhinjski papir	✔ / ✘	✘	Koristite samo kuhinjski papir koji je preporučen za upotrebu u MICROWAVE.
Stakleno e.g. Pyrex®	✔ / ✘	✔	Treba obratiti pažnju ako se koristi fino stakleno posuđe jer ono može da pukne ako se naglo zagreje.
Metalni poslužavnik	✘	✔	Nije preporučljivo koristiti metalno posuđe jer će doći do varničenja, što može dovesti do požara.
Metalna rešetka	✘	✔	Nije preporučljivo koristiti metalno posuđe jer će doći do varničenja, što može dovesti do požara.
Aluminijumska folija Kontenjeri od folije	✔ / ✘	✔	Male komade aluminijumske folije možete koristiti za zaštitu hrane od pregrejavanja. Držite foliju najmanje 2,54 cm od zidova rerne, jer može doći do varničenja. Kontejneri od folije nisu preporučljivi osim ako proizvođač nije navedeno, npr. Microfoil®, pažljivo sledite uputstva.
Folija	✔	✘	Hranu ne bi trebalo dirati, a folija treba da se probuši kako bi izašla para.
Plastika/Polistiren npr. kontejneri za brzu hranu	✔	✘	Treba obratiti pažnju jer se neke posude deformišu, tope ili menjaju boju na visokim temperaturama.
Kese za zamrzivač/pečenje	✔	✘	Mora se probušiti da bi se omogućilo otpuštanje pare. Uverite se da su kese pogodne za upotrebu u MICROWAVE.
Karton - tanjiri, čaše i kuhinjski papir	✔	✘	Ne koristite plastične ili metalne vezice, jer se mogu istopiti ili zapaliti zbog metalnog varničenja.
Slamnate i drvene posude	✔	✘	Koristite ih samo za podgrevanje ili upijanje vlage. Treba obratiti pažnju jer pregrevanje može dovesti do požara.
Reciklirani papir i novinski papir	✘	✘	Uvek pazite na rernu kada koristite ove materijale jer pregrevanje može dovesti do požara. Oni mogu sadržati čestice metala koje mogu izazvati 'varničenje' i dovesti do požara.

⚠ **UPOZORENJE: Kada zagrevate hranu u plastičnim ili papirnim posudama, obratite pažnju na pećnicu zbog mogućnosti paljenja.**

NAPOMENA: Ne ostavljajte vašu rernu bez nadzora dok je u upotrebi.

Saveti za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici

Mikrotalasne pećnice kuvaju hranu brže od konvencionalnog kuvanja. Zato je esencijalno da se prate određene tehnike kako bi se osigurali dobri rezultati. Mnoge od sledećih tehnika su slične onima koje se koriste u konvencionalnom kuvanju.

⚠ UPOZORENJE: Tečnosti i hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama ili teglama/posudama sa poklopcima, jer će se pritisak unutar njih povećavati i može dovesti do eksplozije tegle/posude.

NAPOMENE ZA SAVETE ZA KUVANJE:

- Uvek nadgledajte rernu kada se koristi.
- Postarajte se da uređaji budu odgovarajući za korišćenje u mikrotalasnoj rerni.
- Samo koristite mikrotalasni kokice u preporučenom pakovanju (pratite uputstva proizvođača). Nikada ne koristite ulje osim ako je to navedeno od strane proizvođača i nikada ne kuvajte duže nego što je navedeno.

⚠ UPOZORENJE: Ako prekoračite preporučeno vreme kuvanja i koristite preveliku snagu, hrana se može pregrejati, zapaliti i, u ekstremnim situacijama, izazvati požar i oštetiti rernu.

Aranžirajte

Postavite najdeblje delove hrane ka spoljašnjosti posude. npr. Bataci.
Hrana koja je stavljena ka spoljašnjosti jela primiće više energije, pa će se brže kuvati, nego ona u centru.

Poklopite

Određena hrana je bolja ako se pokrije u toku kuvanja u mikrotalasnoj rerni.
Koristite ventilacioni mikrotalasni film ili odgovarajući poklopac.

Probušite

Hrana sa ljuskom, kožom ili membranom mora biti probodena na nekoliko mesta pre kuvanja ili ponovnog zagrevanja jer će se u suprotnom stvoriti para i hrana može eksplodirati. npr. Krompir, riba, piletina, kobasice.
NAPOMENA: Jaja ne bi trebalo zagrevati koristeći mikrotalasnu pećnicu jer mogu eksplodirati, čak i nakon što je kuvanje završeno. npr. poširana, pržena, tvrdo kuvana.

Promešajte, okrenite i ponovo aranžirajte

Za ravnomerno kuvanje esencijalno je da mešate, okrećete i raspoređujete hranu tokom kuvanja. Uvek mešajte i rasporedite hranu od spolja ka centru.

Ostavite

Vreme pauze je neophodno nakon kuvanja, jer omogućava toploti da se raširi podjednako kroz hranu.

Karakteristike hrane	
Kompozicija	Hrana bogata masnoćom ili šećerom (npr. božićni puding, pita od mlevenog mesa) zahteva kraće vreme grejanja. Treba obratiti pažnju jer pregrevanje može dovesti do požara. Kosti u hrani provode toplotu, pri čemu se hrana brže kuva. Potrebno je paziti da hrana bude ravnomerno skuvana.
Gustina	Gustina hrane će uticati na količinu vremena koje je potrebno. Svetlo, porozna hrana, kao što su kolači ili hleb, brže se kuvaju od teške, guste hrane, kao što su pečenja.
Kvantitet	Broj MICROWAVE u vašoj rerni ostaje isti bez obzira na količinu hrane koja se kuva. Vreme kuvanja mora biti povećano kako se povećava količina hrane stavljena u rernu. npr. Četiri krompira će se duže kuvati nego dva.
Veličina	Mala hrana i mali komadi se kuvaju brže od velikih, jer MICROWAVE može prodrijeti sa svih strana do centra. Za ravnomerno kuvanje, napravite sve komade iste veličine.
Oblik	Hrana nepravilnog oblika, kao što su pileća prsa ili bataci, duže se kuhaju u debljim delovima. Za ravnomerno kuvanje, postavite najdeblje delove prema spoljašnjoj strani posude gde će primiti više energije. Okrugli oblici se kuvaju podjednako više nego kockasti oblici kada se kuva mikrotalasnom.
Temperatura hrane	Inicijalna temperatura hrane utiče na količinu potrebnog vremena kuvanja. Ohlađena hrana će se duže kuvati od hrane pri sobnoj temperaturi. Temperatura posude nije tačni pokazatelj temperature hrane ili pića. Isecite hranu sa punjenjem, na primer, krofne sa džemom, da oslobodite toplotu ili paru.

⚠ **UPOZORENJE: Lice i ruke: Uvek koristite rukavice za rernu za vađenje hrane ili posuđa iz rerne. Odmaknite se dok otvarate vrata rerne kako bi se omogućilo da se toplota ili para raspršı. Kada uklanjate poklopce (poput plastične folije), otvarate kese za pečenje ili pakovanje kokica, usmerite paru dalje od lica i ruku.**

⚠ **UPOZORENJE: Proverite temperaturu hrane i pića, promešajte pre posluživanja. Posebno pazite kada služite bebama, deci ili starijim osobama. Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa bebom hranom treba promešati ili protresti i proveriti temperatura pre konzumiranja, kako bi se izbegle opekotine.**

Saveti za odmrzavanje

Korišćenje vaše mikrotalasne pećnice je najbrži metod za odmrzavanje. To je jednostavan proces, ali sledeća uputstva su esencijalna kako bi se osigurali potpuni rezultati odmrzavanja hrane.

- Uklonite sve pakovanje i zamotavanje pre odleđivanja.
- Za odmrzavanje hrane koristite mikrotalasnu snagu od P-20 do P-40.
- Molimo vas dapogledate dalje informacije ispod.

Ponovo aranžirajte

Hrana koja se postavi ka spoljašnjosti posude odmrzavaće se brže nego hrana u centru. Zato je esencijalno da se hrana rasporedi do 4 puta tokom odmrzavanja.
Pomerite nagomilane delove sa spoljašnje strane do centra i ponovo aranžirajte područja koja se preklapaju.
Ovako ćete se postarati da svi delovi hrane budu odleđene podjednako.

Odvojite

Hrana može biti zalepljena zajedno kada se izvadi iz zamrzivača. Važno je da se hrana razdvoji čim je to moguće tokom odmrzavanja.
npr. trakice slanine, pileći fileti.

Štitnik

Neki delovi hrane koji se odmrzavaju mogu postati topli. Da biste sprečili da postanu topliji i počnu da se kuvaju, ove delove možete prekriti sa malim parčićima folije koje reflektuju mikrotalase, npr. noge i krila piletine.

Ostavite

Vreme za ostavljanje je neophodno da bi se postaralo da hrana bude u potpunosti odleđena.
Odmrzavanje nije završeno kad se hrana izvadi iz mikrotalasne pećnice. Hrana mora stajati, pokrivena, određeni period da bi se osiguralo da je centar potpuno odmrznut.

Okrenite

Bitno je da se sva hrana okrene do 4 puta u toku odleđivanja.
Ovo je važno da bi se postaralo potpuno odleđivanje.

Savet za ponovno zagrevanje

Za ponovno zagrevanje hrane, pratite savete i smernice ispod da biste nastaviliponovno zagrejte hranu pre serviranja.

Jela na tanjiru

Uklonite porcije od živine ili mesa, ove podgrejte odvojeno, pogledajte ispod.
Postavite manje stavke hrane ka centru tanjira, veće i deblje stavke ka ivici. Pokrivite ventilisanim mikrotalasnim filmom i podgrejte na nivou snage P-50, mešajte/rasporedite na pola vremena podgrevanja.
NAPOMENA: Postarajte se da je hrana temeljno podgrejana pre serviranja.

Odsečeno meso

Pokrivite ventilisanim mikrotalasnim filmom i podgrejte na nivou snage P-60. Rasporedite bar jednom kako bi se osigurali ravnomerni rezultati podgrevanja.
NAPOMENA: Postarajte se da je meso temeljno podgrejano pre serviranja.

Porcije živine

Postavite najdeblje delove porcija ka ivici posude, pokrijte ventilisanim mikrotalasnim filmom i podgrejte na nivou snage P-70.
Okrenite na pola u toku podgrevanja.
NAPOMENA: Postarajte se da je meso temeljno podgrejano pre serviranja.

Kaserola

Pokrivite ventilisanim mikrotalasnim filmom ili odgovarajućim poklopcem i podgrejte na nivou snage P-50.
Često mešajte da biste se postarali da postoji podjednako podgrevanje.
NAPOMENA: Postarajte se da je hrana temeljno podgrejana pre serviranja.
Da biste postigli najbolje rezultate pri podgrevanju, izaberite odgovarajući nivo snage mikrotalasne pećnice koji je prikladan za tip hrane. npr. činija povrća može da se zagreje koristeći nivo snage P-100, dok se lazanja, koja sadrži sastojke koji ne mogu da se promešaju, treba zagrejati koristeći nivo snage P-40.

NAPOMENE:

- Uklonite hranu sa folije ili metalnih kontejnera pre podgrevanja.
- Na vreme podgrevanja će uticati oblik, dubina, kvantitet i temperatura hrane zajedno sa veličinom, oblikom i materijalom kontejnera.

⚠ UPOZORENJE: Nikada ne zagrevajte tečnosti u posudama sa uskim vratom, jer to može dovesti do izbacivanja sadržaja iz posude i može izazvati opekotine.

- Da biste izbegli pregrevanje i požar, obratite posebnu pažnju prilikom ponovnog zagrejavanja hrane sa velikom količinom šećera ili masti, na primer pita ili pudinga.
- Nikada ne zagrevajte ulje ili mast za duboko prženje jer ovo može da dovede do pregrevanja i požara.
- Krompir u limenci ne treba da se podgreje u mikrotalasnoj pećnici, sledite uputstva proizvođača na limenci.

⚠ UPOZORENJE: Sadržaj flašica za hranjenje i teglica sa bebom hranom treba promešati ili protresti i proveriti temperatura pre konzumiranja, kako bi se izbegle opekotine.

Rešavanje problema

Ako mislite da rerna ne radi pravilno, postoje neki jednostavni pregledi koje sami možete obaviti pre nego što pozovete servisera. Ovo će pomoći da se izbegnu nepotrebni pozivi za servisiranje ako kvar bude nešto jednostavno. Sledite ovu jednostavnu proveru ispod:
Stavite pola šolje vode na rotirajući tanjir i zatvorite vrata. Podesite tajmer da kuva 1 minut koristeći MICROWAVE nivo snage od P-100.

1. Da li se lampa rerne pali kada kuva?
2. Da li ventilator za hlađenje radi? (Proverite stavljanjem ruke iznad otvora za ventilaciju).
3. Nakon 1 minuta da li se čuje zvučni signal?
4. Da li je voda u šolji vruća?
Ako na bilo koje pitanje odgovorite "NE", prvo proverite da li je rerna pravilno priključena i da li osigurač nije pregoreo. Ako nema kvara na bilo kojoj komponenti, proverite u tabeli za rešavanje problema u nastavku.

⚠ UPOZORENJE: Nikada sami ne podešavajte, ne popravljajte ili modifikujte rernu. Opasno je da bilo ko osim SHARP obučenog inženjera vrši servisiranje ili popravke. To je važno jer može uključivati uklanjanje poklopaca koji pružaju zaštitu od MICROWAVE energije.

- Zaptivka vrata sprečava curenje mikrovalova tokom rada rerne, ali ne stvara hermetički zaptiv. Normalno je videti kapljice vode, svetlo ili osećati topao vazduh oko vrata rerne. Hrana visokog sadržaja vlage će otpuštati paru i izazvati kondenzaciju unutar vrata koja može kapljati iz rerne.
- Popravke i modifikacije: Ne pokušavajte da popravljate, menjate ili rukujete rernom ako ona ne radi pravilno.
- Spoljni kabinet i pristup lampama: Nikada ne uklanjajte spoljni kabinet. Ovo je veoma opasno zbog delova sa visokim naponom unutra koji se nikada ne smeju dodirivati, jer to može biti fatalno.

  Vaša rerna nije opremljena poklopcem za pristup lampi. Ako lampa pregori, nemojte pokušavati da lampu zamenite sami, pozovite ovlašćeni servis SHARP.

GRAFIKON ZA REŠAVANJE PROBLEMA

Problem	**Objašnjenje**
Promaja cirkuliše oko vrata.	Kada rerna radi, vazduh cirkuliše u otvoru. Vrata ne formiraju pečat u koji ne može da uđe vazduh pa vazduh može da izađe iz vrata.
Kondenzacija se formira u rerni i može da curi sa vrata.	Otvor rerne će obično biti hladniji od hrane koja se kuva, tako da će para koja se proizvodi kada se kuva biti kondenzovana na hladnijim površinama. Količina pare koja se proizvodi zavisi od sadržaja vode u hrani koja se kuva. Neke hrane, kao što su krompiri, imaju visok sadržaj vlage. Kondenzacija zaglavljena u staklenim vratima treba da nestane nakon nekoliko sati.
Blještanje ili varničenje iz otvora kada se kuva.	Električni luk će se pojaviti kada se metalni predmet približi otvoru rerne tokom kuvanja. To može eventualno grubo oštetiti površinu otvora, ali neće na drugi način oštetiti rernu.
Varničenje krompira.	Postarajte se da sve „oči" budu uklonjene sa krompira i da su probušeni, stavite direktno na okretni sto u činiju otpornu na toplotu ili slično.
Rerna ne radi kada pritisnete dugme **START/+30s**.	Proverite da li su vrata pravilno zatvorena.
Rerna presporo kuva.	Postarajte se da je pravilan nivo napajanja izabran.
Rerna pravi buku.	Energija mikrotalasne pećnice pulsira UKLJUČENO i ISKLJUČENO u toku kuvanja/odmrzavanja.
Spoljni ormarić je vreo.	Ormarić može da postane topao na dodir - čuvajte decu podalje.
Kada se koristi rerna u režimu samo grila može da se primeti da se elemenat grejanja ne pojavljuje sve vreme.	Tokom kuvanja u grill režimu, temperatura rerne se prati kako bi se osiguralo da otvor ne postane previše vreo. Grill element se može uključivati i isključivati tokom ciklusa kuvanja.
Kada se koristi gril u režimu kombinacije, ne izgleda kao da je uključen.	Tokom kombinovanog načina kuvanja (MICROWAVE i grill), rerna će se prebacivati između dve funkcije. MICROWAVE i grill funkcije neće biti uključene istovremeno.
Konvekciona rerna ne izgleda kao da je dovoljno vrela.	Temperatura otvora rerne će se održavati pri +/- 10% podešenog nivoa. Temperatura se meri u mrtvom centru rerne uz kalibrisan uređaj za merenje temperature koristeći K-tip termospojnice.
Nakon kuvanja rerna pušta buku ili izgleda kao da još radi.	Na kraju ciklusa kuvanja ventilator može da ostane uključen nekoliko minuta da bi ohladio rernu. Ovo je normalno.
"COOL" je prikazano na ekranu.	Kada se koristi u AIR FRY, grill ili konvekcijskim režimima, otvor rerne će se zagrevati. Nakon završetka kuvanja, biće prikazano "COOL" dok se temperatura u šupljini ne spusti ispod 140°C.

Prije pozivanja za pomoć

Pre nego zatražite uslugu, molimo da proverite svaku stavku ispod:

- Proverite da li je rerna čvrsto priključena. Ako nije, isključite utikač iz utičnice, sačekajte 10 sekundi, i ponovo čvrsto priključite.
- Proverite da li je pregoreo osigurač ili da li je izbio glavni prekidač. Ako sve to radi pravilno, proverite utičnicu sa nekim drugim uređajem.
- Proverite da li su napajanje i dugmad tajmera podešeni pravilno.
- Proverite da li su vrata čvrsto zatvorena i da li je sigurnosni sistem brava za vrata uključen. U suprotnom, mikrovalna energija neće ulaziti u rernu.

AKO NIŠTA OD NAVEDENOG NE OTKLONI PROBLEM, KONTAKTIRAJTE KVALIFIKOVANOG TEHNIČARA. NEMOJTE POKUŠAVATI DA PODEŠAVATE ILI POPRAVLJATE RERNU SAMI.

Uppmärksamma:
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 soptunnan!
Använd elektrisk och elektronisk utrustning måste hanteras separat och i enlighet med lagstiftning som kräver korrekt hantering, återvinning och återanvändning av begagnad elektrisk och elektronisk utrustning.
Följande implementationen av medlemsstaterna, kan privata hushåll inom EU-länderna återlämna deras begagnade elektriska och elektroniska produkter till särskilda insamlingsplatser gratis*.
I vissa länder* kan din lokala återförsäljare också ta tillbaka din gamla produkt gratis om du köper en liknande ny.
*) Vänligen kontakta din lokala myndighet för ytterligare detaljer.
Om din använda elektriska eller elektroniska utrustning har batterier eller ackumulatorer, ska du kasta dem separat i förväg enligt lokala krav.
Genom att avyttra denna produkt på korrekt sätt kommer du att bidra till att säkerställa att avfall genomgår nödvändig behandling, återvinning och materialåtervinning och därmed förhindra eventuella negativa effekter på miljön och människors hälsa som annars kan uppkomma på grund av felaktig sophantering.

2. I andra länder utanför EU
Om du vill kassera denna produkt ska du kontakta de lokala myndigheterna och fråga efter rätt metod för avfallshantering.
För Schweiz: Förbrukade elektriska eller elektroniska produkter kan returneras kostnadsfritt till återförsäljaren, även om du inte köper en ny produkt. Fler insamlingsställen finns listade på hemsidan www.swico.ch och www.sens.ch.

B. Information om avfallshantering för företagsanvändare

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

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

För service gå till **www.sharpconsumer.com/contact/**, för dina garantirättigheter gå till **www.sharpconsumer.com/support/** eller kontakta återförsäljaren där du köpte din produkt.
Försäkran om överensstämmelse är tillgänglig från **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

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 tätningsytor.
3. Använd inte ugnen om den är skadad. Det är mycket viktigt att ugnsluckan stängs ordentligt och att det inte finns några skador på luckan, gångjärnen, spärrarna eller dörrtätningarna och tätningsytorna.
4. Försök inte reparera eller justera ugnen.

Innehåll

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR 3
INSTALLATION 12
Radiostörningar 13
Anvisningar för jordning 13
Tekniska specifikationer 13
Ugn och tillbehör 14
Kontrollpanel 15
Innan du använder ugnen 15
Inställning av klockan 15
Mikrovågsugn 16
Manuell användning 17
Mikrovågsmatlagning 17
Snabbstart 18
AIR FRY-tillagning 18
Grilltillagning 19
Mikrovåg + grill 19
Konvektion 20
Microwave + Konvektion 21
Automeny 21
Tining efter vikt 24
Avfrostning efter tid 24
Sekvensmatlagning 24
Säkerhetslås 25
Barnsäkerhet 25
Rengöring och underhåll 25
Lämplig ugnsform 26
Råd för mikrovågsmatlagning 27
Råd för upptining 29
Uppvärmningsråd 30
Felsökning 31
Innan du begär hjälp 32

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGGRANT OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK

För att undvika brandfara. Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. Effektnivåer som är för höga, eller tillagningstider som är för långa, kan överhetta maten och orsaka brand.

Denna ugn är avsedd att endast användas på en bänkskiva. Den är inte avsedd att byggas in i en köksenhet. Placera inte ugnen i ett skåp. Eluttaget måste vara lättillgängligt så att enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation.

Växelströmförsörjningen måste vara 230-240 V, 50 Hz, med minst 10 A distributionssäkring, eller minst 10 A distributionsbrytare. En separat krets som endast tjänar denna apparat bör tillhandahållas.

Placera inte ugnen i områden där värme genereras. Till exempel nära en vanlig ugn. Installera inte ugnen i ett område med hög luftfuktighet eller där fukt kan samlas. Förvara eller använd inte ugnen utomhus.

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

Använd endast mikrovågssäkra behållare och redskap. Redskapen bör kontrolleras för att säkerställa att de är lämpliga för användning i mikrovågsugnar.
När du värmer mat i plast- eller pappersbehållare, håll koll på ugnen på grund av risken för antändning.

Rengör vågledarskyddet och ugnsutrymmet. Dessa måste vara torra och fria från fett. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna. Blockera inte ventilationsöppningarna.

Ta bort alla metalltätningar, påsklämmor, etc., från livsmedel och förpackningar. Gnista på metallytor kan orsaka brand.

Använd inte mikrovågsugnen för att värma olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld.

För att göra popcorn, använd bara speciella mikrovågsugnpopcornstillverkare.

Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen.

Kontrollera inställningarna när du startar ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar.

Lämna inte ugnen utan uppsikt medan den är igång.

För att undvika överhettning och brand måste särskild försiktighet iakttas vid matlagning eller uppvärmning av mat med hög socker- eller fetthalt, t ex korvar, pajer eller puddingar. Se motsvarande tips i bruksanvisningen.

För att undvika möjligheten för skada. VARNING:

Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar. Kontrollera följande före användning:

a) Se till att luckan stängs ordentligt och att den inte är feljusterad eller skev.

b) Kontrollera att gångjärnen och säkerhetslucklåsen inte är trasiga eller lösa.

c) Se till att dörrtätningarna och 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.

Justera aldrig, reparera eller ändra ugnen själv. Det är farligt för andra än en behörig person att utföra service eller reparation som innefattar borttagande av ett hölje

som skyddar mot exponering av mikrovågor.

Använd inte ugnen med dörren öppen eller ändra luckans säkerhetslås på något sätt. Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan lucktätningen och tätningsytorna.

Låt inte fett eller smuts samlas på luckans tätningar och närliggande delar. Rengör ugnen med jämna mellanrum och ta bort eventuella matrester.

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

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

För att undvika risken för elektriska stötar.

- Under inga omständigheter bör du ta bort det yttre höljet.
- Spill aldrig eller stoppa in föremål i dörrspärrarnas öppningar eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill, stänga av och koppla ur ugnen omedelbart och ring en auktoriserad SHARP servicetekniker.
- Doppa inte 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 ugnslampan själv eller låta någon som inte är en elektriker som godkänts av SHARP att göra det. Om ugnslampan inte lyser, kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad SHARP servicetekniker.

- Om strömsladden skadas måste den bytas ut av en auktoriserad SHARP servicerepresentant.

VARNING: Vätskor och andra livsmedel får inte värmas i förslutna behållare eftersom de kan explodera. Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till fördröjd kokning. därför måste man vara försiktig när man hanterar behållaren. För att undvika risken för explosion och plötslig kokning:

Använd aldrig slutna behållare. Ta bort förslutningar och lock före användning. Slutna kärl kan explodera på grund av en tryckökning även efter att ugnen har stängts av. Var försiktig när du mikrovågsvärmer vätskor. Använd en behållare med bred öppning så att bubblorna kan komma ut.

Värm aldrig vätska i behållare med smal hals såsom nappflaskor, eftersom detta kan resultera i att innehållet erupterar ur behållaren vid uppvärmning och orsakar brännskador.

För att förhindra plötslig eruption av kokande vätska och eventuell skållning:

1. Använd inte alltför mycket tid.
2. Rör om i vätskan före uppvärmning/återuppvärmning.
3. Det är lämpligt att infoga en glasstav eller liknande (inte metall) i vätskan under återuppvärmning.
4. Låt vätskan stå minst 20 sekunder i ugnen i slutet av koktiden för att förhindra fördröjd eruptiv kokning.

Koka inte ägg i sina skal och hela hårdkokta ägg får inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera även efter att mikrovågstillagningen har avslutats. Att koka eller värma ägg som inte är knäckta eller blandade, stick hål i vitan och gulan. Skala och skiva hårdkokta ägg innan du värmer dem i mikrovågsugnen.

Perforera skinnet på sådana livsmedel som potatis, korv och frukt före tillagning, annars kan de explodera.

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 ut mat ur ugnen för att förhindra brännskador. För att undvika risken för brännskador:

- Öppna alltid behållare, popcornpåsar, tillagningspåsar etc., vända bort från ansiktet och händerna för att undvika ångbrännskador och utsläpp av ånga. För att undvika brännskador, testa alltid mattemperaturen och rör om innan servering och ägna särskild uppmärksamhet åt temperaturen på mat och dryck som ges till spädbarn, barn eller äldre. Åtkomliga delar kan bli varma vid användning. Små barn bör hållas borta.
- Temperaturen på behållaren är inte en sann indikation på temperaturen på mat eller dryck, kontrollera alltid matens temperatur.
- Stå alltid en bit från ugnsluckan när du öppnar den för att undvika brännskador från ånga och värme.
- Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.
- Håll barn borta från luckan för att förhindra att de bränner sig.

VARNING: Tillåt endast barn från 8 är och äldre använda ugnen utan tillsyn när tillräckliga instruktioner har getts så att barnet kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.

När apparaten används i GRILL, MIX GRILL, KONVEKTION, MIX KONVEKTION och AUTOMENY (läge gäller för modell), bör barn endast använda ugnen under överinseende av en vuxen på grund av den genererade temperaturen.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har blivit instruerade om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn bör övervakas för att se till så att de inte leker med apparaten. Rengöring av barn bör övervakas.

Modeller med elektronisk pekskärm är aktiverade med barnlåsläge.

Luta dig inte eller gunga på ugnsluckan. Lek inte med ugnen eller använd den som en leksak.

Barn bör lära sig alla viktiga säkerhetsinstruktioner: användning av grytlappar, försiktigt avtagande av matförpackningar, med speciell uppmärksamhet på förpackningar (t.ex. självupphettande material) som syftar till att göra mat frasig, eftersom de kan vara extra varma.

Andra varningar

Ändra aldrig ugnen på något sätt.

Flytta inte ugnen när den är i drift.

Denna apparat är avsedd att användas i hushåll. Denna ugn är avsedd för tillagning av hemmamat och får endast användas för tillagning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktig trasa och liknande kan leda till risk för personskador, antändning eller brand. Den är inte lämplig för kommersiell användning eller laboratoriebruk.

För att främja problemfri användning av din ugn och undvika skador.

Använd aldrig ugnen när den är tom. När du använder en brynskål eller självupphettande material, placera alltid något

värmeisolerande t.ex. en porslinstallrik under för att förhindra skador på ugnens botten på grund av värmestress. Den föruppvärmningstid som anges i instruktionerna får inte överskridas.

Använd inte metallredskap, som återkastar mikrovågor och kan orsaka elektriska överslag. Ställ inte konservburkar i ugnen.

För att förhindra att den roterande tallriken eller ugnsbotten går sönder:

a) Innan du rengör med vatten, låt svalna.

b) Placera inte varm eller kall mat eller heta husgeråd på en kall roterande tallrik/ugnsbotten.

c) Placera inte någonting på det yttre höljet under användning.

OBS:

Använd inte plastbehållare för mikrovågsugn om ugnen fortfarande är varm från kombinationsläge (beroende av ugnsmodell) eftersom de kan smälta.

Plastbehållare får inte användas under dessa lägen såvida inte behållarens tillverkare säger att de är lämpliga.

Om du är osäker på hur du ansluter din ugn, kontakta en auktoriserad elektriker.

Varken tillverkaren eller återförsäljaren kan ta något ansvar för skador på ugnen eller personskador till följd av underlåtenhet att iaktta korrekt elektrisk anslutning.

Vattenånga eller droppar kan ibland bildas på ugnens väggar eller runt luckans tätningar och tätningsytor. Detta är en normal företeelse och är inte en indikation på mikrovågsläckage eller fel.

Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande applikationer som; Köksytor reserverade för personal i butiker, kontor och andra professionella miljöer / Gårdar / Användning av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer / Bed and breakfast-miljöer.

Försiktighetsåtgärder vid användning av varmluftsfunktionerna (Air Fry, Grill och Konvektion)

- Rengör luftbricka och innergryta med fuktig tvålduk. Se till att endast använda milt tvålvatten.
- Rengör INTE med metallskurplattor. Bitar kan lossna från skurplattan och beröra elektriska delar, vilket skapar en risk för elektrisk stöt. Skador på ytan kommer också att uppstå.
- Torka enheten och alla tillbehör med en mjuk trasa före förvaring eller användning.
- Om det finns några fläckar på bakplåten eller frityrkorgen som är för svåra att rengöra, låt dem blötläggas i varmt vatten i cirka 10 minuter innan rengöring.
- Överfyll INTE när du lagar mat. Överfyllning kan orsaka personskador eller skador på egendom eller påverka säker användning av apparaten.
- Använd INTE olja eller någon annan vätska i bakplåten.
- Använd INTE denna apparat för fritering.
- Se till att maten är korrekt förberedd och tillagad för att undvika hälsorisker.
- Förhindra att maten kommer i kontakt med värmeelement.
- Se ALLTID till att apparaten är ordentligt monterad före användning.
- Förvara INTE något annat material än de medföljande tillbehören i din air fryer när den inte används.
- Använd INTE denna apparat för annat än vad den är avsedd för.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas eftersom detta kan orsaka fara eller skada.
- Täck INTE luftintagsventilen eller luftutblåsningsventilen medan enheten är i drift. Att göra det kommer att förhindra jämn tillagning och kan skada enheten eller få den att överhettas.
- Rör INTE tillbehör under eller omedelbart efter tillagning.
- Extrem försiktighet måste iakttas när apparaten innehåller

varm mat. Felaktig användning kan leda till personskador.

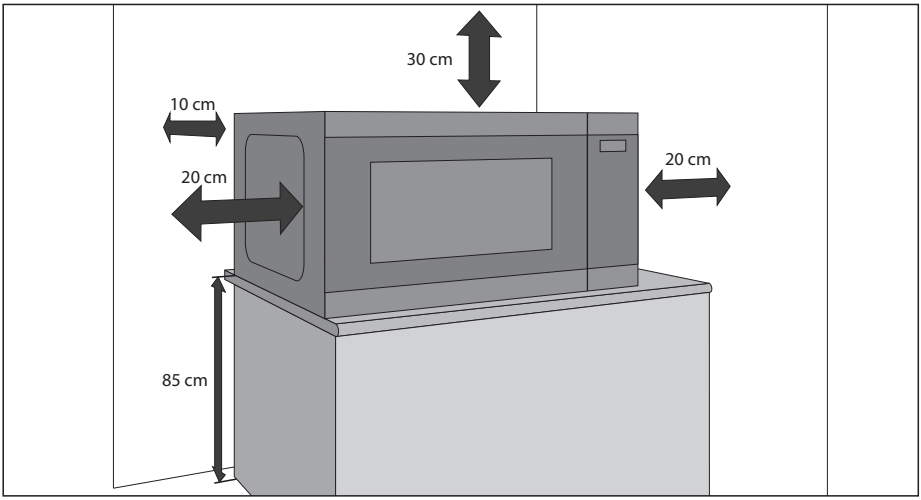
- Lämna enheten efter användning så att den har tillräckligt med tid att svalna.
- Låt svalna innan rengöring.
- VARNING: Eftersom denna air fryer blir het under användning kan vissa ytor utveckla höga temperaturer. Eftersom människor uppfattar temperaturer bör denna enhet användas med försiktighet.
- Använd isolerade skyddshandskar när du rör vid varma ytor eller redskap, och mat.

Symbolen betyder att ytorna kan bli heta under användning.

INSTALLATION

1. Ta bort allt förpackningsmaterial från insidan av ugnsutrymmet och ta bort skyddsfilmen 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 plan yta som ger tillräckligt öppet utrymme för luftintag och/eller luftutsläpp. Se bild på första sidan. Den bakre ytan av apparaten kan placeras mot en vägg.

- Minsta installationshöjd är 85 cm.
- Ett avstånd på minst 20 cm krävs mellan sidorna på mikrovågsugnen och eventuella angränsande väggar eller föremål.
- Lämna ett avstånd på minst 30 cm ovanför ugnen.
- Ta inte bort fötterna från botten av ugnen.
- Att blockera intags- och/eller utsläppsöppningarna kan skada ugnen.
- Placera ugnen så långt bort från radio- och TV-apparater som möjligt. Användning av mikrovågsugnen kan orsaka störningar på din radio- eller TV-mottagning.



5. Anslut ugnens stickkontakt säkert till ett standard jordat hushållseluttag.

VARNING:

Placera inte ugnen där värme, fukt eller hög luftfuktighet alstras, (t.ex. nära eller ovanför en vanlig ugn) eller i närheten av brännbara material (t.ex. gardiner).
Blockera inte eller stör luftventilsöppningar.
Placera inga föremål ovanpå ugnen.
Rör inte utsidan av mikrovågsugnen under eller strax efter användning eftersom den blir varm.

Radiostörningar

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

1. Rengör dörren och kaviteten där de möts.
2. Ändra riktningen på mottagningsantennen till radion eller TV:n.
3. Flytta mikrovågsugnen i förhållande till mottagaren.
4. Anslut mikrovågsugnen till ett annat uttag så att mikrovågsugnen och mottagaren inte är anslutna till samma elnät.

Anvisningar för jordning

Denna apparat måste vara jordad. Denna ugn är utrustad med en sladd som har en jordningsledning med en jordningskontakt. Den måste vara ansluten till ett vägguttag som är korrekt installerat och jordat. Vid en kortslutning minskar jordning risken för elchock genom att erbjuda en flyktväg för den elektriska strömmen. Det rekommenderas att en separat strömkrets endast för ugnen tillhandahålls.

⚠ **VARNING: Felaktig användning av jordningspluggen kan resultera i risk för elektrisk stöt.**

VARNING: Risk för explosion eller skada på utrustningen, om fel typ av batterier används.

1. Om du har några frågor om jordning eller elinstruktioner, rådfråga en behörig elektriker eller serviceperson.
2. Varken tillverkaren eller återförsäljaren kan ta något ansvar för skador på ugnen eller personskador till följd av underlåtenhet att iaktta korrekt elektrisk anslutning.

Strömsladden som används i din mikrovågsugn använder följande färgkodade ledningar:
Grön och Gul = JORD | Blå = NOLLA | Brun = FAS

Tekniska specifikationer

Modellnamn		**YC-MA262A**
Nätspänning		230~240 V, 50 Hz enfas
Distributionsnätssäkring/kretsskydd		10 A
Strömkälla	Effektförbrukning	1500 W
	Mikrovågsugns Uteffekt	900 W
	Grilleffekt	1500 W
	Konvektionskraft	1500 W
	Strömförbrukning i avstängt läge	0,5 W
Mikrovågsfrekvens		2450 MHz*
Yttermått (B x H x D i mm)		523 x 300 x 415
Innermått (B x H x D i mm)		335 x 218 x 362
Storlek på glasskivans svängplatta (ø mm)		315
Ugnsvolym		26 liter**
Storlek på bakplåt (B x H x D i mm)		329 x 35 x 306
Storlek på AIR FRY-galler (B x H x D i mm)		298 x 47 x 275
Viktintervall		17.7 kg
Ugnslampa (LED-typ)		1 W

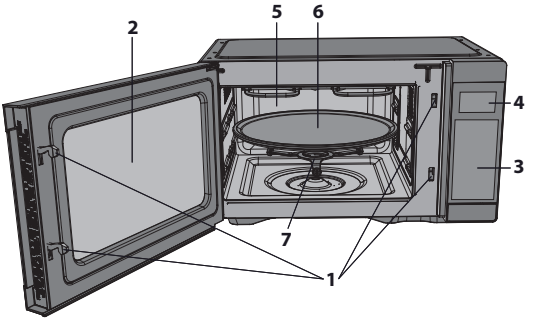
**** - Denna produkt uppfyller kraven enligt den europeiska standarden EN55011. I överensstämmelse med denna standard, är denna produkt klassificerad som grupp 2 klass B-utrustning.***
Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligt genererar radiofrekvent energi i form av elektromagnetisk strålning för 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.***

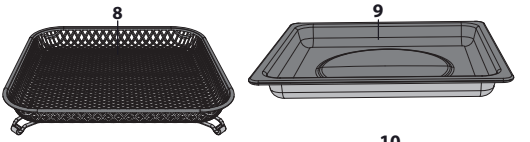
SOM EN DEL AV EN POLICY FÖR KONTINUERLIG FÖRBÄTTRING FÖRBEHÅLLER VI OSS RÄTTEN ATT ÄNDRA DESIGN OCH SPECIFIKATIONER UTAN FÖREGÅENDE MEDDELANDE.

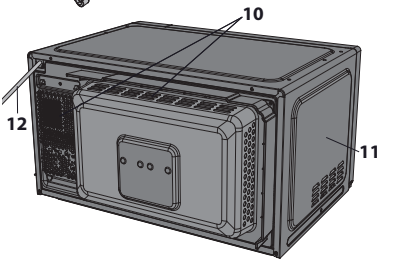
Ugn och tillbehör

1. Dörrsäkerhetslåssystem
2. Ugnens fönster
3. Kontrollpanel
4. DISPLAY
5. Ugnsutrymme
6. Glastallrik
7. Vändfot
8. Frityrkorg
9. Bakplåt
10. Ventilationsöppningar
11. Ytterhölje
12. Nätsladd



- Grillgallret, bakplåten och Air Fry-gallret är designade för användning med grill- och konvektionsugnar endast. ANVÄND INTE några metalltillbehör när du använder mikrovågsfunktionen.
- För användning av grillstället se avsnitten GRILL i denna bruksanvisning.





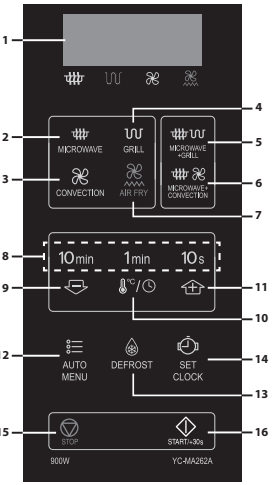
Rör aldrig grillen när den är varm.
OBS:När du beställer tillbehör, vänligen nämn två saker: delnamn och modellnamn.

ANMÄRKNINGAR:

- Efter tillagning av feta livsmedel utan lock, rengör alltid ugnsutrymmet och alla matlagningstillbehör noggrant. De måste vara torra och fria från fett. Inbyggt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.
- Vid mikrovågsuppvärmning, placera alltid kokkärl på svängtallriken.
- ANVÄND INTE grillgallret eller bakplåten vid användning av mikrovågsfunktionen.

⚠VARNING: ♨ Denna symbol betyder att ytorna kan bli heta under användning. Luckan, ytterhöljet, ugnsutrymmet, tillbehör och rätter blir mycket heta under drift. För att undvika brännskador ska tjocka grytvantar alltid användas.

Kontrollpanel



1. **DIGITAL VISNING –** Tillagningstid, effekt, indikatorer och klocktid visas.
2. **MICROWAVE POWER –**Tryck för att välja mikrovågseffektnivå.
3. **KONVECTION –** Tryck för att välja konvektionstemperatur.
4. **GRILL –**Tryck för att ställa in grilltillagningsprogrammet. (Sida 19).
5. **MIKROVÅG+GRILL –**Tryck för att ställa in kombinationsläge för mikrovågsugn och grill. (Sida 19).
6. **MICROWAVE + CONVECTION –** Tryck för att välja konvektion kombination matlagning.
7. **AIR FRY –** Tryck för att använda Air Fry funktion.
8. **10 SEKUNDER 1 MINUTE, 10 MINUTER –** Använd för att ställa in tid för matlagning eller klocka.
9. **DOWN ﹀ –** Tryck för att ställa in mat vikt eller portioner.
10. **TEMPERATUR/TID –** Tryck för att växla mellan temperatur och tidsinställning.
11. **UP ﹀ –** Tryck för att ställa in vikt eller servering.
12. **AUTO MENU –** Tryck för att välja auto matlagning menyer.
13. **DEFROST –** Tryck för att välja avfrostningsfunktion.
14. **STÄLL IN KLOCKA –** Används för att ställa in klocktid. Använd för att ställa in timern.
15. **STOP –** Tryck en gång för att tillfälligt stoppa tillagningen, eller tryck två gånger för att stoppa tillagningen helt.
16. **START/+30s –** Tryck för att starta ugnen och öka matlagningen i 30 sekunders intervaller.

Symbol					°C	
Beskrivning	Mikrovågsugn	Grill	AIR FRY	Konvektion	Temperatur	Tid

Innan du använder ugnen

När ugnen kopplas in första gången ljuder en signal och displayen visar "**0:00**". Observera att klockan inte behöver ställas in för att ugnen ska fungera korrekt. För att ställa in klockan, följ instruktionerna i avsnittet "**Ställa in klockan**" i denna användarmanual.
När ugnen är ny och grillen och/eller varmluftsfunktionen används för första gången kommer rök och dofter att avges. För att undvika detta när mat tillagas, använd grillen och varmluftsfunktionen utan mat i cirka 20 minuter.

- Efter att ha öppnat och stängt dörren går ugnen in i standby-läge. Om inga knappar trycks inom 1 minut förblir displayen på och knapparna fungerar inte. För att återgå till standby-läge igen, öppna och stäng dörren.
- Under tillagning, om **STOP**-knappen trycks en gång, pausas tillagningscykeln. För att återstarta tillagningen tryck på **START/+30s**-knappen. Om **STOP**-knappen trycks två gånger avbryts tillagningen.
- När ugnen programmeras för en viss funktion och det är ett uppehåll mellan knapptryckningar på mer än 30 sekunder, återgår ugnen till standby-läge.
- När en tillagningscykel är klar, visar displayen "**End**" och en ton hörs varannan minut tills en knapp trycks ned eller dörren öppnas.

Inställning av klockan

Ugnen har ett 24-timmars format.

1. Tryck på **SET CLOCK**-knappen en gång och "00:00" blinkar.
2. Tryck på tidknapparna och mata in aktuell tid. Ange timmarna genom att trycka på **10 min**-knappen och ange minuterna genom att trycka på **1 min**- och **10 s**-knapparna.
3. Tryck på **SET CLOCK**-knappen för att slutföra inställningen av klockan.

ANMÄRKNINGAR:

- Om klockan är inställd, visar displayen korrekt tid på dagen när tillagningen är klar. Om klockan inte har ställts in, visar displayen bara "0:00" när tillagningen är klar.
- För att kontrollera tiden på dygnet under en tillagningsprocess, tryck på **SET CLOCK**-knappen och LED-displayen visar tiden i 2-3 sekunder. Detta påverkar inte matlagningsprocessen.
- Medan du är i klockinställningsläget, om **STOP**-knappen trycks ned eller om det inte finns någon åtgärd inom 1 minut, kommer ugnen att återgå till den tidigare inställningen.
- Om strömförsörjningen till din mikrovågsugn avbryts, blinkar "0:00" på displayen när strömmen återställs. Om detta inträffar under tillagningen kommer programmet att raderas. Klockslaget raderas också.

Mikrovågsugn

Effektnivå	Tryck på MIKROVÅGSEFFEKTNIVÅ-knappen	DISPLAY (Procent)
HÖG	x1	100P
	x2	90P
MEDELHÖG	x3	80P
	x4	70P
MED	x5	60P
	x6	50P
MEDIUM LÅG (UPPTINING)	x7	40P
	x8	30P
LÅG	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Ugnen har 11 effektnivåer, som visas.
- För att ändra effektnivån för tillagning, tryck på **MICROWAVE POWER LEVEL**-knappen tills displayen visar önskad nivå. Ställ in önskad tillagningstid genom att trycka på tidknapparna. Tryck en gång på **START**-knappen för att börja laga mat.
- För att kontrollera effektnivån under matlagning, tryck på **MICROWAVE POWER**-knappen.
- Så länge ditt finger trycker på **MICROWAVE POWER**-knappen visas effektnivån. Ugnen fortsätter att räkna ner även om displayen visar effektnivån.
- Om "0P" väljs, fungerar ugnen med fläkt utan effekt. Du kan använda denna nivå för att avlägsna eventuella lukter.

Generellt gäller följande rekommendationer:
100P/90P - (HIGH) används för snabb matlagning eller uppvärmning t.ex. för grytor, varma drycker, grönsaker etc.
80P/70P - (MEDIUM HÖG) används för längre tillagning av kompakt mat som t.ex. stekar, köttfärslimpa och färdiga måltider, även för känsliga rätter som sockerkaka. Vid denna lägre inställning, kommer maten att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna.
60P/50P - (MEDIUM) för täta livsmedel som kräver en lång matlagningstid när tillagas konventionellt, e. . nötkött gryta, är det lämpligt att använda denna effektinställning för att se till att köttet kommer att vara anbud.
40P/30P - (MEDIUM LÅG) för upptining, välj denna effektnivå för att säkerställa att rätten tinas jämnt. Denna inställning är också idealisk för sjudning av ris, pasta, dumplings och tillagning av äggkräm.
20P/10P - (LOW) För skonsam upptining, t.ex. grädde, gateau eller bakverk.

Manuell användning

Öppna luckan:
För att öppna ugnsluckan, tryck på lucköppningsknappen.

Starta ugnen:
Förbered och placera maten i en lämplig behållare på roteringsplattan eller lägg den direkt på roteringsplattan. Stäng luckan och tryck på **START/+30s** knappen efter att du valt önskat tillagningsläge. Du kan förlänga den önskade tillagningstiden vid manuell matlagning genom att trycka på **TIME**-knapparna eller **START/+30s**-knappen.

När matlagningsprogrammet har ställts in och **START/+30s** knappen inte trycks inom 1 minut, kommer inställningen att avbrytas.
Om luckan öppnas under matlagning måste **START/+30s**-knappen tryckas för att fortsätta tillagningen. En ljudsignal hörs en gång när knappen trycks på rätt sätt.

Använd **STOP**-knappen för att:

1. Radera ett misstag under programmering.
2. Stoppa ugnen tillfälligt under tillagningen.
3. För att avbryta ett program under tillagning, tryck på **STOP**-knappen två gånger.
4. För att ställa in och att annullera barnlåset.

OBS

- Om MICROWAVE inte används under en period av 1 minut (och luckan är stängd) aktiveras säkerhetslåset automatiskt. Knappsatsen kommer inte längre att fungera. För att stänga av säkerhetslåset, öppna bara luckan till MICROWAVE och knappsatsen blir aktiv igen.

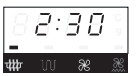
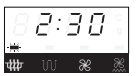
Mikrovågsmatlagning

Din ugn kan programmeras upp till 99 minuter, 50 sekunder (99,50).

MANUELL TILLAGNING/MANUELL UPPTINING

- Ange tillagningstiden och använd mikrovågseffektnivåer 100P till 10P för tillagning eller upptining.
- Rör eller vänd på maten, om möjligt, 2 - 3 gånger under tillagning.
- Efter tillagningen täck över maten och låt stå, om det rekommenderas.
- Efter upptining, täck över maten med folie och låt stå tills helt upptinad.

Exempel:
Att tillaga i 2 minuter och 30 sekunder på 70 % mikrovågseffekt.

Mata in effektnivån genom att trycka på MIKROVÅGSEFFEKTNIVÅ-knappen 4 gånger för 70 P. x4	Ange tillagningstiden genom att trycka på 1 min-knappen två gånger, och sedan på 10 s-knappen tre gånger.	Tryck på START/+30s-knappen för att starta timern. (Visningen räknar ner genom den inställda matlagning/ upptiningstiden.)
		

VARNING: Risk för explosion eller skada på utrustningen, om fel typ av batterier används.

- När ugnen startar kommer ugnslampan att tändas och den roterande tallriken kommer att rotera medsols eller motsols.
- Om luckan öppnas under matlagning/upptining för att röra om eller vända mat, stoppas tillagningstiden på displayen automatiskt. Tillagning/upptiningstiden börjar räkna ner igen när luckan stängs och **START**-knappen trycks.
- När matlagning/upptining är klar, öppna luckan eller tryck på **STOP**-knappen och klockans tid kommer att visas igen på displayen, om klockan har ställts in.
- Om du vill veta effektnivån under matlagning, tryck på **MICROWAVE POWER**-knappen. Så länge ditt finger trycker

på **MICROWAVE POWER**-knappen visas effektnivån.

VIKTIGT:

- Stäng luckan efter matlagning/upptining. Observera att ljuset förblir på när luckan är öppen, detta är för säkerhets skull för att påminna dig om att stänga luckan.
- Om du lagar mat längre än standardtiden (se tabell nedan) med samma tillagningssätt, aktiveras ugnens säkerhetsmekanismer automatiskt. Mikrovågseffektnivån kommer att minskas eller grillvärmeelementet kommer att slås på och av.

Tillagningsläge	**Standardtid**
Microwave 10P till 100P	30 minuter
Grilltillagning	Intermittent drift, temperaturreglerad
Mix grill-tillagning	99 min 50 sek

Snabbstart

Om du behöver laga mat med 100% effektnivå, tryck bara på **START/+30s**-knappen medan enheten är i standby-läge. Varje gång du trycker på **START/+30s**-knappen, läggs 30 sekunder till tillagningstiden.

AIR FRY-tillagning

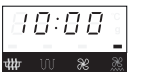
Med Förvärm

1. Tryck på knappen AIR FRY, displayen visar **220°C**.
2. Tryck på knappen AIR FRY för att välja temperaturen. Varje gång den trycks ändras displayen, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, och återigen till 220.
3. Tryck på **START/+30s**-knappen för att bekräfta temperaturinställningen.
4. Tryck på **START/+30s**-knappen och ugnen kommer att förvärmas.
5. När förvärmningstemperaturen har uppnåtts, kommer temperaturen att blinka på displayen. Öppna dörren, placera maten som ska tillagas i ugnen och stäng dörren.
6. Tryck på sifferknapparna för att ange tillagningstiden.
7. Tryck på **START/+30s**-knappen för att starta tillagningen.

Utan Förvärm

1. Tryck på knappen AIR FRY, displayen visar **140°C**.
2. Tryck på knappen AIR FRY för att välja temperaturen. Varje gång den trycks ändras displayen, 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, och återigen till 220.
3. Tryck på **START/+30s**-knappen för att bekräfta temperaturinställningen.
4. Tryck på sifferknapparna för att ange tillagningstiden.
5. Tryck på **START/+30s**-knappen för att starta tillagningen.

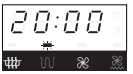
Exempel:
Luftfritera i 10 minuter vid 220°C konvektion utan förvärmning.

Tryck på AIR FRY-knappen en gång. AIR FRY x1	Tryck fyra gånger på AIR FRY-knappen så att displayen visar 160°C.	Tryck på knappen **START/+30s** en gång. START/+30s x1	Tryck på 10min-knappen en gång. 10min x1	Tryck på **START/+30s**. START/+30s x1
				

Grilltillagning

BARA GRILL MATLAGNING
Grillen upptill i ugnshålans kavitet har endast en effektinställning. Grillen assisteras av turntabeln som roterar samtidigt för att säkerställa jämn brynning. Använd grillgallret för att grilla små föremål som bacon, skinka och tebröd. Mat kan placeras direkt på grillgallret eller i en pajform/värmebeständig tallrik på grillgallret.

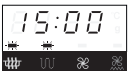
Exempel:
För att grilla i 20 minuter, använd knappen **GRILL**.

Tryck på **GRILL** en gång. x1	Ange den nödvändiga uppvärmningstiden genom att trycka på **10 min**-knappen två gånger.	Tryck på **START/+30s**-knappen för att starta grillningen. (Visningen räknar ned genom den inställda grillningstiden.)
		

Mikrovåg + grill

GRILL + MICROWAVE kombinerar mikrovågseffekt med konvektionsfunktion. I det här läget används mikrovågseffekten och konvektionseffekten växelvis. Full effekt mikrovåg i 14 sekunder, sedan grill i 15 sekunder. Denna cykel upprepas tills tillagningstiden är slut.
Kombinationen av mikrovågseffekt med grillen minskar tillagningstiden och ger en knaprig, brun yta.

Exempel:
För att laga mat i 15 minuter, följ exemplet nedan.

Tryck på **GRILL + KONVEKTION** en gång. x1 MICROWAVE +GRILL	Ange den nödvändiga uppvärmningstiden genom att trycka på **10 min**-knappen en gång och **1 min**-knappen fem gånger.	Tryck på **START/+30s**-knappen för att börja tillagningen. (Visningen räknar ned genom den inställda tillagningstiden.)
		

ANTECKNINGAR för GRILL och GRILL + MIKROVÅG TILLAGNING:

- Det är inte nödvändigt att förvärma grillen.
- Vid stekning av mat i en djup behållare, placera den på tallriken.
- Du kan upptäcka rök eller en bränd lukt när du använder grillen för första gången. Detta är normalt och inget tecken på att ugnen är felaktig. För att undvika detta problem, värm ugnen utan mat i 20 minuter på grill första gången du använder den.

VIKTIGT: Under drift, för att tillåta rök eller lukter att sprida sig, öppna ett fönster eller sätt på köksventilationen.
OBS:När grillfunktionen används så slås grillen på och av med regelbundna intervaller för att förhindra överhettning.

⚠ VARNING: Dörren, det yttre höljet, ugnshålan och tillbehören blir mycket varma under drift. För att undvika brännskador ska tjocka grytvantar alltid användas.

Konvektion

Under konvektionslagning cirkulerar varm luft i hela ugnsutrymmet för att bryna och göra maten krispig 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).

Det rekommenderas att förvärma ugnen innan du lagar mat i konvektionsläget. För att förvärma och laga mat med konvektionsfunktionen, följ instruktionerna nedan:

Med Förvärm

1. Tryck på **CONVECTION**-knappen, displayen visar **180°C**.
2. Tryck på **CONVECTION**-knappen för att välja temperatur. Varje gång du trycker ändras displayen, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 och sedan tillbaka till 180.
3. Tryck på **START/+30s**-knappen för att bekräfta temperatursättningen.
4. Tryck på **START/+30s**-knappen och ugnen kommer att förvärma.
5. När förvärmningstemperaturen är uppnådd kommer temperaturen att blinka på displayen. Öppna dörren, placera maten som ska tillagas i ugnen och stäng dörren.
6. Tryck på sifferknapparna för att ange tillagningstiden.
7. Tryck på **START/+30s**-knappen för att starta matlagningen.

Utan Förvärm

1. Tryck på **CONVECTION**-knappen, displayen visar **180°C**.
2. Tryck på **CONVECTION**-knappen för att välja temperatur. Tryck på displayen varje gång, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170 och sedan tillbaka till 180.
3. Tryck på **START/+30s**-knappen för att bekräfta temperatursättningen.
4. Tryck på sifferknapparna för att ange tillagningstiden.
5. Tryck på **START/+30s**-knappen för att starta matlagningen.

Exempel:

För att laga mat i 12 minuter vid 210°C på konvektion utan förvärmning.

Tryck på konvektionsknappen en gång. CONVECTION x1	Tryck tre gånger på konvektionsknappen så att displayen visar 210°C. CONVECTION x3	Tryck på knappen **START/+30s** en gång. START/+30s x1	Tryck på **10min**-knappen en gång och **1min**-knappen två gånger.	Tryck på **START/+30s**. START/+30s x1

Microwave + Konvektion

Läget Microwave + Konvektion gör matlagningen enklare och snabbare då det använder snabb mikrovågsmatlagning och konvektion för att göra maten krispig.
MICROWAVE + KONVEKTION kombinerar mikrovågeffekten med konvektionsfunktionen. I detta läge används mikrovågeffekten och konvektionseffekten omväxlande. Full effekt mikrovåg i 14 sekunder, sedan konvektion inställd på 170°C i 15 sekunder. Denna cykel upprepas tills matlagningstiden är slut. Kombinationen av mikrovågeffekt och konvektionsfunktion minskar tillagningstiden och ger en krispig, brun yta.

Exempel:
För att laga mat i 10 minuter, använda MICROWAVE + KONVEKTION.

Tryck på **MICROWAVE + KONVEKTION** en gång. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Ange den nödvändiga uppvärmningstiden genom att trycka på **10 min**-knappen en gång. 10 min x1	Tryck på **START/+30s**-knappen för att börja tillagningen. (Visningen räknar ned genom den inställda tillagningstiden.)

NOTER för KONVEKTION + MIKROVÅGSMATLAGNING:

- Det finns ingen förvärmningsfunktion.
- Vid stekning av mat i en djup behållare, placera den på tallriken.
- Du kan upptäcka rök eller en bränd lukt vid första användning av grillen. Detta är normalt och inte ett tecken på att ugnen är defekt. För att undvika detta problem, värm ugnen utan mat i 20 minuter med konvektionsfunktionen första gången du använder ugnen.

VIKTIGT: Under drift, för att tillåta rök eller lukter att sprida sig, öppna ett fönster eller sätt på köksventilationen.

⚠ VARNING: Dörren, det yttre höljet, ugnshålan och tillbehören blir mycket varma under drift. För att undvika brännskador ska tjocka grytvantar alltid användas.

Automeny

För bekvämlighet tillåter de automatiska matlagningsprogrammen att mat kan tillagas snabbt och jämnt med bara några knapptryck. Det är inte nödvändigt att programmera varaktighet och tillagningskraft, allt som krävs är att välja den önskade autokokningsfunktionen och ange vikt/bitar om det behövs.

MICROWAVE och konvektions Automeny

För att välja MICROWAVE och konvektions matlagningsautomenyer, tryck på **AUTOMENY**-knappen en gång, tryck sedan på "**+**" eller "**–**"-knapparna för att välja program. Skärmen visar "**A01**" till "**A09**"

Till exempel, för att tillaga två bakade potatisar.

1. Öppna dörren och placera maten i ugnen med lämplig ugnssäker ugnsform för den valda matlagningscykeln.
2. Stäng dörren.
3. Tryck på **AUTOMENY**-knappen en gång. Displayen visar **A01**.
4. Tryck på "+"-knappen en gång, displayen visar **A02**.
5. Tryck på **START/+30s** för att bekräfta den valda autokokmenyn.
6. Tryck på "**+**" eller "**–**"-knappen för att justera mängd (eller vikt för andra menyer).
7. Tryck på **START/+30s**-knappen för att börja tillagningen.
8. När tillagningen är klar, återgår displayen till standby-läge och 5 pip hörs.

Automeny A01 till A09

DISPLAY	Meny	DISPLAY	Vikt (g)	Tillagningstid	Tillagningsläge	Tips för matlagning
A01	Autoupp-värmning	150g	150g	1 minut 30 sekunder	Microwave P100	Placera din mat i en mikrovågssäker behållare och placera den i mitten av den roterande tallriken.
		250g	250g	2 minuter 30 sekunder		
		350g	350g	3 minuter 30 sekunder		
		450g	450g	4 minuter 30 sekunder		
		600g	600g	6 minuter		
A02	Potatis	1		5 minuter 20 sekunder	Microwave P100	Varje potatis ska väga ungefär 230g. Ta bort alla ögon (knoppar) och tvätta innan tillagning.
		2		8 minuter 30 sekunder		
		3		11 minuter 30 sekunder		
A03	Kött	150g	150g	3 minuter	Microwave P80 Vänd efter halva tillagningen	Placera din mat i en mikrovågssäker behållare och placera i mitten av den roterande tallriken.
		300g	300g	4 minuter 40 sekunder		
		450g	450g	6 minuter 30 sekunder		
		600g	600g	8 minuter 30 sekunder		
A04	Grönsa-ker	150g	150g	3 minuter	Microwave P100	Placera din mat i en mikrovågssäker behållare och placera i mitten av den roterande tallriken.
		350g	350g	4 minuter 30 sekunder		
		500g	500g	6 minuter		
A05	Pasta	50g	50g (vatten 450g)	18 minuter	Microwave P80	Lägg den okokta pastan i en mikrovågssäker skål och tillsätt vattnet som angetts för vikten. Placera skålen i mitten av den roterande tallriken innan du startar ugnen.
		100 g	100 g (vatten 800g)	20 minuter		
		150g	150g (vatten 1200g)	22 minuter		
A06	Fisk	150g	150g	3 minuter 10 sekunder	Microwave P80	Placera fisken på en mikrovågssäker tallrik eller galler och placera i mitten av den roterande tallriken.
		250g	250g	4 minuter 40 sekunder		
		350g	350g	5 minuter 40 sekunder		
		450g	450g	7 minuter		
		650g	650g	9 minuter 40 sekunder		
A07	Soppa	200	200ml	2 minuter 10 sekunder	P100	Placera soppan i en mikrovågssäker behållare och placera den i mitten av den roterande tallriken.
		400	400ml	4 minuter		
		600	600ml	5 minuter 40 sekunder		
A08	Pizza	200 g	200 g	11 minuter	Konvektion 190°C	Placera pizzan direkt på bakplåten och använd på den lägre nivån.
		300g	300g	12 minuter 30 sekunder		
		400g	400g	14 minuter 30 sekunder		
A09	Kyckling	500g	500g	40 minuter	Konvektion 200°C Vänd om 2/3 av tillagningstiden gått.	Placera maten på bakplåten och använd på den lägre nivån.
		750g	750g	45 minuter		
		1000g	1000g	50 minuter		
		1200g	1200g	55 minuter		

AIR FRY Automeny

För att välja MICROWAVE och konvektions matlagningsautomenyer, tryck på **AUTOMENY**-knappen två gånger, tryck sedan på "**+**" eller "**–**"-knapparna för att välja program. Skärmen visar "**AF01**" till "**AF14**"

Till exempel, för att tillaga frysta kycklingnuggets.

1. Öppna dörren och placera maten i ugnen med lämplig ugnssäker ugnsform för den valda matlagningscykeln.
2. Stäng dörren.
3. Tryck på **AUTOMENY**-knappen två gånger. Displayen visar **AF01**.
4. Tryck på "**+**"-knappen fem gånger, displayen visar **AF06**.
5. Tryck på **START/+30s**-knappen för att börja tillagningen.
6. När tillagningscykeln är klar, kommer ugnen att pipa 5 gånger.

Automeny AF01 till AF14

DISPLAY	Meny	DISPLAY	Vikt (g)	Tillagningstid	Tillagningsläge	Råd för tillagning
AF01	Frysta ugnspommes frites	AF01	500g	21 minuter	AIR FRY 220°C	Överfyll inte frityrkorgen med för mycket pommes frites. Se till att pommes fritesen är jämnt fördelade.
AF02	Fish and Chips	AF02	400g	18 minuter 00	AIR FRY 220°C Vänd när 3 minuter av tillagningstiden återstår.	
AF03	Frysta Kroketter	AF03	400g	14 minuter	AIR FRY 210°C	Jämnt fördela kroketterna i frityrkorgen.
AF04	Frysta Bläckfiskringar	AF04	400g	14 minuter	AIR FRY 210°C	Jämnt fördela bläckfiskringarna i frityrkorgen.
AF05	Frysta lökringar	AF05	350g	13 minuter	AIR FRY 210°C	Jämnt fördela lökringarna i frityrkorgen.
AF06	Frysta Nuggets	AF06	500g	20 minuter	AIR FRY 210°C Vänd när 4 minuter av tillagningstiden återstår.	Överfyll inte. Se till att det finns ett litet avstånd mellan nuggetarna.
AF07	Schnitzel	AF07	400g	20 minuter	AIR FRY 200°C Vänd när 4 minuter av tillagningstiden återstår.	
AF08	Räkor	AF08	200 g	11 minuter	AIR FRY 210°C	
AF09	Grönsaker	AF09	300g	10 minuter	AIR FRY 220°C	Skär upp grönsaker i bitar 2 x 3 cm för att garantera jämn tillagning.
AF10	Vårrullar	AF10	400g	14 minuter	AIR FRY 220°C Vänd när 4 minuter av tillagningstiden återstår.	
AF11	Frysta Panerade Räkor	AF11	220g	12 minuter	AIR FRY 210°C Vänd när 4 minuter av tillagningstiden återstår.	Var försiktig så att du inte överfyller frityrkorgen.
AF12	Frysta Potatisklyftor	AF12	400g	20 minuter	AIR FRY 220°C	Överfyll inte. Spraya med matolja för en knaprigare yta.
AF13	Buffalo Kycklingvingar	AF13	550g	15 minuter	AIR FRY 210°C	Lägg jämnt i frityrkorgen.
AF14	Grillade Färska Fiskfiléer	AF14	500g	11 minuter	AIR FRY 230°C	

- Resultatet av autokok beror på faktorer som formen och storleken på maten, din personliga preferens beträffande hur väl tillagad maten ska vara och hur maten placeras i ugnen. Om tillagningsresultatet inte är tillfredsställande, justera tillagningstiden så att den passar dina behov.
- För vissa av autokokprogrammen kan du bli uppmanad att vända på maten. Öppna dörren, vänd på maten, stäng dörren och tryck sedan på **START/+30s**-knappen för att återuppta tillagningen.
- Använd ugnshandskar (eller liknande) när du vänder på maten.
- Det är inte möjligt att ändra tiden eller temperaturen för AIR FRY automenyalternativen.

Tining efter vikt

Mikrovågsugnen är förprogrammerad med en timer och effektnivå så att livsmedel som kött eller skaldjur lätt kan tinas upp. Viktintervallet för detta är från 0,1 kg – 2,0 kg.
Följ exemplet nedan för dedetaljer om hur man använder dessa funktioner.
Exempel: För att tina upp ett kött som väger 1,2 kg.
Placera maten i en platt skål eller alternativt på en avfrostningsställning för mikrovågsugn på ugnsbotten.

Välj vikt-avfrostningsfunktion genom att trycka en gång på avfrostningsknappen. DEFROST x1	Tryck på Upp-knappen 4 gånger	Tryck en gång på knappen **START/+30s**. START/+30s x1	Tryck på startknappen så börjar avfrostningen. START/+30s x1
dEF1	100 g	500 g	8:00

Anteckningar för viktupptining:

- Innan infrysning av livsmedel, se till maten är färsk och av god kvalitet.
- Livsmedelsvikt bör avrundas upp till närmaste 0,1 kg, till exempel, 0,65 kg till 0,7 kg.
- Skydda vid behov små områden av kött eller fågel med små bitar aluminiumfolie. Detta kommer att förhindra att områdena blir varma under upptiningen. Se till att folien inte rör ugnens väggar.

Avfrostning efter tid

Denna funktion tinar snabbt mat samtidigt som du kan välja en lämplig upptiningsperiod, beroende på mat typ. Följ exemplet nedan för information om hur du använder denna funktion. Tidsintervallet är 0:01 – 99:50.
Exempel: För att tina maten i 10 minuter.

Välj den önskade menyn genom att trycka två gånger på knappen **TIME DEFROST**. DEFROST x2	Ange tillagningstiden genom att trycka på tidsknapparna. 10 min 1 min 10 s	Tryck på knappen **START/+30s** för att starta avfrostningen. (Visningen räknar ner genom upptiningstiden)
dEF2	10:00	10:00

Anteckningar för tidavfrostning:

- Efter matlagning ljuder den hörbara signalen fem gånger och LED-displayen visar tiden på dagen, om klockan har ställts in. Om klockan inte har ställts in visar displayen endast "0:00" när matlagningen är klar.
- Den förinställda mikrovågseffektnivån är P30 och kan inte ändras.

Sekvensmatlagning

Denna funktion låter dig laga mat i upp till 2 olika steg som kan inkludera manuell matlagningstid och läge och/eller tidsupptining samt viktupptiningsfunktion. När den är programmerad behöver du inte avbryta matlagningsprocessen eftersom ugnen automatiskt flyttar till nästa steg. Den hörbara signalen ljuder en gång efter första steget.
Obs: Auto-menyn kan inte ställas in som en av de flera sekvenserna.
Exempel: Om du vill tina upp maten i 5 minuter vid 30P, sedan laga mat med P80 mikrovågseffekt i 7 minuter.

Stegen är följande:
1. Tryck på microwave-knappen för att ställa in effekten till 30P.

2. Ange matlagningstiden till 5 minuter.
3. Tryck på microwave-knappen för att ställa in effekten till P80.
4. Ange matlagningstiden till 7 minuter,
5. Tryck på **START/+30s** knappen för att börja matlagningen.

Säkerhetslås

Detta är en automatisk funktion för att förhindra oövervakad användning av ugnen av barn. I standby-läge, om det inte finns någon åtgärd inom en minut, går ugnen automatiskt in i säkerhetslåsläge och alla knappar inaktiveras. För att stänga av säkerhetslåset, öppna och stäng dörren till mikrovågsugnen och knappsatsen blir aktiv igen och låsinindikatorlampan släcks.

Barnsäkerhet

För att ställa in BARNLÅS, tryck och håll in **STOP**-knappen i 3 sekunder, ett långt pip hörs och displayen visar låsikonen. Ugnen är nu i BARNLÅS-läge.
För att avbryta BARNLÅS, tryck och håll in **STOP**-knappen i 3 sekunder tills ett långt pip hörs.

Rengöring och underhåll

- Stäng av ugnen och dra ur strömsladden från eluttaget vid rengöring.
- Se till att insidan av ugnen hålls ren. När matstänk eller utspillda vätskor fastnar på ugnens sidor, topp, botten eller vridplatta, 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, randa eller göra ytan matt på dörren.
- Utsidan av ugnen ska rengöras med en fuktig trasa. För att förhindra skador på driftsdelarna inuti ugnen bör man inte låta vatten tränga in i ventilationsöppningarna.
- Torka av dörren och fönstret på båda sidor, dörrtätningar och angränsande delar ofta med en fuktig trasa för att ta bort eventuella spills eller stänk.
- Använd inte slipande rengöringsmedel.
- Använd inte ångrengörare.
- Tillåt inte att kontrollpanelen blir våt. Rengör med en mjuk, fuktig trasa. När du rengör kontrollpanelen, ha ugnsdörren öppen för att förhindra att ugnen oavsiktligt sätts på.
- Om ånga samlas inuti eller runt utsidan av ugnsdörren, torka med en mjuk trasa. Detta kan inträffa när mikrovågsugnen används under hög luftfuktighet. Detta är inte ett fel.
- Tallriken bör rengöras regelbundet för att undvika kontaminering och potentiella gnistor/skador. Torka enkelt ugnens bottenyta med milt rengöringsmedel.
- Ta bort lukt från din ugn genom att kombinera en kopp vatten med saften och skalet av en citron i en mikrovågssäker skål. MICROWAVE i 5 minuter. Torka noggrant och torka med en mjuk trasa.
- Om lampan slutar fungera, vänligen kontakta kundtjänst för råd.
- Ugnen bör rengöras regelbundet och eventuella matrester bör tas bort. Att inte hålla ugnen i ett rent tillstånd kan leda till en försämring av ytan som kan påverka livslängden på enheten negativt och möjligen resultera i en farlig situation.
- Vänligen släng inte denna apparat i hushållsskräpen; följ landets råd om kassering av denna typ av produkt.

Lämplig ugnsform

1. Det idealiska materialet för en mikrovågsugn är transparent för mikrovågor, det tillåter energi att passera genom behållaren och värma maten.
2. Mikrovågor kan inte tränga genom metall, så metallredskap eller tallrikar med metallkanter bör ej användas.
3. Använd inte återvunnet papper när du lagar mat i mikrovågsugnen, eftersom de kan innehålla små metallfragment som kan orsaka gnistor och/eller brand.
4. Runda/ovala rätter snarare än fyrkantiga/rektangulära rekommenderas, eftersom mat i hörnen tenderar att bli överkokt.
5. Smalare remsor av aluminiumfolie kan användas för att förhindra överkokning av exponerade områden. Men var försiktig att inte använda för mycket och håll 2,54 cm avstånd mellan folien och ugnsutrymmet.

Listan nedan är en allmän guide för att hjälpa dig att välja rätt redskap.

Husgeråd	Mikrovåg-sugn -säkert	Grill/Varm-luft/AIR FRY	Kommentar
Stekkärl	✔ / ✘	✘	Följ alltid tillverkarens anvisningar. Överskrid inte angivna uppvärmningstider. Var mycket försiktig eftersom dessa rätter blir mycket heta.
Porslin och keramik	✔ / ✘	✘	Porslin, keramik, fajans och benporslin är vanligtvis lämpligt, med undantag för de med metalldekoration.
Värmetåligt Glas	✔	✔	Se till att alla glasredskap är lämpliga för användning i mikrovågsugn.
Icke Värmetåligt Glas	✘	✘	
Värmetålig Keramik	✔	✔	Se till att keramiken inte är för tjock eller innehåller för mycket mineraler.
Mikrovågssäker Plastform	✔	✘	Kontrollera alltid att plastkärlen är lämpliga för användning i mikrovågsugn.
Kökspapper	✔ /✘	✘	Använd endast kökspapper som är rekommenderat för användning i mikrovågsugn.
Glasföremål t.ex. Pyrex®	✔ /✘	✔	Försiktighet bör iakttas vid användning av tunna glasföremål eftersom de kan gå sönder eller spricka om de värms plötsligt.
Metallbricka	✘	✔	Det rekommenderas inte att använda metallhusgeråd eftersom det bildar gnistor, vilket kan leda till brand.
Metallställ	✘	✔	Det rekommenderas inte att använda metallhusgeråd eftersom det bildar gnistor, vilket kan leda till brand.
Aluminiumfolie Foliebehållare	✔ /✘	✔	Små bitar av aluminiumfolie kan användas för att skydda maten från överhettning. Håll folien minst 2,54 cm från ugnens väggar eftersom det kan uppstå gnistbildning. Foliebehållare rekommenderas inte såvida inte annat anges av tillverkaren, t.ex. Microfoil®, följ instruktionerna noga.
Plastfolie	✔	✘	Det får inte röra vid maten och måste penetreras för att låta ångan komma ut.
Plast/Polystyren t.ex. snabbmatsförpackningar	✔	✘	Man måste vara försiktig eftersom en del behållare förvrids, smälter eller missfärgas vid höga temperaturer.
Frys-/Stekpåsar	✔	✘	Måste punkteras för att låta ånga släppas ut. Se till att påsarna är lämpliga för användning i mikrovågsugn.
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: När du värmer mat i plast- eller pappersbehållare, övervaka ugnen på grund av risken för antändning.

OBS: Lämna inte ugnen obevakad medan den används.

Råd för mikrovågsmatlagning

Mikrovågor tillagar mat snabbare än konventionell tillagning. Det är därför nödvändigt att vissa tekniker följs för att säkerställa bra resultat. Många av följande tekniker är liknande de som används i konventionell tillagning.

⚠ VARNING: Vätskor och livsmedel får inte värmas i förseglade behållare eller burkar/behållare med lock på, eftersom trycket kommer att byggas upp inuti och kan orsaka att burken/behållaren exploderar.

MATLAGNINGSTIPS ANMÄRKNINGAR:

- Ha alltid uppsikt över ugnen när den används.
- Se till att redskapen är lämpliga för användning i mikrovågsugn.
- Använd endast mikrovågspopcorn inom den rekommenderade förpackningen (följ tillverkarens instruktioner). Använd aldrig olja om det inte specificerats av tillverkaren och laga aldrig mat längre än vad som angivits.

⚠ VARNING: Om du överskrider rekommenderade tillagningstider och använder för höga effektnivåer kan maten överhettas, brännas och i extrema fall fatta eld och skada ugnen.

Placera

Placera de tjockaste delarna av mat mot utsidan av tallriken. t.ex. kycklingklubbor.
Livsmedel som placeras mot utsidan av tallriken får mer energi, alltså tillagas snabbare än de i mitten.

Hölje

Vissa livsmedel gynnas av att täckas under mikrovågstillagning.
Använd ventilerad mikrovågsugnsfolie eller ett lämpligt lock.

Stick hål

Livsmedel med skal, skinn eller hinna måste penetreras på flera ställen innan tillagning eller återuppvärmning eftersom ånga kommer att byggas upp och kan orsaka maten att explodera. t.ex. potatis, fisk, kyckling, korv.
OBS: Ägg bör inte värmas upp med mikrovågseffekt eftersom de kan explodera, även efter tillagningen. t.ex. pocherade, stekta, hårdkokta.

Rör, vänd och omplacera

För jämn tillagning är det nödvändigt att röra om, vända och omorganisera maten under tillagningen. Rör alltid om och omorganisera från utsidan mot mitten.

Låt stå

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

Matkännetäcken	
Sammansättning	Livsmedel som innehåller mycket fett eller socker (t.ex. julpudding, köttfärspajer) kräver mindre uppvärmningstid. Försiktighet bör iakttas eftersom överhettning kan leda till brand. Ben i maten leder värme och gör att maten tillagas snabbare. Försiktighet måste iakttas så att maten tillagas jämnt.
Densitet	Matens densitet kommer att påverka mängden krävd tillagningstid. Lätt, porös mat såsom kakor och bröd, tillagas mycket snabbare än tung, kompakt mat såsom stekar och grytor.
Kvantitet	Antalet mikrovågor i din ugn förblir samma oavsett hur mycket mat som tillagas. Tillagningstiden måste ökas när mängden mat i ugnen ökar. T.ex., tar fyra potatisar längre tid att tillaga än två.
Storlek	Små livsmedel och små bitar tillagas snabbare än stora, eftersom mikrovågor kan tränga igenom från alla håll till mitten. För jämn tillagning gör alla bitar i samma storlek.
Form	Livsmedel som är oregelbundna i form, såsom kycklingbröst eller kycklingklubbor, tar längre tid att tillaga i de tjockare delarna. För jämn tillagning, placera de tjockaste delarna mot ytterkanterna av formen där de får mer energi. Runda former tillagas jämnare än kvadratiska former i mikrovågsugn.
Temperaturen på mat	Den ursprungliga temperaturen på maten påverkar mängden tillagningstid som behövs. Kylvaror tar längre tid att tillaga än mat i rumstemperatur. Temperaturen på behållaren är inte en sann indikation på temperaturen på maten eller drycken. Skär in i livsmedel med fyllningar, till exempel syltfyllda munkar, för att släppa ut värme eller ånga.

⚠ VARNING: Ansikte och händer: Använd alltid ugnshandskar för att ta ut mat eller kokkärl från ugnen. Stå tillbaka när du öppnar ugnsluckan för att låta värme eller ånga sprida sig. När du tar bort omslag (såsom plastfolie), öppnar stekpåsar eller popcornförpackningar, riktar ångan bort från ansikte och händer.

⚠ VARNING: Kontrollera temperaturen på mat och dryck, rör om innan servering. Var särskilt försiktig när du serverar till bebisar, barn eller äldre. Innehållet i flaskor och barnmatsburkar ska röras om eller skakas och temperaturen ska kontrolleras innan konsumtion för att undvika brännskador.

Råd för upptining

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

- Avlägsna allt förpackningsmaterial och emballage innan upptining.
- För att tina mat, använd mikrovågseffektnivåer P-20 till P-40.
- Se ytterligare information nedan.

Omplacera

Livsmedel som placeras mot utsidan av tallriken kommer att tina snabbare än livsmedel i mitten. Det är därför viktigt att maten omorganiseras upp till fyra gånger under upptiningen.
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 vara fast ihop när de tas ut från frysen. Det är viktigt att separera livsmedlen så snart det är möjligt under upptiningen.
T.ex. baconskivor, kycklingfilé.

Skydda

Vissa områden av mat som tinas kan bli varm. För att hindra dem att bli varmare och börja tillagas, kan dessa områden skyddas med små bitar av folie, som reflekterar mikrovågor. T.ex. ben och vingar på en kyckling.

Låt stå

Väntetid är nödvändigt för att maten ska tinas ordentligt.
Upptiningen är inte klar när maten tas ut ur mikrovågsugnen. Maten måste stå, täckt, under en tid för att säkerställa att mitten har helt upptinats.

Vänd

Det är viktigt att alla livsmedel vänds upp till fyra gånger under upptiningen.
Detta är viktigt för att säkerställa grundlig upptining.

Uppvärmningsråd

För uppvärmning av mat, följ råden och riktlinjerna nedan för att säkerställase till att maten är ordentligt uppvärmd innan servering.

Måltider på tallrik

Ta bort alla fjäderfä- eller köttbitar, värm dessa separat, se nedan.
Placera mindre matbitar i mitten av tallriken, större och tjockare matbitar i kanten. Täck med ventilerad mikrovågshushållsfilm och värm upp på effektnivå P-50, rör om/omorganisera halvvägs genom uppvärmningen.
OBS: Se till att maten är ordentligt uppvärmd innan servering.

Skivat kött

Täck med ventilerad mikrovågshushållsfilm och värm upp på effektnivå P-60. Omorganisera minst en gång för att säkerställa jämn uppvärmning.
OBS: Se till att köttet är ordentligt uppvärmt innan servering.

Fjäderfädelar

Placera de tjockaste delarna av portionerna på utsidan av fatet, täck med ventilerad mikrovågshushållsfilm och värm upp på effektnivå P-70.
Vänd efter halva uppvärmningen
OBS: Se till att fjäderfäet är ordentligt uppvärmt innan servering.

Grytor

Täck med ventilerad mikrovågshushållsfilm eller ett lämpligt lock och värm på effektnivå P-50.
Rör ofta för att säkerställa jämn uppvärmning.
OBS: Se till att maten är ordentligt uppvärmd innan servering.
För att uppnå bästa resultat vid återuppvärmning, välj en lämplig mikrovågseffektnivå som är lämplig för typen av mat. t.ex. En skål med grönsaker kan värmas upp med hjälp av hög mikrovågseffektnivå medan en lasagne som innehåller ingredienser som inte kan röras om, bör värmas upp med effektnivån Medium/Låg mikrovågseffektnivå.

ANMÄRKNINGAR:

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

⚠ VARNING:Värm aldrig vätskor i smalhalsade behållare, eftersom detta kan resultera i att innehållet sprutar ut från behållaren och kan orsaka brännskador.

- För att undvika överhettning och brand måste särskild försiktighet iakttas vid matlagning eller uppvärmning av mat med hög socker- eller fetthalt, t ex köttfärspajer 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 flaskor och barnmatsburkar ska röras om eller skakas och temperaturen ska kontrolleras innan konsumtion för att undvika brännskador.

Felsökning

Om du tror att ugnen inte fungerar ordentligt finns det några enkla kontroller du kan utföra själv innan du ringer en ingenjör. Detta kommer att bidra till att förhindra onödiga servicesamtal om felet är något enkelt.
Följ denna enkla kontroll nedan:
Placera en halv kopp vatten på den roterande tallriken och stäng dörren. Ställ in timervredet för att laga mat i 1 minut med en mikrovågseffekt på P-100.

1. Tänds ugnslampan vid tillagning?
2. Fungerar kylfläkten? (Kontrollera genom att placera handen ovanför luftventilationsöppningarna).
3. Efter 1 minut, hörs signalen?
4. Är vattnet i koppen varmt?
   Om du svarar "NEJ" på någon fråga, kontrollera först att ugnen är ordentligt ansluten och att säkringen inte har gått. Om det inte är något fel med någon av dessa, kontrollera mot felsökningsdiagrammet nedan.

⚠ VARNING: Justera, reparera eller modifiera aldrig 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 att skydd som skyddar mot mikrovågsenergi avlägsnas.

- Dörrtätningen stoppar mikrovågsläckage under ugnsdrift, men bildar inte en lufttät tätning. Det är normalt att se droppar av vatten, ljus eller känna varm luft runt ugnsdörren. Mat med hög fuktighet släpper ut ånga och orsakar kondens inuti dörren som kan droppa från ugnen.
- Reparationer och modifieringar: Försök inte reparera, modifiera eller använda ugnen om den inte fungerar som den ska.
- Åtkomst till yttre hölje och lampa: Ta aldrig bort det yttre höljet. Detta är mycket farligt på grund av högspänningsdelar inuti som aldrig får röras, eftersom detta kan vara dödligt.

  Din ugn är inte utrustad med ett lampskydd. Om lampan går sönder, försök inte byta lampan själv, ring till en SHARP-godkänd serviceanläggning.

FELSÖKNINGSTABELL

Problem	Förklaring
Drag cirkulerar runt dörren.	När ugnen är i drift, cirkulerar luft i utrymmet. Dörren bildar inte en lufttät tätning så luft kan strömma ut från dörren.
Kondens bildas i ugnen, och kan droppa från dörren.	Ugnsutrymmet är normalt kallare än maten som tillagas, och ånga som produceras vid tillagningen kondenseras på den kallare ytan. Mängden ånga som produceras beror på vatteninnehållet i maten som tillagas. Vissa livsmedel, såsom potatis, har högt vatteninnehåll. Kondens som fastnat i luckglaset bör klarna efter några timmar.
Blinkande eller ljusbågar inifrån utrymmet vid matlagning.	Bågar kommer att uppstå när ett metallföremål kommer i nära anslutning till ugnsutrymmet under tillagning. Detta kan eventuellt grova till ytan på ugnsutrymmet, men skulle annars inte skada ugnen.
Ljusbågsbildning potatisar.	Se till att alla "ögon" tas bort från potatisen och att de har penetrerats, placera direkt på den roterande tallriken i en värmetålig pajform eller liknande.
Ugnen fungerar inte när knappen **START/+30s** trycks in.	Kontrollera om luckan är ordentligt stängd.
Ugnen tillagar för långsamt.	Säkerställ att korrekt effektnivå har valts.
Ugnen ger ifrån sig ljud.	Mikrovågenergin pulserar PÅ och AV under tillagning/upptining.
Yttre höljet är varmt.	Höljet kan bli varmt vid beröring - håll barn borta.
När du använder ugnen i endast grillläge kan det märkas att värmeelementet inte verkar vara på hela tiden.	Medan du lagar mat i grillläge övervakas ugnstemperaturen för att säkerställa att ugnsutrymmet inte blir för varmt. Grillelementet kan slås på och av under tillagningscykeln.
När grillen används i kombinationsläge verkar den inte vara på.	Under kombinationsläget (MICROWAVE och grill) kommer ugnen att växla mellan de två funktionerna. MICROWAVE- och grillfunktionerna kommer inte att slås på samtidigt.
Konvektionsugnen verkar inte bli tillräckligt varm.	Ugnsutrymmets temperatur kommer att hållas på +/- 10% av den inställda nivån. Temperaturen mäts i ugnens dödpunkt med en kalibrerad temperaturmätningsanordning med ett termoelement av K-typ.
Efter tillagning ger ugnen ifrpn sig ett ljud eller verkar fortfarande vara i drift.	I slutet av tillagningscykeln kan fläkten vara på i flera minuter för att kyla ner ugnen. Detta är normalt.
"COOL" visas på displayen.	När ugnen används i lägena AIR FRY, grill eller konvektion värms ugnsutrymmet upp. Efter att tillagningen är klar, kommer "COOL" att visas tills temperaturnivån i ugnsutrymmet sjunker under 140°C.

Innan du begär hjälp

Innan du ber om service, kontrollera varje post nedan:

- Kontrollera att ugnen är ordentligt ansluten. Om inte, ta ut kontakten ur uttaget, vänta i 10 sekunder och sätt i den ordentligt igen.
- Kontrollera om en säkring har gått eller om en huvudströmkrets är utlöst. Om dessa verkar fungera som de ska, testa uttaget med en annan apparat.
- Kontrollera att effekt- och timervreden är rätt inställda.
- Kontrollera att dörren är ordentligt stängd så att dörrsäkerhetslåssystemet aktiveras. Annars kommer inte mikrovågsenergin att flöda in i ugnen.

OM INGET AV OVANSTÅENDE KORRIGERAR SITUATIONEN, KONTAKTA EN KVALIFICERAD TEKNIKER. FÖRSÖK INTE JUSTERA ELLER REPARERA UGNEN SJÄLV.

Увага:
Ваш апарат марковано такою позначкою. Це означає, що відходи електричного й електронного обладнання не можна змішувати зі звичайним побутовим сміттям. Існує окрема система приймання й утилізації цих виробів.

A. Інформація щодо утилізації для користувачів (приватних домогосподарств)

1. У Європейському Союзі

Увага: Не викидайте цей виріб у звичайний смітник!
Відходи електричного й електронного обладнання підлягають окремій утилізації, і згідно з законодавством, їх має бути належним чином оброблено, утилізовано й перероблено.
Країнами-членами ЄС встановлено, що приватні господарства в країнах ЄС можуть безкоштовно здати електричне або електронне обладнання, що вийшло з експлуатації, до спеціалізованих пунктів прийому*.
У деяких країнах* місцеві підприємства торгівлі також можуть безкоштовно приймати старі вироби в осіб, які купують нові аналогічні вироби.
*) Щоб отримати більше інформації, зверніться до місцевих органів влади.
Батарейки чи акумулятори, якими було оснащене електричне або електронне обладнання, що вийшло з експлуатації, також підлягають окремій утилізації згідно з вимогами місцевих органів влади. .
Дотримуючись правил утилізації цього приладу, ви допомагаєте забезпечити його належну обробку, утилізацію та переробку, що дозволяє запобігти потенційному негативному впливу на довкілля та здоров'я людей, пов'язаному з неналежною утилізацією сміття.

2. В інших країнах за межами ЄС

Якщо Ви бажаєте позбутися цього виробу, зверніться до місцевих органів влади й дізнайтеся про правильний спосіб утилізації.
Для Швейцарії: Електричне чи електронне обладнання, що вийшло з ладу, можна безкоштовно повернути продавцю, навіть якщо Ви не збираєтесь придбати новий виріб. Список інших приймальних пунктів наведено на домашній сторінці www.swico.ch або www.sens.ch.

B. Інформація щодо утилізації для комерційних користувачів

1. У Європейському Союзі

Якщо Ви хочете позбутися виробу, що використовувався з комерційною метою:
Зверніться до місцевого дилера компанії SHARP і отримайте інформацію щодо повернення виробу. Ви можете зазнати певних витрат, що пов'язані зі здаванням і переробкою виробу. Вироби невеликого розміру (у невеликих кількостях) можна здати в місцеві приймальні пункти.
Для Іспанії: Для повернення виробів, що вийшли з ладу, зверніться до відповідної установи зі збирання відходів чи до місцевих органів влади.

2. В інших країнах за межами ЄС

Якщо Ви бажаєте позбутися цього виробу, зверніться до місцевих органів влади й дізнайтеся про належні способи утилізації.

www.sharpconsumer.com/contact/

www.sharpconsumer.com/support/

www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

Звернутися по обслуговування можна, відвідавши сторінку **www.sharpconsumer.com/contact/**, а ознайомитись із своїми правами згідно з умовами гарантії — за адресою **www.sharpconsumer.com/support/** або звернувшись до продавця, в якого було придбано виріб.
Декларації відповідності можна одержати за адресою: **www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/**

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО ВПЛИВУ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ

1. Не намагайтеся користуватися цією піччю з відчиненими дверцятами — це може призвести до шкідливого впливу мікрохвильової енергії. Важливо підтримувати у справному стані пристрої захисного блокування.
2. Не вставляйте жодні предмети між передньою панеллю печі та дверцятами, а також не допускайте накопичення сміття чи залишків засобів для чищення на поверхнях ущільнювачів.
3. Не користуйтеся піччю, якщо вона несправна. Дуже важливо, щоб дверцята печі були справні і добре зачинялися, а також щоб не було пошкоджено їхні завіси, замки та ущільнення або ущільнювальні поверхні.
4. Не намагайтеся ремонтувати чи регулювати піч.

Зміст

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 3
ВСТАНОВЛЕННЯ 13
Радіоперешкоди 14
Інструкції щодо заземлення 14
Технічні характеристики 14
Печа та аксесуари 15
Панель керування 16
Перед використанням печі 16
Налаштування годинника 17
Мікрохвильовий режим 17
Ручний режим роботи 18
Приготування в мікрохвильовці 18
Швидкий старт 19
Приготування AIR FRY 19
Готування на грилі 20
MICROWAVE + гриль 20
Конвекція 22
Мікрохвильова піч + конвекція 23
Автоменю 23
Розморожування за вагою 26
Розморожування за часом 26
Послідовне приготування 27
Безпековий блокування 27
Безпека дітей 27
Чищення та догляд 27
Підходящі кухонні прилади для духовки 28
Поради щодо приготування їжі в мікрохвильовці 30
Рекомендації щодо розморожування 32
Рекомендації щодо повторного нагрівання 33
Пошук і усунення несправностей 34
Перед тим, як звертатися за допомогою 36

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.

Цю піч призначено лише для використання на високих кухонних столах.
Можливість її вмонтування в якийсь з елементів кухонного обладнання не передбачено. Не ставте піч у шафу. Забезпечте вільний доступ до електричної розетки, щоб з легкістю вимкнути прилад у разі екстреної необхідності.

Живлення приладу має здійснюватися змінною напругою 230–240 В, частотою 50 Гц. Розподільна лінія має бути захищена запобіжником або автоматичним вимикачем принаймні на 10 А. Для живлення апарата має використовуватись окреме електричне коло.

На розміщуйте піч в місцях, де виділяється тепло, наприклад поруч зі звичайною духовкою. Не встановлюйте піч в місцях з підвищеним рівнем вологості або в місцях її накопичення. Не зберігайте й не використовуйте піч надворі.

У разі виникнення диму, вимкніть піч або від'єднайте її від мережі та не відчиняйте дверцята, щоб стримати можливе займання.

Використовуйте лише призначені до використання у мікрохвильових печах контейнери та посуд. Перевірте, чи придатний посуд для використання в мікрохвильовій печі.
Стежте за піччю, нагріваючи продукти у пластикових

чи паперових контейнерах, – вони можуть загорітися.

Після використання вимийте кришку хвилеводу, внутрішню камеру печі. Вони мають бути сухими та чистими. Внаслідок перегріву накопичений жир може почати димитися або ж загорітися.

Не розміщуйте поряд з піччю або її вентиляційними отворами легкозаймисті матеріали. Не перекривайте вентиляційні отвори.

Зніміть із їжі та її пакувальних матеріалів усілякі металеві пломби і дротяні стяжки. Виникнення дуги на металевих поверхнях може спричинити займання.

Не використовуйте піч для підігрівання олії для глибокого просмажування. Через неможливість контролю за температурою олія може спалахнути.

Для приготування попкорну використовуйте лише спеціальний посуд, призначений для застосування в мікрохвильових печах.

Не використовуйте піч для зберігання страв чи будь-яких інших предметів.

Після вмикання печі перевірте робочі параметри й переконайтеся, що піч працює належним чином.

Не залишайте піч, що працює, без нагляду.

Вживання особливих заходів безпеки під час приготування страв з високим вмістом цукру або жиру, наприклад, сосисок, пирогів або різдвяного пудингу, дозволяє запобігти перегрівання та підгорянню. Див. відповідні поради в керівництві з експлуатації.

Запобігання можливим тілесним ушкодженням. УВАГА!

Не використовуйте піч, якщо вона має пошкодження чи несправності. Перед початком експлуатації перевіряйте:

a) Переконайтеся, що дверцята зачиняються надійно, без

зміщення й перекосів.

b) 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, проведеного компетентною особою.

Забороняється самостійне налаштування, ремонт або модифікація печі. З міркувань безпеки усі дії, пов'язані з обслуговуванням або ремонтом печі, які передбачають знімання кришки, що забезпечує захист від випромінювання мікрохвильової енергії, має виконувати лише компетентна особа.

В жодному разі не використовуйте піч з відчиненими дверцятами й не переробляйте встановлені на них захисні фіксатори. Не використовуйте піч, якщо між ущільнювачами дверцят та ущільнювальною поверхнею розташований якийсь предмет.

Не допускайте накопичення на ущільненнях дверцят і суміжних деталях жиру чи бруду. Регулярно чистіть піч та усувайте всі залишки продуктів.

Дотримуйтесь вказівок, які наведено в розділі «Догляд і чищення». Недотримання вказівок щодо регулярного чищення печі може спричинити пошкодження її поверхонь, що значно впливає на термін експлуатації приладу й може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Особи, що користуються КАРДІОСТИМУЛЯТОРАМИ, мають проконсультуватися з лікарем або виробником кардіостимулятора
щодо протипоказань до використання мікрохвильових печей.

Запобігання можливим ураженням електричним струмом

- Ні в якому разі не знімайте зовнішній корпус.
- Не розливайте рідини й не встромляйте нічого в отвори дверних фіксаторів чи у вентиляційні отвори. У разі пролиття рідини негайно вимкніть піч або від'єднайте її від мережі й викличте уповноваженого агента сервісної служби компанії SHARP.
- Не занурюйте шнур чи вилку живлення у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Не допускайте звисання шнура живлення з краю столу чи робочої поверхні.
- Не допускайте доторкання шнура живлення до нагрітих поверхонь, зокрема до задньої стінки печі.
- Апарат і шнур живлення слід встановлювати в місці, недоступному для дітей віком молодше 8 років.
- Не намагайтеся самостійно замінити лампочку в печі й не дозволяйте робити це нікому, окрім уповноваженого компанією SHARP електрика. Якщо лампочка освітлення печі не працює, зверніться до дилера чи уповноваженого агента сервісної служби SHARP.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, його заміну має виконати представник авторизованого сервісного центру компанії SHARP.

УВАГА! Не дозволяється підігрівати рідину та іншу їжу у запечатаній тарі, оскільки вона може вибухнути. Підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може супроводжуватися уповільненим вивержним закипанням,

тому з посудом з напоями необхідно поводитися дуже обережно. Запобігання можливому вибуху й раптовому закипанню:

Не використовуйте герметичну тару. Перед застосуванням зніміть пломби і кришки. Герметична тара може вибухнути внаслідок зростання тиску навіть після вимкнення печі. Будьте обережні під час підігрівання рідини в мікрохвильовій печі. Використовуйте тару з широкою горловиною, щоб із неї легко виходили бульбашки.

Ніколи не підігрівайте рідину у тарі з вузьким горлечком, наприклад, у дитячих пляшечках, оскільки це може привести до виверження вмісту після підігрівання й стати причиною опіків.

Запобігання раптовому викиду киплячої рідини й можливим опікам:

1. Не перевищуйте рекомендований час приготування.
2. Збовтуйте рідину перед підігріванням чи повторним підігріванням.
3. Під час повторного підігрівання бажано занурити в рідину скляну паличку чи подібний предмет (не металевий).
4. Підігрівши рідину, залишайте її в печі щонайменше на 20 секунд, щоб уникнути уповільненого виверженого закипання.

Не готуйте яйця у шкаралупі, також не слід розігрівати у мікрохвильовій печі цілі яйця, зварені на круто, оскільки вони можуть вибухнути навіть по закінченні готування. Для приготування або розігрівання незбовтаних або цілих яєць, проколіть жовтки й білки. Зніміть шкаралупу й поріжте зварені на круто яйця, перш ніж розігрівати їх у мікрохвильовій печі.

Перед приготуванням проколюйте шкірку таких продуктів,

як картопля, сосиски і фрукти, інакше вони можуть вибухнути.

УВАГА! Щоб уникнути опіків, перед вживанням перемішуйте або збовтуйте вміст дитячих пляшечок й баночок з дитячим харчуванням й перевіряйте його температуру. Щоб не обпектися, виймаючи страви з печі, користуйтеся спеціальною ручкою чи рукавичками. Запобігання можливим опікам:

- Відкриваючи ємності, посуд для приготування попкорну, рукави для запікання тощо, тримайте їжу якнайдалі від обличчя, щоб уникнути парових опіків і викидів кип'ятку. Щоб уникнути опіків, завжди, перш ніж подавати їжу, перевіряйте її температуру та перемішуйте, особливо коли страви чи напої призначені немовлятам, дітям та людям похилого віку. Зовнішні деталі під час роботи можуть нагрітися. Не готуйте у присутності маленьких дітей.
- Температура ємності не є вірним показником температури страви чи напою; завжди перевіряйте температуру страви.
- Відчиняючи дверцята печі, завжди ставайте подалі, щоб не обпектися 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 наближатися до дверцят печі.

УВАГА! Користуватися піччю без нагляду можна лише дітям віком 8 років чи старше, які ознайомилися з відповідними інструкціями, здатні користуватися піччю з дотриманням правил безпеки й розуміють, з якими небезпеками пов'язане неправильне використання.

Оскільки у печі використовується висока температура, діти можуть використовувати піч у режимах GRILL ("ГРИЛЬ"), MIX GRILL ("КОМБІНОВАНИЙ ГРИЛЬ"),

CONVECTION ("КОНВЕКЦІЯ"), MIX CONVECTION ("КОМБІНОВАНА КОНВЕКЦІЯ") та AUTO MENU ("АВТОМЕНЮ") (залежно від моделі) лише під наглядом дорослих.

Даний прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями (у т. ч. дітьми) або особами, що не мають відповідного досвіду чи знань, без нагляду або якщо вони не отримали інструкцій щодо його використання від особи, відповідальної за їхню безпеку.

Наглядайте за дітьми, щоб вони не гралися з апаратом. Чистити його діти можуть, тільки перебуваючи під наглядом.

Моделі з електронною сенсорною панеллю мають режим захисту від дітей.

Не спирайтеся на дверцята печі й не розхитуйте їх. Не грайтеся з піччю й не використовуйте її в якості іграшки.

Необхідно ознайомити дітей з усіма важливими правилами безпеки: користуватися ручками для посуду, обережно знімати шкірку з продуктів, звертати особливу увагу на пакувальні матеріали (наприклад, матеріали, здатні до саморозігріву), призначені для збереження свіжості продуктів, оскільки вони можуть бути дуже гарячими.

Інші застереження

Не намагайтеся якимось чином модифікувати піч.

Не пересувайте піч під час експлуатації.

Ця піч є побутовим приладом. Вона призначена тільки для домашнього користування з метою приготування їжі та напоїв. Сушіння продуктів чи одягу, нагрівання грілок, капців, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може супроводжуватись небезпекою травмування, займання чи пожежі. Піч не призначена для комерційного чи лабораторного використання.

Надійне користування піччю й уникнення пошкоджень

Ні в якому разі не вмикайте порожню піч. Використовуючи тарілку для обсмажування або матеріали, здатні до самонагрівання, завжди підкладайте під них теплоізоляційний матеріал, наприклад порцелянову тарілку, щоб запобігти пошкодженню дека внаслідок теплового напруження. Не перевищуйте час попереднього розігрівання, зазначений у рецепті до страви.

Не використовуйте металевий посуд, що відбиває мікрохвилі й може викликати іскру. Не ставте в піч консервні бляшанки.

Збереження цілісності поворотного столика чи дека:

a) Перш ніж мити поворотний столик чи деко в воді, зачекайте, поки він охолоне.

b) Не кладіть на холодний поворотний столик чи деко гарячу їжу або гарячий посуд.

c) Під час експлуатації печі не кладіть на її зовнішній корпус жодні предмети.

ПРИМІТКА:

Не користуйтеся для мікрохвильової обробки пластиковими ємностями, якщо піч не охолола після роботи в комбінованому режимі (залежно від моделі печі): вони можуть розплавитись.

Під час роботи у згаданих вище режимах не слід користуватися пластиковими ємностями, хіба що виробник цих ємностей вказав про можливість такого використання.

У разі виникнення сумнівів щодо підключення приладу до електромережі зверніться до кваліфікованого електрика, якщо має відповідні повноваження.

Ані виробник, ані дилер не несуть жодної відповідальності за пошкодження печі або травми, пов'язані з недотриман-

ням відповідної процедури підключення печі до електромережі.

На стінках печі або навколо ущільнювачів дверцят та ізоляційних поверхонь іноді може з'являтися водяний конденсат або краплі. Це нормальне явище, що не свідчить про витік мікрохвильової енергії або несправність приладу.

Цей прилад призначений для використання в побутових чи аналогічних умовах: в кухонних зонах, призначених для використання персоналом магазинів, офісів та інших закладів; на сільськогосподарських підприємствах; для використання клієнтами готелів, мотелів та інших закладів для проживання людей; заклади, що надають послуги "ліжко та сніданок".

Застереження при використанні функцій гарячого повітря (AIR FRY, гриль і конвекція)

- Очищувати деко для смаження і внутрішню чашу слід вологою тканиною, змоченою мильним розчином. Для цього можна користуватися лише водним розчином нейтрального мийного засобу.
- НЕ використовуйте металеві мочалки. Шматки можуть відламатися від мочалки та потрапити до електричних частин, що створює ризик ураження електричним струмом. Це також пошкодить поверхню печі.
- Перш ніж зберігати чи починати користуватися пристроєм, витріть його і всі його вузли м'якою тканиною.
- Якщо на деку для випічки або кошику для смаження є важко усувні плями, перед очищенням замочіть ці деталі приблизно на 10 хвилин у теплій воді.
- НЕ переповнюйте ємності, що використовуються для приготування страв. Їх переповнення може призводити до травм чи пошкодження майна, а також перешкоджати безпечному користуванню приладом.
- НЕ наливайте у внутрішню чашу олію чи будь-які інші рідини.

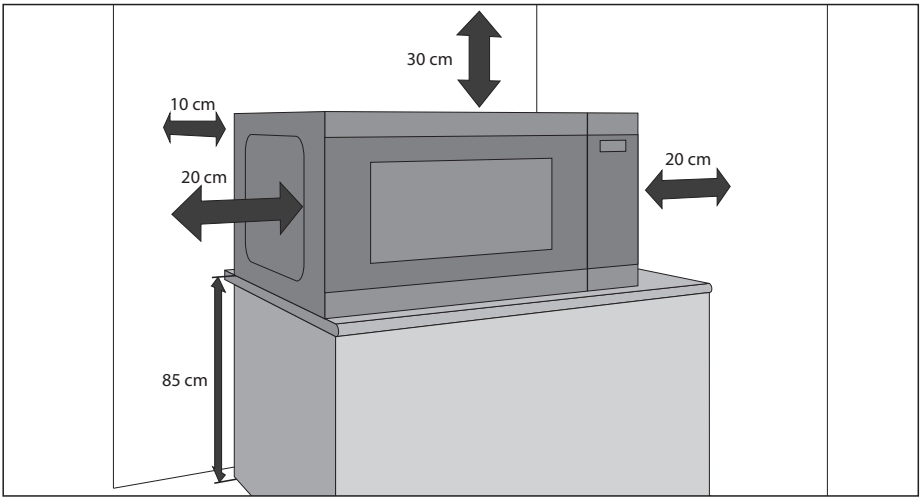
- НЕ використовуйте цей прилад для смаження у фритюрі.
- Щоб не наражати на небезпеку здоров'я людей, підготовляйте продукти і готуйте страви у належний спосіб.
- Не допускайте, щоб продукти доторкалися до нагрівальних елементів.
- Перш ніж користуватися приладом, ЗАВЖДИ перевіряйте правильність його складання.
- Коли мультипіч не використовується, НЕ зберігайте у ній нічого, крім додаткового приладдя, яке входить у її комплект.
- НЕ використовуйте прилад не за призначенням.
- Користування додатковими пристроями, які не рекомендовано виробником, може призвести до виникнення небезпеки чи одержання травми.
- НЕ закривайте вентиляційні отвори для повітряного входу чи виходу під час роботи пристрою. Це може призвести до нерівномірного приготування їжі та пошкодження пристрою або його перегріву.
- НЕ доторкайтеся до додаткового приладдя під час і одразу після закінчення приготування.
- Коли прилад містить гарячі продукти, з ним слід поводитись надзвичайно обережно. Неправильне поводження може призвести до травми.
- Закінчивши користуватися приладом, слід зачекати достатньо часу, щоб він охолонув.
- Дайте охолонути перед очищенням.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ця мультипіч нагрівається під час використання, і деякі поверхні можуть досягати високих температур. Оскільки люди сприймають температури, цей пристрій слід використовувати обережно.
- Коли потрібно доторкатися до гарячих поверхонь, користуйтеся теплоізоляційними захисними рукавицями.

Цей умовний знак означає, що поверхні нагріваються під час експлуатації приладу.

ВСТАНОВЛЕННЯ

1. Вийміть з внутрішньої камери печі усі пакувальні матеріали й зніміть захисну плівку з поверхні корпусу мікрохвильової печі.
2. Уважно огляньте піч на предмет будь-яких пошкоджень.
3. Встановлюйте піч на надійну горизонтальну поверхню, міцність якої дозволить витримати вагу печі разом з найважчим предметом, який можна в ній нагрівати. Не ставте піч у шафу.
4. Виберіть горизонтальну поверхню, місця на якій достатньо для дотримання необхідного простору навколо вхідних і (або) вихідних вентиляційних отворів. Див. рисунок на першій сторінці. Задньою стінкою апарат можна поставити до стіни.

- Мінімальна монтажна висота складає 85 см.
- Відстань між бічними стінками мікрохвильової печі і суміжними стінами чи будь-якими іншими предметами має становити не менше ніж 20 см.
- Висота вільного простору над піччю має становити не менше ніж 30 см.
- Не знімайте ніжки з днища печі.
- Перекривання вхідних і (або) вихідних отворів може спричинити пошкодження печі.
- Розташовуйте піч якомога далі від радіо- та телевізійних приймачів. Користування мікрохвильовою піччю може спричиняти виникнення завад у прийманні радіо- та телевізійного сигналу.



5. Надійно вставте вилку печі до стандартної заземленої побутової електророзетки.

УВАГА!

Не ставте піч біля джерел тепла, вологи або в вологих місцях (наприклад, біля звичайної духовки), а також біля займистих матеріалів (наприклад, штор).
Не перекривайте вентиляційні отвори.
Не ставте на піч жодні предмети.
Під час роботи і протягом певного часу після закінчення роботи мікрохвильової печі не доторкайтесь до її кожуха: він може бути гарячим.

Радіоперешкоди

Робота мікрохвильової печі може викликати перешкоди для вашого радіо, телевізора або аналогічного обладнання. Якщо виникають перешкоди, їх можна зменшити або усунути, виконуючи наступні заходи:

1. Очистіть дверцята та місце з'єднання їх з камерою.
2. Змініть напрямок антени приймача радіо чи телевізора.
3. Перемістіть мікрохвильову піч щодо приймача.
4. Підключіть мікрохвильову піч до іншої розетки, щоб мікрохвильова піч і приймач не були підключені до однієї електричної мережі.

Інструкції щодо заземлення

Цей прилад має бути заземлений. Ця піч оснащена шнуром із заземлюючим проводом і заземлюючою вилкою. Її потрібно вставити у настінну розетку, яка правильно встановлена та заземлена. У разі короткого замикання заземлення зменшує ризик ураження електричним струмом, забезпечуючи провід для зникнення електричного струму. Рекомендується використовувати окремий контур, що обслуговує лише піч.

⚠ УВАГА: Неналежне використання заземлювальної вилки може призвести до ризику ураження електричним струмом.

УВАГА!

1. Якщо у вас є питання щодо заземлення або електричної інструкції, зверніться до кваліфікованого електрика або обслуговуючого персоналу.
2. Ані виробник, ані дилер не несуть жодної відповідальності за пошкодження печі або травми, пов'язані з недотриманням відповідної процедури підключення печі до електромережі.

Електричне з'єднання вашої мікрохвильової печі включає такі кольорові коди проводів:
Зелений і Жовтий = ЗАЗЕМЛЕННЯ | Синій = НУЛЬ | Коричневий = ФАЗА

Технічні характеристики

Назва моделі		**YC-MA262A**
Напруга джерела змінного струму		230~240 В, 50 Гц однофазна
Запобіжник чи автоматичний вимикач розподільної лінії		10 А
Джерело живлення	Споживана потужність	1500 Вт
	Вихідна потужність MICROWAVE	900 Вт
	Вихідна потужність гриля	1500 Вт
	Вихідна потужність конвекції	1500 Вт
	Вихідна потужність у режимі очікування	менш ніж 0,5 Вт
Частота мікрохвиль:		2450 МГц*
Габаритні розміри (Ш х В х Г) мм		523 x 300 x 415
Розміри камери (Ш х В х Г)**, мм		335 x 218 x 362
Діаметр скляного поворотного столу (ø мм)		315
Місткість печі		26 літри**
Розміри дека для випікання (Ш х В х Г), мм		329 x 35 x 306
Розміри кошика для обсмажування (Ш х В х Г), мм		298 x 47 x 275
Діапазон ваги		17.7 кг
Лампочка освітлення духовки (світлодіодна)		1 Вт

**** - Цей продукт 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 їжі 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.

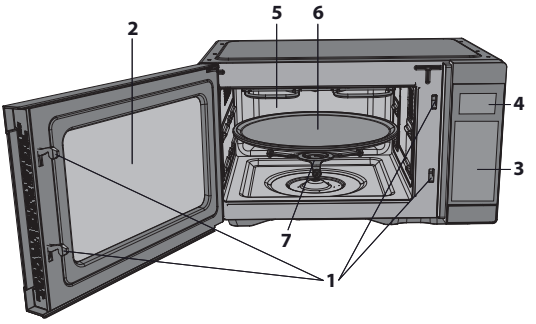
***** - Внутрішню місткість розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини й висоти. Фактична місткість для закладення їжі є меншою за розрахункову.***

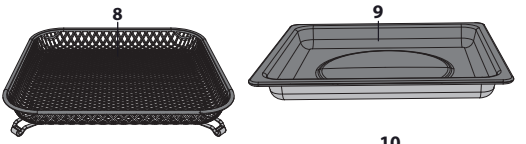
У РАМКАХ ПОЛІТИКИ ПОСТІЙНОГО ВДОСКОНАЛЕННЯ МИ ЗАЛИШАЄМО ЗА СОБОЮ ПРАВО БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

ЗМІНЮВАТИ КОНСТРУКЦІЮ ТА ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЛАДНАННЯ.

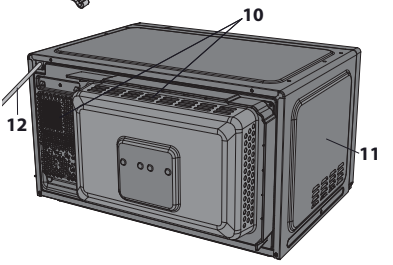
Печа та аксесуари

1. Система безпеки замка дверей
2. Вікно духовки
3. Панель керування
4. ДИСПЛЕЙ
5. Камера печі
6. Скляне деко
7. Роликове кільце
8. Кошик для обсмажування
9. Деко для випічки
10. Вентиляційні отвори
11. Зовнішній корпус
12. Шнур живлення





- Решітка для грилю та деко призначені для використання тільки з функціями гриля та конвекції. НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ жодних металевих аксесуарів під час використання мікрохвильової функції.
- Порядок користування решіткою гриля описано в розділі "ГРИЛЬ" цього керівництва з експлуатації.



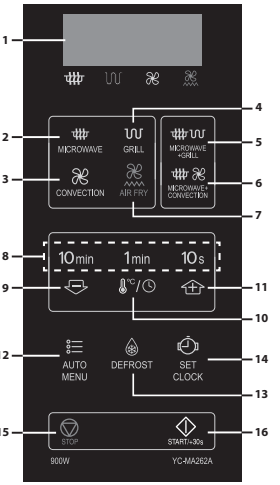
Ніколи не торкайтеся гарячої решітки.
ПРИМІТКА: Коли ви замовляєте аксесуари, будь ласка, зазначте дві речі: назву деталі та назву моделі.

ПРИМІТКИ:

- Після приготування жирної їжі без кришки завжди ретельно чистіть камеру й усі кухонні приладдя; вони повинні бути сухими і не містити жиру. Накопичений жир може перегрітися й почати диміти або загорітися.
- Коли використовуєте мікрохвилі, завжди ставте посуд на поворотний стіл.
- НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ решітку для грилю або деко під час використання мікрохвильової функції.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Цей символ означає, що поверхні можуть бути підігрітими під час використання. Дверцята, зовнішній корпус, внутрішнє відділення печі, аксесуари та посуд стають дуже гарячими під час роботи. Щоб уникнути опіків, завжди користуйтеся товстими рукавичками.

Панель керування



1. **ЦИФРОВИЙ ДИСПЛЕЙ –** відображає час приготування, потужність, індикатори і час за годинником.
2. **MICROWAVE POWER –**Натисніть, щоб вибрати рівень потужності мікрохвильового поля.
3. **КОНВЕКЦІЯ –** Натисніть, щоб вибрати температуру конвекції.
4. **ГРИЛЬ –** Натисніть, щоб встановити програму приготування на грилі.<\g> (Сторінка 20).
5. **МІКРОХВИЛЬОВА+ГРИЛЬ –** Натисніть, щоб встановити комбіновану програму приготування в мікрохвильовці та грилі.<\g> (Сторінка 20).
6. **МІКРОХВИЛЬОВА+КОНВЕКЦІЯ –** Натисніть, щоб встановити режими комбінованого приготування їжі в мікрохвильовій печі та конвекційній печі.
7. **AIR FRY -** Натисніть, щоб використовувати функцію Air Fry або
8. **10 СЕКУНД, 1 МІНІСТЬ, 10 МІНІСТЬ -** Використовувати для встановлення часу приготування їжі або годинника.
9. **ВНИЗ ∨ –** Натисніть, щоб встановити вагу продукту або кількість порцій.
10. **ТЕМПЕРАТУРИ/ЧАП -** Натисніть для перемикання між налаштуванням Температури і Часу.
11. **ВГОРУ ∧ –** Натисніть, щоб встановити вагу продукту або кількість порцій.
12. **КЛАВІША АВТОМЕНЮ –** Натисніть, щоб вибрати меню автоматичного приготування.
13. **DEFROST -** Натисніть для вибору функції-розлогість.
14. **ВСТАНОВИТИ ГОДИННИК –** Використовуйте для встановлення часу на годиннику. Використовуйте для встановлення таймера.
15. **СТОП –** Натисніть один раз, щоб тимчасово зупинити приготування, або двічі, щоб скасувати приготування.
16. **START/+30 -** Натисніть для початку духовки та збільшення приготування їжі через 30 секунд.

Умовний знак					°C	
Опис	Мікрохвильовий режим	Гриль	AIR FRY	Конвекція	Температура	Time

Перед використанням печі

Коли піч вперше підключена, звучить сигнал і на дисплеї відображаються "**0:00**". Зауважте, що годинник не повинен бути встановлений для правильного функціонування печі. Щоб встановити час, дотримуйтесь інструкцій у розділі "**Встановлення часу**" цього Керівництва користувача.
Новий гриль і/або конвекція використовуватимуться вперше, випускатиметься дим і запахи. Щоб уникнути цього під час приготування їжі, скористайтесь функцією гриля та конвекції без їжі приблизно 20 хвилин.

- Після відкриття та закриття дверей піч перейде в режим очікування. Якщо протягом 1 хвилини не натискати жодних кнопок, дисплей залишиться включеним, а кнопки не діятимуть. Щоб знову ввійти в режим очікування, відкрийте і закрийте дверцята.
- Під час приготування, якщо кнопку **STOP** натискати один раз, цикл приготування буде призупинено. Щоб відновити приготування, натисніть кнопку **START/ +30c**. Якщо кнопку **STOP** натиснути двічі, приготування буде скасовано.
- Під час програмування духовки для певної функції, якщо між натисканням кнопок проходить більше 30 секунд, піч повернеться до режиму очікування.
- Коли цикл приготування завершується, на дисплеї відображатиметься «**Кінець**», і мелодія звучатиме кожні дві хвилини, поки не натиснута кнопка або не відкриті дверцята.

Налаштування годинника

Годинник печі працює в 24-годинному режимі.

1. Натисніть кнопку **SET CLOCK** один раз і «00:00» почне блимати.
2. Натисніть кнопки часу та введіть поточний час. Введіть години, натиснувши кнопку **10 хв**, і введіть хвилини, натиснувши кнопки **1 хв** та **10 с**.
3. Натисніть кнопку **SET CLOCK** , щоб закінчити налаштування годинника.

ПРИМІТКИ:

- Якщо година встановлена, коли приготування завершилося, на дисплеї відображається правильний час. Якщо годину не встановлено, дисплей відображатиме тільки «0:00», коли приготування завершене.
- Щоб перевірити час дня під час процесу приготування їжі, натисніть кнопку **SET CLOCK**, і LED відобразить час дня протягом 2-3 секунд. Це не впливає на процес приготування їжі.
- У режимі налаштування годинника, якщо натиснути кнопку **STOP** або якщо протягом 1 хвилини не виконується жодних дій, піч повернеться до попереднього налаштування.
- Якщо подача електроживлення до вашої мікрохвильової печі переривається, дисплей почне блимати «0:00» після відновлення живлення. Якщо це трапиться під час приготування, програма буде скасована. Час дня також буде видалено.

Мікрохвильовий режим

Рівень потужності	Натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ MICROWAVE	ДИСПЛЕЙ Процент
ВИСОКИЙ	x1	100P
	x2	90P
ПОМІРНО ВИСОКИЙ	x3	80P
	x4	70P
СЕРЕДНЯ	x5	60P
	x6	50P
ПОМІРНО НИЗЬКА (РОЗМОРОЖУВАННЯ)	x7	40P
	x8	30P
НИЗЬКА	x9	20P
	x10	10P
	x11	0P

- Як показано, піч має 11 рівнів потужності.
- Щоб змінити рівень потужності для приготування, натискайте кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ**, доки на дисплеї не з'явиться бажаний рівень. Встановити потрібний час приготування, натискаючи по черзі кнопки з встановленням часу. Натисніть кнопку **START**, щоб запустити духовку.
- Щоб перевірити рівень потужності під час приготування, натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ**.
- Поки ваш палець натиснутий на кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ**, рівень потужності буде відображатися. Духовка продовжує відлік часу, хоча на дисплеї буде відображатися рівень потужності.
- Якщо вибрано "0P", духовка працюватиме тільки з вентилятором без потужності. Ви можете використовувати цей рівень для видалення будь-яких запахів.

У більшості випадків рекомендовано використовувати такі рівні потужності:

100P/90P – (ВИСОКА) використовується для швидкого приготування чи розігрівання, наприклад, запіканок, гарячих напоїв, овочів тощо.
80P/70P - (ПОМІРНО ВИСОКА) використовується для тривалішого приготування продуктів щільної консистенції, як-от смаженого м'яса, м'ясного хліба та готових страв у тарілках, а також ніжних страв, наприклад, бісквітних тістечок. За цього зниженого налаштування їжа готується рівномірно, без пересмажування з боків.
60P/50P – (СЕРЕДНЯ) для продуктів щільної консистенції, що вимагають тривалого приготування, коли готуються традиційним способом, наприклад, для страв з яловичини. Рекомендується використовувати цей режим, щоб м'ясо було ніжним.
40P/30P - (ПОМІРНО НИЗЬКА) для розморожування виберіть цей рівень потужності, щоб страва розморожувалася рівномірно. Це налаштування також ідеально підходить для томлення рису, пасти, вареників та приготування десертів.
20P/10P - (LOW) Для легкого знешкодження, наприклад, крем, шлюз або pastry.

Ручний режим роботи

Відчинення дверцят:

Щоб відчинити дверцята, натисніть кнопку відчинення дверцят.

Запуск печі:

Помістіть приготовану їжу в контейнер, придатний для використання у мікрохвильовій печі, на поворотний стіл або покладіть безпосередньо на поворотний стіл. Закрийте дверцята і виберіть бажаний режим приготування, а потім натисніть кнопку **START/+30s**. Ви можете подовжити час приготування під час ручного режиму, натискаючи кнопки **TIME** або **START/+30s**.
Якщо після встановлення програми приготування їжі кнопку **START/+30s** не натиснуто протягом 1 хвилини, налаштування буде скасовано.
Щоб продовжити приготування, після відкривання дверцяти потрібно натиснути кнопку **START/+30s**. Звуковий сигнал пролунає один раз, коли кнопку натиснуто правильно.

Використовуйте кнопку **STOP** для:
1. виправити помилку під час програмування;
2. на деякий час зупинити піч під час приготування;
3. Щоб скасувати програму під час приготування, натисніть кнопку **STOP** двічі.
4. Увімкнути чи вимкнути функцію блокування від дітей.

ПРИМІТКА:

- Якщо Мікрохвильова піч не використовується протягом 1 хвилини (дверцята закриті), автоматично активується блокування безпеки. Клавіатура більше не працюватиме. Щоб вимкнути блокування безпеки, просто відкрийте дверцята мікрохвильової печі, і клавіатура знову стане активною.

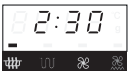
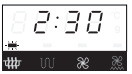
Приготування в мікрохвильовці

Піч можна запрограмувати на час приготування до 99 хвилин 50 секунд (99:50).

ПРИГОТУВАННЯ ТА РОЗМОРОЖУВАННЯ В РУЧНОМУ РЕЖИМІ

- Введіть час приготування та готуйте чи розморожуйте продукти, застосовуючи мікрохвильову енергію потужністю від 10P до 100P.
- По можливості, 2 – 3 рази протягом приготування перемішуйте чи перевертайте страву.
- Закінчивши приготування, накрийте страву й дайте їй постояти згідно з рекомендаціями.
- По закінченні розморожування загорніть страву у фольгу й залиште до повного розморожування.

Приклад:
Обрати час приготування 2 хвилини і 30 секунд і встановити рівень потужності 70%.

Введіть рівень потужності, натиснувши кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ MICROWAVE 4 рази для 70 Р. x4	Введіть час приготування, натиснувши кнопку **1 min** двічі, а потім кнопку **10 s** тричі.	Натисніть кнопку **START/ +30s**, щоб запустити таймер. (Дисплей буде відлічувати час, встановлений для приготування/ розморожування.)
		

УВАГА!

- Після запуску печі загориться лампочка освітлення, а поворотний столик почне обертатися за годинниковою стрілкою або проти неї.
- Якщо під час приготування/розморожування відкрити дверцята, щоб перемішати або перевернути їжу, час приготування на дисплеї автоматично зупиняється. Час приготування/розморожування знову почне відлік після закриття дверцят і натискання кнопки **START**.
- Після завершення приготування/розморожування відкрийте дверцята або натисніть кнопку **STOP**, і час дня знову з'явиться на дисплеї, якщо годинник було встановлено.
- Якщо ви хочете знати рівень потужності під час приготування, натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ**. Поки ваш палець натиснутий на кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ**, рівень потужності буде відображатися.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ:

- Закрийте дверцята після приготування/розморожування. Зверніть увагу, що світло залишатиметься увімкненим, коли дверцята відчинені, це робиться з міркувань безпеки для нагадування про необхідність закриття дверцят.
- Якщо ви готуєте їжу більше стандартного часу (див. таблицю нижче) за допомогою одного й того ж режиму приготування, автоматично активуються захисні механізми духовки. Рівень потужності MICROWAVE буде знижено або нагрівальний елемент грилю буде вмикатися і вимикатися.

Режим приготування	**Стандартний час**
Мікрохвильова піч 10Р до 100Р	30 хвилин
Готування на грилі	Робота у переривчастому режимі з регулюванням температури
Приготування в режимі комбінованого гриля	99 хв 50 с

Швидкий старт

Якщо вам потрібно готувати при рівні потужності 100%, просто натисніть кнопку **START/+30s**, коли пристрій знаходиться в режимі очікування. Кожного разу, коли натискається кнопка **START/+30s**, до часу приготування додається 30 секунд.

Приготування AIR FRY

З підігрівом

1. Натисніть кнопку AIR FRY, на дисплеї відобразиться **220°C**.
2. Натисніть кнопку AIR FRY, щоб вибрати температуру. Кожного разу, коли ви натискаєте, дисплей змінюється: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, потім знову 220.
3. Натисніть кнопку **START/+30s**, щоб підтвердити налаштування температури.
4. Натисніть кнопку **START/+30s**, і піч автоматично розігрівається.
5. Коли температура підігріву досягається, вона блимає на дисплеї. Відкрийте дверцята, помістіть їжу

всередину печі та закрийте дверцята.

6. Натисніть цифрові кнопки для введення часу приготування.
7. Натисніть кнопку **START/+30s**, щоб почати приготування.

Без підігріву

1. Натисніть кнопку **AIR FRY**, на дисплеї відобразиться **140°C**.
2. Натисніть кнопку **AIR FRY**, щоб вибрати температуру. Кожного разу, коли ви натискаєте, дисплей змінюється: 220, 230, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, потім знову 220.
3. Натисніть кнопку **START/+30s**, щоб підтвердити налаштування температури.
4. Натисніть цифрові кнопки для введення часу приготування.
5. Натисніть кнопку **START/+30s**, щоб почати приготування.

Приклад:

Щоб готувати в AIR FRY протягом 10 хвилин при 220°C за допомогою конвекції без підігріву.

Натисніть кнопку AIR FRY один раз. AIR FRY x1	Натисніть кнопку AIR FRY 4 рази, щоб на дисплеї відображалося 160°C.	Натисніть кнопку **START/+30s** один раз. START/+30s x1	Натисніть кнопку 10хв один раз. 10 min x1	Натисніть **START/+30s**. START/+30s x1

Готування на грилі

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У РЕЖИМІ "ГРИЛЬ"

Гриль в верхній частині камери печі має лише одну потужність. Гриль підтримується вертушкою, яка обертається одночасно для забезпечення рівномірного підрум'янення. Використовуйте решітку для грилю невеликих предметів їжі, таких як бекон, гамуни та анчоуси. Їжу можна поміщати безпосередньо на решітку або в жаровню/термостійку тарілку на решітці.

Приклад:

Щоб запікати на грилі протягом 20 хвилин за допомогою кнопки **GRILL**.

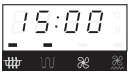
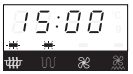
Натисніть кнопку **GRILL** один раз. x1	Введіть потрібний час нагріву, натиснувши кнопку **10 хв** двічі.	Натисніть кнопку **START/+30s**, щоб почати приготування на грилі. (На дисплеї буде відлічуватись заданий час гриля.)

MICROWAVE + гриль

GRILL + MICROWAVE поєднує потужність мікрохвиль і функцію конвекції. У цьому режимі використовується чергування потужності мікрохвиль і конвекції. MICROWAVE на повну потужність протягом 14 секунд, потім запікання на грилі протягом 15 секунд. Цикл повторюється до кінця часу приготування.
При поєднанні мікрохвильової енергії з грилем час приготування скорочується, а страва набуває хрусткої, золотавої скоринки.

Приклад:

Щоб приготувати протягом 15 хвилин, дотримуйтесь прикладу нижче.

Натисніть кнопку **GRILL + CONVECTION** один раз. MICROWAVE +GRILL x1	Введіть час приготування, натиснувши кнопку **10 хв** один раз та кнопку **1 хв** 5 разів.	Натисніть кнопку **START/+30s**, щоб розпочати приготування. (На дисплеї буде відлічуватись заданий час приготування.)
		

ПРИМІТКИ стосовно ГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ та ГОТУВАННЯ НА КОМБІНОВАНОМУ ГРИЛІ:

- Розігрівати гриль перед початком приготування не треба.
- Використовуючи для підсмажування страв глибокий посуд, ставте його на поворотний столик.
- При використанні гриля вперше ви можете відчути дим або запах горіння. Це нормально і не свідчить про несправність духовки. Щоб уникнути цієї проблеми, при першому використанні духовки прогрійте її протягом 20 хвилин на грилі без їжі.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ: Під час роботи, щоб дим або запахи розсіялися, відкрийте вікно або включіть вентиляцію на кухні.

ПРИМІТКА: Під час користування грилем гриль періодично вмикається й вимикається, щоб запобігти перегріванню.

⚠ УВАГА: Дверцята, зовнішній корпус, внутрішнє поле печі та аксесуари стають дуже гарячими під час роботи.
Щоб уникнути опіків, завжди користуйтеся товстими рукавичками.

Конвекція

Під час конвекційного приготування гаряче повітря циркулює по всій камері духовки, щоб швидко та рівномірно підрум'янити і зробити їжу хрусткою. Ця духовка може бути запрограмована на тринадцять різних температур приготування (230°C, 220°C, 210°C, 200°C, 190°C, 180°C, 170°C, 160°C, 150°C, 140°C).

Рекомендується попередньо прогріти духовку перед приготуванням у режимі конвекції. Щоб попередньо прогріти та приготувати, використовуючи функцію конвекції, виконайте наведені нижче інструкції:

З підігрівом

1. Натисніть кнопку **CONVECTION**, на дисплеї відобразиться **180°C**.
2. Натисніть кнопку **CONVECTION**, щоб вибрати температуру. Кожен раз при натисканні дисплей буде змінюватися, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170, потім повернеться до 180.
3. Натисніть кнопку **START/+30s**, щоб підтвердити налаштування температури.
4. Натисніть кнопку **START/+30s** і духовка почне прогріватися.
5. Коли досягнута температура прогріву, температура буде блимати на дисплеї. Відкрийте дверцята, помістіть їжу всередину духовки і закрийте дверцята.
6. Натисніть кнопки з номерами, щоб ввести час приготування.
7. Натисніть кнопку **START/+30s**, щоб почати готування.

Без підігріву

1. Натисніть кнопку **CONVECTION**, на дисплеї відобразиться **180°C**.
2. Натисніть кнопку **CONVECTION**, щоб вибрати температуру. Кожен раз при натисканні дисплей буде змінюватися, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 140, 150, 160, 170, потім повернеться до 180.
3. Натисніть кнопку **START/+30s**, щоб підтвердити налаштування температури.
4. Натисніть кнопки з номерами, щоб ввести час приготування.
5. Натисніть кнопку **START/+30s**, щоб почати готування.

Приклад:

Готувати при 210°C у режимі конвекції без підігріву протягом 12 хвилин.

Натисніть кнопку конвекції один раз. CONVECTION x1	Натисніть кнопку конвекції 3 рази, щоб на дисплеї відображалося 210°C. CONVECTION x3	Натисніть кнопку **START/+30s** один раз. START/+30s x1	Натисніть кнопку **10 хв** один раз та кнопку **1 хв** двічі.	Натисніть **START/+30s**. START/+30s x1

Мікрохвильова піч + конвекція

Режим MICROWAVE+Convection полегшує і прискорює приготування, оскільки використовуються швидке мікрохвильове приготування та конвекція, щоб зробити їжу хрусткою.
MICROWAVE+CONVECTION поєднує мікрохвильову потужність з функцією конвекції. У цьому режимі мікрохвильову і конвекційну потужності використовують по черзі. Повна мікрохвильова потужність 14 секунд, потім конвекція при 170°C 15 секунд. Цикл повторюється до кінця часу приготування. Поєднання мікрохвильової потужності з функцією конвекції зменшує час приготування і забезпечує хрустку, рівномірну скоринку.

Приклад:
Готувати 10 хвилин, використовуючи MICROWAVE + CONVECTION.

Натисніть кнопку **MICROWAVE + CONVECTION** один раз. MICROWAVE+ CONVECTION x1	Введіть потрібний час нагріву, натиснувши кнопку **10 хв** один раз. 10 min x1	Натисніть кнопку **START/+30s**, щоб розпочати приготування. (На дисплеї буде відлічуватись заданий час приготування.)

НОТАТКИ для КОНВЕКЦІЙНОГО та MICROWAVE+КОНВЕКЦІЙНОГО ПРИГОТУВАННЯ:

- Функція підігріву відсутня.
- Використовуючи для підсмажування страв глибокий посуд, ставте його на поворотний столик.
- Ви можете помітити дим або запах горіння при першому використанні грилю. Це нормально і не означає, що піч несправна. Щоб уникнути цієї проблеми, при першому використанні печі нагрівайте її без їжі протягом 20 хвилин на функції конвекції.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ:Під час роботи, щоб дим або запахи розсіялися, відкрийте вікно або включіть вентиляцію на кухні.

⚠ УВАГА: Дверцята, зовнішній корпус, внутрішнє поле печі та аксесуари стають дуже гарячими під час роботи.
Щоб уникнути опіків, завжди користуйтеся товстими рукавичками.

Автоменю

Для зручності, автоматичні програми приготування дозволяють швидко й рівномірно приготувати їжу з кількома натисканнями кнопок. Необхідно лише обрати потрібну функцію автоматичного приготування та ввести вагу або кількість, якщо потрібно, не потрібно встановлювати тривалість і потужність приготування.

Автоменю MICROWAVE і конвекції

Щоб обрати автоменю приготування MICROWAVE і конвекції, натисніть кнопку **AUTO MENU** один раз, потім натисніть кнопки "**+**" або "**–**", щоб вибрати програму, на екрані з'явиться " **A01**" до "**A09**".

Наприклад, щоб приготувати дві картоплі в мундирі.

1. Відкрийте дверцята та помістіть їжу всередину печі, використовуючи відповідний посуд для даного циклу приготування.
2. Закрийте дверцята.
3. Натисніть кнопку **AUTO MENU** один раз. На дисплеї з'явиться **A01**.
4. Натисніть кнопку "+" один раз, на дисплеї з'явиться **A02**.
5. Натисніть **START/+30s**, щоб підтвердити обране автоменю приготування.
6. Натисніть кнопку "**+**" або "**–**" для налаштування кількості (або ваги для інших меню).
7. Натисніть кнопку **START/+30s**, щоб розпочати приготування.
8. Після завершення приготування дисплей повернеться в режим очікування, і прозвучать 5 сигналів.

Автоменю від A01 до A09

ДИСПЛЕЙ	Меню	ДИСПЛЕЙ	Маса, г	Час приготування	Режим приготування	Поради щодо приготування
A01	Автоматичне підігрівання	150 г	150 г	1 хвилина 30 секунд	Мікрохвильова піч P100	Помістіть ваші продукти в контейнер, придатний для використання в мікрохвильовій печі, і поставте його в центр поворотного стола.
		250г	250г	2 хвилини 30 секунд		
		350 г	350 г	3 хвилини 30 секунд		
		450 г	450 г	4 хвилини 30 секунд		
		600 г	600 г	6 хвилин		
A02	Картопля	1		5 хвилин 20 секунд	MICROWAVE P100	Кожна картоплина повинна важити приблизно 230 г. Перед приготуванням видаліть очка (бруньки) та вимийте.
		2		8 хвилин 30 секунд		
		3		11 хвилин 30 секунд		
A03	М'ясо	150 г	150 г	3 хвилин	MICROWAVE P80 Переверніть посередині приготування	Поставте їжу в контейнер для мікрохвильової печі та помістіть в центр поворотного столу.
		300г	300г	4 хвилини 40 секунд		
		450 г	450 г	6 хвилин 30 секунд		
		600 г	600 г	8 хвилин 30 секунд		
A04	Овочі	150 г	150 г	3 хвилин	MICROWAVE P100	Поставте їжу в контейнер для мікрохвильової печі та помістіть в центр поворотного столу.
		350 г	350 г	4 хвилини 30 секунд		
		500 г	500 г	6 хвилин		
A05	Макарони	50 г	50 г (вода 450 г)	18 хвилин	MICROWAVE P80	Покладіть сиру пасту в контейнер для мікрохвильової печі та додайте вказану кількість води з розрахунку на вагу. Помістіть контейнер в центр поворотного столу перед початком роботи печі.
		100 г	100 г (вода 800 г)	20 хвилин		
		150 г	150 г (вода 1200 г)	22 хвилин		
A06	Риба	150 г	150 г	3 хвилини 10 секунд	MICROWAVE P80	Розмістіть рибу на тарілку чи підставку, придатну для MICROWAVE, і помістіть у центр обертального столу.
		250г	250г	4 хвилини 40 секунд		
		350г	350г	5 хвилин 40 секунд		
		450г	450г	7 хвилин		
		650г	650г	9 хвилин 40 секунд		
A07	Суп	200	200мл	2 хвилини 10 секунд	P100	Розмістіть суп у контейнер, придатний для MICROWAVE, і помістіть у центр обертального столу.
		400	400мл	4 хвилин		
		600	600мл	5 хвилин 40 секунд		
A08	Піца	200 г	200 г	11 хвилин	Конвекція 190°C	Розмістіть піцу безпосередньо на деко і використовуйте на нижньому рівні.
		300г	300г	12 хвилин 30 секунд		
		400г	400г	14 хвилин 30 секунд		
A09	Курятина	500г	500г	40 хвилин	Конвекція 200°C Переверніть за 2/3 часу приготування	Розмістіть їжу на деко для випічки та використовуйте на нижньому рівні.
		750г	750г	45 хвилин		
		1000г	1000г	50 хвилин		
		1200г	1200г	55 хвилин		

Автоменю AIR FRY

Щоб обрати автоменю приготування MICROWAVE і конвекції, натисніть кнопку **AUTO MENU** двічі, потім натисніть кнопки "**+**" або "**–**", щоб вибрати програму, на екрані з'явиться "**AF01**" до "**AF14**".

Наприклад, щоб приготувати заморожені курячі нагетси.

1. Відкрийте дверцята та помістіть їжу всередину печі, використовуючи відповідний посуд для даного циклу приготування.
2. Закрийте дверцята.
3. Натисніть кнопку **AUTO MENU** двічі. На дисплеї з'явиться **AF01**.
4. Натисніть кнопку **+** п'ять разів, на дисплеї з'явиться **AF06**.
5. Натисніть кнопку **START/+30s**, щоб розпочати приготування.
6. Після завершення циклу приготування піч видасть 5 сигналів.

Автоменю від AF01 до AF14

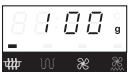
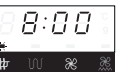
ДИСПЛЕЙ	Меню	ДИСПЛЕЙ	Маса, г	Час приготування	Режим приготування	Поради щодо приготування
AF01	Заморожена картопля фрі	AF01	500г	21 хвилин	AIR FRY 220°C	Не перевантажуйте кошик для обсмажування великою кількістю картоплі фрі. Переконайтеся, що картопля фрі рівномірно розміщена.
AF02	Риба та чипси	AF02	400г	18 хвилин 00	AIR FRY 220°C Переверніть, коли залишиться 3 хвилини до закінчення приготування.	
AF03	Заморожені крокети	AF03	400г	14 хвилин	AIR FRY 210°C	Рівномірно розкласти крокети у кошику для обсмажування.
AF04	Заморожені кальмари	AF04	400г	14 хвилин	AIR FRY 210°C	Рівномірно розкласти кальмари у кошику для обсмажування.
AF05	Заморожені кільця цибулі	AF05	350г	13 хвилин	AIR FRY 210°C	Рівномірно розкласти кільця цибулі у кошику для обсмажування.
AF06	Заморожені наггетси	AF06	500г	20 хвилин	AIR FRY 210°C Переверніть, коли залишиться 4 хвилини до закінчення приготування.	Не переповнюйте. Упевніться, що між наггетсами є невелика відстань.
AF07	Ескалоп	AF07	400г	20 хвилин	AIR FRY 200°C Переверніть, коли залишиться 4 хвилини до закінчення приготування.	
AF08	Креветки	AF08	200 г	11 хвилин	AIR FRY 210°C	
AF09	Овочі	AF09	300г	10 хвилин	AIR FRY 220°C	Наріжте овочі на шматочки 2 x 3 см, щоб забезпечити рівномірне приготування.
AF10	Яєчний рулет	AF10	400г	14 хвилин	AIR FRY 220°C Переверніть, коли залишиться 4 хвилини до закінчення приготування.	
AF11	Заморожені паніровані креветки	AF11	220г	12 хвилин	AIR FRY 210°C Переверніть, коли залишиться 4 хвилини до кінця приготування.	Будьте обережні, не переповнюйте кошик для смаження.
AF12	Заморожені картопляні часточки	AF12	400г	20 хвилин	AIR FRY 220°C	Не переповнюйте. Збризніть кулінарною олією для більш хрусткої скоринки.
AF13	Буйволячі курячі крильця	AF13	550г	15 хвилин	AIR FRY 210°C	Розкладіть рівномірно в кошику для смаження.
AF14	Свіжі рибні філе на грилі	AF14	500г	11 хвилин	AIR FRY 230°C	

- Результат автоматичного приготування залежить від таких факторів, як форма та розмір продукту, особисті вподобання щодо ступеня готовності певних продуктів та способу розміщення їжі в печі. Якщо результат приготування не влаштовує, відрегулюйте час приготування відповідно.
- Для деяких програм автоматичного приготування може знадобитися перевернути їжу. Відкрийте дверцята, переверніть їжу, закрийте дверцята та натисніть кнопку **START/+30s**, щоб відновити приготування.

- Коли перевертаєте їжу, надягайте рукавички для печі (або подібні).
- Неможливо змінити час або температуру опцій автоменю дефростування.

Розморожування за вагою

Мікрохвильова піч заздалегідь програмується з таймером та рівнем потужності, щоб продукти, такі як м'ясо або морепродукти, можна було легко розморозити. Діапазон ваги для цього становить від 0,1 кг – до 2,0 кг. Дотримуйтесь наведеного нижче прикладу длядеталі щодо використання цих функцій.
Приклад: Для зменшення з'єднання м'яса важить 1.2кг.
Розмістіть їжу в плоскій тарілці або, як варіант, на решітці для розморожування мікрохвильової печі на обертовій підставці.

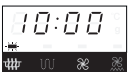
Виберіть функцію розморожування за масою, натиснувши кнопку "DEFROST" один раз. DEFROST x1	Натисніть кнопку вгору 4 рази °C/🕒	Натисніть кнопку **START/+30c** один раз. START/+30s x1	Натисніть кнопку початку, і розморожування почнеться. START/+30s x1
			

Примітки до розморожування за вагою:

- Перед заморожуванням перевірте, чи продукти свіжі та якісні.
- Вагу страви заокруглюють до більшого з точністю до 0,1 кг, наприклад, 0,65 кг заокруглюють до 0,7 кг.
- За необхідності, захистіть невеликі ділянки м'яса або птиці невеликими шматочками алюмінієвої фольги. Це допоможе уникнути нагрівання цих ділянок під час розморожування. Переконайтеся, що фольга не торкається стінок печі.

Розморожування за часом

Ця функція дозволяє швидко розморозити продукти, причому час задає користувач, виходячи з тип продуктів. Дотримуйтесь наведеного нижче прикладу, щоб дізнатися, як користуватися цією функцією. Діапазон часу становить від 0:01 до 99:50.
Наприклад: Розморозити їжу протягом 10 хвилин.

Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку 'TIME DEFROST'. DEFROST x2	Введіть час приготування, натиснувши кнопки часу. 10 min 1 min 10 s	Натисніть кнопку **START/+30c**, щоб почати розморожування. (Дисплей буде відлічувати час розморожування)
		

Примітки до режиму "Розморожування за часом":

- Після приготування звуковий сигнал прозвучить п'ять разів, і дисплей покаже поточний час, якщо годинник було встановлено. Якщо годинник не встановлено, дисплей покаже лише «0:00», коли приготування завершиться.
- Попередньо встановлений рівень потужності мікрохвильової печі - P30, його не можна змінити.

Послідовне приготування

Ця функція дозволяє готувати, використовуючи до 2 різних ступенів, які можуть включати ручний час приготування і режим чи функцію розморожування за часом, а також функцію розморожування за вагою. Після програмування втручання в процес приготування не потрібне, оскільки піч автоматично переходить до наступного етапу. Звуковий сигнал прозвучить один раз після першого етапу.
Примітка:Автоменю не може бути встановлене як одна з кількох послідовностей.
Приклад: Якщо ви хочете розморозити їжу протягом 5 хвилин, а потім готувати з мікрохвильовою потужністю P80 протягом 7 хвилин.

Кроки такі:
1. Натисніть кнопку мікрохвильової печі, щоб встановити потужність на 30P.
2. Введіть час приготування 5 хвилин.
3. Натисніть кнопку мікрохвильової печі, щоб встановити потужність на P80.
4. Введіть час приготування 7 хвилин.
5. Натисніть кнопку **START/+30s**, щоб розпочати приготування.

Безпековий блокування

Ця функція автоматично запобігає неконтрольованій роботі печі дітьми. У режимі очікування, якщо протягом однієї хвилини не відбувається жодних дій, піч автоматично перейде в режим блокування безпеки, усі кнопки будуть заблоковані.
Щоб вимкнути блокування безпеки, просто відкрийте та закрийте дверцята мікрохвильової печі, і клавіатура знову стане активною, а індикатор блокування потухне.

Безпека дітей

Щоб встановити БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ, натисніть і утримуйте кнопку **STOP** протягом 3 секунд, пролунає тривалий звуковий сигнал, і дисплей покаже іконку блокування. Піч тепер перебуває в режимі БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ.
Щоб скасувати БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ, натисніть і утримуйте кнопку **STOP** протягом 3 секунд, доки не пролунає тривалий звуковий сигнал.

Чищення та догляд

- Вимкніть піч та вийміть вилку з розетки перед очищенням.
- Тримайте внутрішню частину печі у чистоті. Коли до стінок, вершини або піддону печі прилипають бризки їжі або пролиті рідини, витирайте вологою ганчіркою. Якщо піч дуже забруднена, можна використовувати слабкі миючі засоби. Уникайте використання спреїв або інших агресивних очищувачів. Вони можуть залишати плями, розводи або тьмяніти поверхню дверцят.
- Зовнішня частина духовки повинна бути очищена вологою тканиною. Щоб уникнути пошкодження робочих частин усередині духовки, не допускайте проникання води у вентиляційні отвори.
- Часто протирайте дверцята і вікно з обох боків, ущільнювачі дверцят та прилеглі частини вологою тканиною, щоб видалити будь-які проливки або плями.
- Не використовувати абразивні чистячі засоби.
- Не використовуйте пароочисники.
- Не допускайте намокання панелі керування. Чистіть м'якою вологою тканиною. Під час чищення панелі керування залишайте дверцята духовки відкритими, щоб уникнути випадкового включення духовки.
- Якщо всередині або навколо зовнішньої частини дверцят духовки накопичується пара, витріть м'якою тканиною. Це може відбуватися, коли мікрохвильова піч працює за умов високої вологості. Це не є несправністю.
- Поворотний стіл слід регулярно чистити, щоб уникнути забруднення та можливих іскр або пошкоджень.

Просто протріть нижню поверхню духовки з м'яким миючим засобом.

- Усуньте запахи з духовки, змішуючи чашку води з соком і шкіркою одного лимона в посуді для мікрохвильової печі. Готувати в MICROWAVE протягом 5 хвилин. Ретельно витріть і висушіть м'якою тканиною.
- Якщо лампочка вийшла з ладу, зверніться до служби підтримки клієнтів за порадою.
- Духовка повинна регулярно чиститися, а всі залишки їжі повинні бути видалені. Недотримання чистоти духовки може призвести до погіршення стану поверхні, що може негативно вплинути на термін служби приладу та, можливо, призвести до небезпечної ситуації.
- Будь ласка, не викидайте цей пристрій у звичайне сміттєве відро; скористайтеся порадами своєї країни щодо утилізації цього виду продукції.

Підходящі кухонні прилади для духовки

1. Ідеальний матеріал для посуду для MICROWAVE прозорий до мікрохвиль, він дозволяє енергії проходити крізь контейнер і нагрівати їжу.
2. MICROWAVE не можуть проникнути в метал, тому не слід використовувати металевий посуд або блюда з металевою обробкою.
3. Не використовуйте перероблений папір при приготуванні в MICROWAVE, оскільки він може містити маленькі металічні фрагменти, які можуть спричинити іскри або пожежу.
4. Круглі або овальні блюда кращі, ніж квадратні або прямокутні, оскільки їжа в кутах схильна до переварювання.
5. Вузькі смужки алюмінієвої фольги можуть бути використані для запобігання переварювання відкритих ділянок. Але будьте обережні, не використовуйте занадто багато і тримайте відстань 2.54 см між фольгою і стінками печі.

Список нижче є загальним керівництвом, який допоможе вам вибрати правильний посуд.

Посуд	Мікрохвильовий режим у мікрохвильовій печі	Гриль/Конвекція/AIR FRY	Примітка
Блюда для обсмажування	✔ / ✘	✘	Завжди дотримуйтесь інструкцій виробників. Не перевищуйте вказані часи нагрівання. Будьте дуже обережні, оскільки ці страви стають дуже гарячими.
Порцеляна та кераміка	✔ / ✘	✘	Порцеляновий, глиняний, глазурований керамічний посуд, а також посуд з твердої англійської порцеляни зазвичай є придатним, за винятком посуду з металевим оздобленням.
Термостійке скло	✔	✔	Слідкуйте, щоб скляний посуд був придатний для використання в мікрохвильовій печі.
Нетермостійке скло	✘	✘	
Термостійка кераміка	✔	✔	Переконайтеся, що керамічний матеріал не надто товстий або з високим вмістом мінералів.
Придатний до використання у мікрохвильовій печі пластмасовий посуд	✔	✘	Завжди перевіряйте, чи підходить пластмасовий посуд для використання в мікрохвильовій печі.
Кухонний папір	✔ / ✘	✘	Використовуйте тільки кухонний папір, який рекомендується для мікрохвильовок.
Скляний посуд, наприклад Pyrex®	✔ / ✘	✔	Використовуючи посуд з тонкого скла, будьте дуже обережні, адже в разі раптового нагрівання він може тріснути чи розбитися.
Металева таця	✘	✔	Не рекомендується використовувати металевий посуд, адже дугові розряди, що утворюються під впливом мікрохвильової енергії, можуть стати причиною займання.
Металева сітка	✘	✔	Не рекомендується використовувати металевий посуд, адже дугові розряди, що утворюються під впливом мікрохвильової енергії, можуть стати причиною займання.
Алюмінієва фольга Ємності з фольги	✔ / ✘	✔	Маленькі шматочки алюмінієвої фольги можна використовувати для захисту їжі від перегріву. Тримайте фольгу принаймні на відстані 2.54 см від стін мікрохвильової печі, щоб уникнути іскріння. Не рекомендується застосовувати посуд з фольги, якщо це не рекомендується виробником, наприклад, Microfoil®. Ретельно дотримуйтесь інструкцій.
Харчова плівка	✔	✘	Не повинна торкатися їжі. Необхідно проколювати, щоб дати можливість парі виходити назовні.
Пластик чи полістирол, наприклад, тара з їжею швидкого приготування	✔	✘	Слід використовувати дуже обережно, адже під впливом високих температур деяка тара може деформуватися, розплавитися чи втратити колір.
Пакети для заморожування чи рукави для запікання	✔	✘	Необхідно проколоти, щоб пара могла вийти. Переконайтеся, що мішки підходять для використання в мікрохвильовій печі.
Паперові тарілки/чашки й кухонний папір	✔	✘	Не користуйтеся пластиковими чи металевими зав'язками - вони можуть розплавитись 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	✘	✘	Використовуючи ці матеріали, завжди будьте поруч, оскільки їх перегрівання може спричинити займання. Можуть містити частинки металу, дуговий розряд на яких може спричинити займання.

⚠ УВАГА: При нагріванні їжі в пластикових або паперових контейнерах, слід уважно стежити за духовкою через можливість загоряння.

ПРИМІТКА:Не залишайте вашу піч без нагляду під час використання.

Поради щодо приготування їжі в мікрохвильовці

MICROWAVE готують їжу швидше, ніж традиційні методи приготування. Тому необхідно дотримуватися певних методів, щоб забезпечити гарний результат. Багато з наведених нижче методів схожі на ті, що застосовуються у традиційному приготуванні.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Рідини та продукти не можна нагрівати в герметично закритих контейнерах або банках/контейнерах з кришками, оскільки тиск буде збільшуватися всередині і може спричинити вибух банки/контейнера.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ:

- Використовуючи піч, завжди знаходьтеся поруч.
- Користуйтеся лише придатним до використання у мікрохвильових печах посудом.
- Використовуйте тількиMICROWAVE попкорн у рекомендованій упаковці (дотримуйтесь інструкцій виробника). Ніколи не використовуйте масло, якщо це не зазначено виробником, і ніколи не готуйте довше, ніж вказано.

⚠ УВАГА: Якщо встановити час приготування довший, ніж рекомендовано, та використовувати занадто високу потужність, їжа може перегрітися або згоріти, і в крайніх випадках може загорітися і пошкодити піч.

Розміщення

Розміщуйте найтовщі частини їжі ближче до зовнішніх країв посудини. наприклад, курячі гомілки.
Продукти, розташовані на зовнішньому краї посуду, отримують більше мікрохвильової енергії, тож готуються швидше за ті, що розташовані в центрі.

Накривання

Деякі страви під час готування у мікрохвильовій печі краще накривати.
Накривайте їх плівкою з отворами чи відповідною кришкою.

Проколювання

Перед приготуванням або розігріванням продуктів в шкурці, шкаралупі або оболонці рекомендується проколювати їх в декількох місцях, оскільки пара, що утворюється всередині може призвести до вибуху. Це стосується, наприклад, картоплі, риби, курки, сосисок. Це стосується, наприклад, картоплі, риби, курки, сосисок.
ПРИМІТКА: Не розігрівайте в MICROWAVE яйця, адже вони можуть вибухнути, навіть по закінченні приготування. Це стосується, наприклад, яєць пашот, круто зварених яєць чи яєчні. Це стосується, наприклад, яєць пашот, круто зварених яєць чи яєчні.

Перемішування, перевертання й зміна розташування

Для рівномірного приготування обов'язково слід помішувати, перевертати, і переставляти страву під час процесу. Завжди помішуйте і переставляйте страву від країв до центру.

Очікування

Після приготування страва має трохи постояти, щоб у ній рівномірно розподілилося тепло.

Властивості продуктів	
Склад	Продукти з високим вмістом жиру або цукру (наприклад, різдвяний пудинг, пиріжки з м'ясом) потребують менше часу для нагрівання. Будьте обережні, оскільки перегрів може призвести до пожежі. Кістки в їжі проводять тепло, що дозволяє їжі швидше готуватися. Слідкуйте за тим, щоб їжа рівномірно готувалася.
Консистенція	Консистенція продуктів впливає на час їхнього приготування. Продукти легкої, пористої структури, наприклад тістечка або хліб, готуються швидше від товстих і щільних, наприклад смаженого м'яса чи запіканки.
Кількість	Кількість мікрохвиль у вашій печі залишається однаковою, незалежно від кількості їжі, яку готують. Час приготування повинен збільшуватися разом із кількістю їжі, яка розміщується в печі. Наприклад, чотири картоплини готуватимуться довше, ніж дві.
Розмір	Маленькі продукти та маленькі шматочки готуються швидше, ніж великі, оскільки мікрохвилі можуть проникати в центр з усіх боків. Щоб забезпечити рівномірність приготування, всі шматочки повинні бути однакового розміру.
Форма	Продукти неправильної форми, такі як курячі грудки або гомілки, готуються довше в товстіших частинах. Для рівномірного приготування, розміщуйте товщі частини ближче до країв посуду, де вони отримають більше енергії. У мікрохвильовій печі продукти круглої форми готуються швидше за квадратні.
Температура їжі	Початкова температура їжі впливає на час її приготування. Охолоджені продукти готуються довше за продукти кімнатної температури. Температура контейнера не є справжнім показником температури їжі або напою. Розріжте продукти з начинками, наприклад, пончики з варенням, щоб випустити тепло або пару.

⚠ УВАГА: Лице і руки: Завжди використовуйте рукавиці для духовки, щоб знімати їжу або посуд з печі. Відійдіть назад при відкриванні дверей печі, щоб тепло або пара могли розсіятися. При знятті кришок (таких як харчова плівка) або відкриванні пакетів смаження чи упаковок попкорну, направляйте пару в сторону від обличчя і рук.

⚠ УВАГА: Перевіряйте температуру їжі та напоїв, перемішуйте перед подачею. Займайте особливу обережність під час подачі немовлям, дітям або похилим людям. Вміст пляшечок для годування та баночок з дитячим харчуванням необхідно перемішати або струсити, а також перевірити температуру перед вживанням, щоб уникнути опіків.

Рекомендації щодо розморожування

Використання вашої MICROWAVE є найшвидшим методом розморожування. Це проста процедура, але для забезпечення рівномірного розморожування необхідно виконувати наступні інструкції.

- Перед розморожуванням зніміть упаковки й обгортки.
- Для розморожування продуктів використовуйте рівні потужності MICROWAVE від P-20 до P-40.
- Див. інформацію, подану нижче.

Зміна розташування

Продукти, розташовані на зовнішньому краї посуду, отримують більше MICROWAVE енергії, тож готуються швидше за ті, що розташовані в центрі. Під час розморожування кожен продукт слід перевернути щонайменше 4 рази.
Пересуньте щільно запаковані продукти ближче до центру й змініть розташування ділянок, що накладаються одна на одну.
Це забезпечить рівномірне розморожування усіх частин їжі.

Розділення

Продукти можуть злипнутися, коли їх дістають з морозильника. Дуже важливо відокремити продукти якомога швидше під час розморожування.
Це стосується, наприклад, скибочок бекону, курячого філе.

Накривання

Деякі ділянки продуктів, що розморожуються, можуть ставати теплими. Щоб ці ділянки не перегрілися й не почали готуватися, накрийте їх невеличкими шматочками фольги, що відбиває мікрохвилі. Це стосується, наприклад, курячих ніжок або крилець.

Очікування

Очікування протягом певного часу забезпечує належне розморожування продуктів.
Розморожування не завершується, коли продукти дістаються з MICROWAWE. Продукти повинні постояти накритими протягом деякого часу, щоб центр повністю розморозився.

Перевертання

Під час розморожування кожний продукт слід перевернути щонайменше 4 рази.
Це необхідно для повного розморожування.

Рекомендації щодо повторного нагрівання

Для повторного нагрівання їжі слідуйте порадам та рекомендаціям нижче, щоб забезпечитипереконайтеся, що страва гарно прогріта перед подачею.

Страви, готові до подавання

Приберіть шматки птиці або м'яса, розігрійте їх окремо, див. нижче.
Розташуйте невеликі предмети їжі в центрі тарілки, а більші та товстіші на краю. Накрийте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у MICROWAWE, і розігрійте на рівні потужності P-50, перемішайте або переставте на половині процесу.
ПРИМІТКА:Переконайтеся, що їжу добре підігріли перед подачею.

Нарізане м'ясо

Накрийте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у MICROWAWE, і розігрійте на рівні потужності P-60. Переставляйте щонайменше один раз, щоб забезпечити рівномірне розігрівання.
ПРИМІТКА:Переконайтеся, що м'ясо добре прогріте перед подачею на стіл.

Порційна птиця

Розташуйте товстішими частинами шматків назовні від центру блюда, накрийте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у MICROWAVE, й розігрійте, встановивши рівень потужності P-70.
Переверніть по закінченні половини часу розігрівання
ПРИМІТКА:Переконайтеся, що птиця добре прогріта перед подачею на стіл.

Запіканки

Накрийте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у MICROWAVE, або кришкою й розігрійте, встановивши рівень потужності P-50.
Регулярно перемішуйте, щоб забезпечити рівномірне розігрівання.
ПРИМІТКА:Переконайтеся, що їжу добре підігріли перед подачею.
Для досягнення найкращого результату під час повторного розігрівання обирайте належний рівень потужності MICROWAVE, що відповідає типу страви. Наприклад, миску овочів можна розігріти на рівні потужності P-100, а лазанья, що містить інгредієнти, які не можна перемішувати, — на рівні потужності P-40.

ПРИМІТКИ:

- Перед розігріванням вийміть продукти з металевих контейнерів або контейнерів з фольги.
- Час повторного розігрівання залежить від форми, товщини, кількості та температури страви, а також від розміру, форми та матеріалу контейнера.

⚠ УВАГА: Ніколи не нагрівайте рідини в контейнерах з вузьким горлом, оскільки це може призвести до того, що вміст вилетить з контейнера і може спричинити опіки.

- Вживання особливих заходів безпеки під час приготування страв з високим вмістом цукру або жиру, наприклад, пирогів з м'ясом або різдвяного пудингу, дозволяє запобігти перегріву та займанню.
- Не використовуйте піч для підігрівання олії для глибокого просмажування. Це може призвести до перегрівання та займання.
- Не розігрівайте у мікрохвильовій печі консервовану картоплю. Дотримуйтеся вказівок виробника на банці.

⚠ УВАГА: Вміст пляшечок для годування та баночок з дитячим харчуванням необхідно перемішати або струсити, а також перевірити температуру перед вживанням, щоб уникнути опіків.

Пошук і усунення несправностей

Якщо складається враження, що піч не працює належним чином, перед викликом інженера варто самотужки виконати кілька простих перевірок. Це допоможе запобігти зайвому зверненню до сервісної служби через прості несправності.
Виконайте просту перевірку:
Поставте пів чашки води на поворотний стіл і закрийте дверцята. Встановіть таймер, щоб готувати 1 хвилину, використовуючи рівень потужності MICROWAVE P-100.

1. Чи під час приготування світиться лампочка?
2. Чи працює вентилятор охолодження? (Щоб перевірити це, піднесіть руку над отворами випускання повітря.)
3. Чи прозвучав через 1 хвилину звуковий сигнал?
4. Чи гаряча вода в чашці?
   Якщо відповідь на будь-яке з питань негативна, перевірте, чи правильно підключена піч і чи не перегорів запобіжник. Якщо з цими деталями все гаразд, скористайтесь таблицею діагностики нижче.

⚠ УВАГА: Ніколи не регулюйте, не ремонтуйте та не модифікуйте піч самостійно. Є небезпека, що обслуговування або ремонт можуть виконувати тільки інженери, навчені фірмою SHARP. Це важливо, оскільки може включати видалення кришок, які забезпечують захист від мікрохвильової енергії.

- Ущільнювач дверцят зупиняє витоки MICROWAVE під час роботи печі, але не утворює герметичного ущільнення. Це нормально, якщо навколо дверцят духовки будуть краплі води, світло або тепле повітря. Продукти з високим вмістом вологи виділятимуть пар та спричинятимуть конденсацію в дверцятах, що може призвести до стікання води з духовки.
- Ремонт і зміна конструкції: Не намагайтеся користуватись піччю, якщо вона не працює належним чином.
- Доступ до зовнішнього корпусу та лампи: Ніколи не знімайте зовнішній корпус. Це дуже небезпечно через високовольтні деталі всередині, які ніколи не повинні торкатися, оскільки це може бути смертельним.

  Ваша духовка не оснащена кришкою для доступу до лампи. Якщо лампа вийшла з ладу, не намагайтеся замінити її самостійно, зателефонуйте до сервісного центру, який затверджено SHARP.

ТАБЛИЦЯ ПОШУКУ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	**Пояснення**
Навколо дверцят відчувається потік повітря.	Коли піч працює, всередині камери циркулює повітря. Дверцята не зачиняються герметично, тому крізь шпарину може проходити повітря.
У печі може утворюватись конденсат, який крапатиме з дверцят.	Зазвичай повітря в камері печі має нижчу температуру, ніж продукти, що готуються, тому пара, що утворюється під час приготування, конденсується на поверхнях із нижчою температурою. Кількість пари, яку виробляють, залежить від вмісту води в їжі, що готується. Деякі продукти, такі як картопля, мають високий вміст вологи. Конденсат, який осідає всередині скла дверцят, випаровується протягом кількох годин.
Спалахи чи дугові електричні розряди в камері під час приготування.	Іскри будуть виникати, коли металевий предмет наблизиться до камери духовки під час приготування їжі. Це може трохи пошкодити поверхню камери, але не завдасть іншої шкоди духовці.
Електродугові розряди на картоплі.	Обов'язково виколупуйте з картоплі всі "очка"; кладіть картоплю безпосередньо на поворотний стіл чи у термостійку відкриту тарілку чи подібний посуд.
Після натискання кнопки **START/+30s** піч не працює.	Перевірте, чи добре зачинено дверцята?
Піч готує надто повільно.	Перевірте, чи встановлено достатній рівень потужності?
Піч шумить.	Під час приготування їжі чи розморожування відбувається періодичне ввімкнення й вимкнення мікрохвильової енергії.
Зовнішній корпус гарячий.	Зовнішній корпус може нагріватися до високої температури. Не підпускайте до печі дітей.
Коли піч працює тільки з грилем, можна помітити, що нагрівальний елемент працює не весь час.	Під час приготування на грилі, температура духовки контролюється, щоб уникнути перегріву камери. Гриль-елемент може включатися і вимикатися під час циклу приготування.
Коли гриль використовується в комбінованому режимі, нагрівальний елемент гриля не ввімкнений.	Під час комбінованого режиму приготування (MICROWAVE і гриль), духовка буде переключатися між двома функціями. Функції MICROWAVE і гриль не будуть увімкнені одночасно.
У режимі конвекції піч не нагрівається до заданої температури.	Температура в духовці буде утримуватися на рівні +/- 10% від встановленого. Температура вимірюється в мертвому центрі духовки за допомогою каліброваного температурного вимірювального пристрою, який використовує термопару типу K.
Після закінчення приготування піч шумить або виглядає так, ніби продовжує працювати.	Після закінчення приготування вентилятор може працювати ще кілька хвилин, щоб охолодити піч. Це не є несправністю.
На дисплеї з'являється "COOL".	При використанні в режимах AIR FRY, гриль або конвенція камера духовки буде нагріватися. Після завершення процесу приготування на дисплеї з'явиться "COOL", доки температура камери не впаде нижче 140°C.

Перед тим, як звертатися за допомогою

Перш ніж звертатися по обслуговування, перевірте кожну з наступних умов.

- Перевірте, чи надійно вставлено вилку. Якщо ні, вийміть вилку з розетки і надійно вставте її, зачекавши перед тим 10 секунд.
- Перевірте, чи не перегорів запобіжник або чи не вибило головний вимикач. Якщо ці компоненти працюють належним чином, перевірте розетку за допомогою іншого приладу.
- Перевірте, чи правильно налаштовано потужність і таймер.
- Перевірте, чи дверцята міцно закриті та чи спрацьовує система блокування дверей. В іншому випадку мікрохвильова енергія не надходитиме в піч.

ЯКЩО В РЕЗУЛЬТАТІ УСІХ ЦИХ ПЕРЕВІРОК ВИПРАВИТИ СИТУАЦІЮ НЕ ВДАЛОСЯ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО КВАЛІФІКОВАНОГО СПЕЦІАЛІСТА. НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ВІДРЕМОНТУВАТИ ПІЧ САМОТУЖКИ.

Sharp Consumer Electronics Poland sp. z o.o.
Ostaszewo 57B, 87-148 Łysomice, Poland

SHARP CORPORATION
1 Takumi-cho, Sakai-ku
Sakai City, Osaka
590-8522, Japan

SDA/MAN/0321 V1

www.sharpconsumer.eu

SHARP