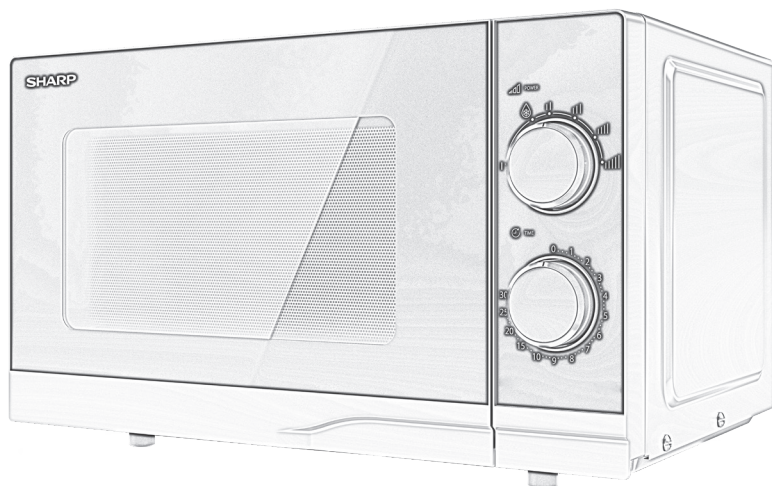


SHARP



User manual

YC-PS201AE

Microwave oven

NO

SV

DA

FI

LT

LV

ET

UA

EL

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

**Obs:**

Produktet er markert med dette symbolet. Det betyr at brukte elektriske og elektroniske produkter ikke skal blandes med generelt husholdningsavfall. Det er atskilte innsamlings-system for disse produktene.



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



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



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

A. Informasjon om avhending for brukere (private husholdninger)

1. I EU

Obs: Hvis du vil kvitte deg med dette utstyret, må du ikke bruke den vanlige søppelbøtten!

Brukt elektrisk og elektronisk utstyr må behandles atskilt og i henhold til lovgivning som krever riktig behandling, gjenvinning og resirkulering av brukt elektrisk og elektronisk utstyr.

Etter implementering av medlemsland, kan private husholdninger i EU-landene returnere brukt elektrisk eller elektronisk utstyr til utvalgte innsamlingssteder gratis*.

I noen land* kan også den lokale forhandleren ta tilbake det gamle produktet gratis hvis du kjøper et lignende nytt produkt.

*) Kontakt lokale myndigheter for nærmere informasjon.

Hvis det brukte elektroniske utstyret har batterier eller akkumulatorer, må du avhende det separat på forhånd i henhold til lokale krav. Ved å avhende dette produktet på riktig måte, vil du hjelpe med å sikre at avfallet får riktig behandling, gjenvinning og resirkulering, dette kan dermed forhindre potensiell negativ påvirkning på miljøet og helse, noe som ellers kan oppstå fra uriktig avfallshåndtering.

2. I andre land utenfor EU

Hvis du ønsker å kaste dette produktet, kontakt lokale myndigheter og spør om riktig deponeringsmetode.

For Sveits: brukt elektrisk eller elektronisk utstyr kan returneres gratis til forhandleren selv om du ikke kjøper et nytt produkt.

Flere innsamlingssteder listes på hjemmesiden til www.swico.ch eller www.sens.ch.

B. Informasjon om avhending for forretningsbrukere

1. I EU

Hvis produktet brukes til forretningsformål og du vil kaste det:

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

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

2. I andre land utenfor EU

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

For service og dine garantirettigheter, gå til www.sharpconsumer.com/support/, www.sharpconsumer.com/contact/ eller ta kontakt med detaljhandleren, hvor du kjøpte produktet ditt.

Samsvarserklæringen er tilgjengelig ved å følge koblingen:

<https://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, dørlinkene eller dørpakningene og kontaktflatene.
4. Ikke forsøk å reparere eller justere ovnen.

INNHOOLD

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER.....	3
INSTALLASJON.....	10
RADIOFORSTYRRELSE.....	11
INSTRUKSJONER FOR JORDING.....	11
SPESIFIKASJONER.....	11
OVN OG TILBEHØR.....	12
KONTROLLPANEL.....	13
MIKROBØLGEFFEKTIVÅR.....	14
MIKROBØLGETILBEREDNING.....	14
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD.....	15
PASSENDE KOKEKAR.....	15
MIKROBØLGEOVN TILVEREDNINGSRÅD.....	17
RÅD OM OPPTINING.....	19
RÅD OM OPPVARMING.....	20
FEILSØKING.....	21
FØR DU RINGER ETTER HJELP.....	22

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG BEHOLD FOR FREMTIDIG REFERANSER

For å unngå fare for brann. Mikrobølgeovnen må ikke etterlates uten tilsyn når den er i bruk. Effektnivåer som er for høye, eller tilberedningstider som er for lange, kan overopphete maten og føre til brann.

Denne ovnen er konstruert for å bli brukt på en benk. Den er ikke konstruert for innebygging i en kjøkkenenhet. Ikke plasser ovnen i et skap.

Det elektriske støpslet må være lett tilgjengelig, slik at enheten raskt kan trekkes ut i en nødssituasjon.

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

Ikke plasser ovnen i et område hvor det bygges opp varme, for eksempel nær en konvensjonell ovn. Ikke installer ovnen i et område med høy luftfuktighet eller hvor det kan samle seg fuktighet. Ikke oppbevar eller bruk ovnen utendørs.

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

Bruk bare mikrobølgetrygge beholdere og utstyr. Kjøkkenredskaper må kontrolleres for å påse at de egner seg for bruk i mikrobølgeovn.

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

Rengjør mikrobølgedekselet og ovnsrommet. Disse må være tørre og fettfrie. Fettbelegg kan overopphetes og begynne å ryke eller antennes.

Ikke plasser brennbare materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpningene.

Ikke blokker ventilasjonsåpningene.

Fjern alle metallforseglinger, 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 popkornposer i mikrobølgeovn når du skal lage popkorn.

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 dørlinkene 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.

ADVARSEL: Juster, reparer eller modifier aldri ovnen selv. Det er risikofylt for enhver annen person enn en kvalifisert person å utføre service- eller reparasjonsarbeid som innebærer fjerning av dekselet som beskytter mot eksponering fra mikrobølgeenergi.

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

Ikke la fett eller smuss bygge seg opp på dørpakningen eller tilstøtende deler. Rengjør ovnen regelmessig og fjern alle matrester.

Følg instruksjonene i «Stell og rengjøring». Å ikke holde ovnen ren kan føre til nedbryting av overflatene, som i sin tur kan redusere utstyrets livslengde og muligens føre til farlige situasjoner.

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

For å unngå muligheten for elektrisk støt.

- Under ingen omstendighet må det ytre kabinettet fjernes.
- Unngå at det søles væske eller at gjenstander stikkes inn i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Dersom det skulle komme væske inn i dørlåsen, trekk umiddelbart ut ledningen til ovnen og kontakt et autorisert SHARP-verksted.
- Den elektriske ledningen og støpslet må ikke dyppes i vann eller annen væske.
- Ikke la den elektriske ledningen henge over kanten av et bord eller arbeidsflate.
- Hold den elektriske ledningen vekke fra varme overflater, inklusive baksiden av ovnen.
- Hold apparatet og ledningen vekke fra barn yngre enn 8 år.

- Ikke gjør forsøk på å skifte pære i ovnslampen selv eller la noen som ikke er elektriker godkjent av SHARP gjøre det. Dersom ovnslampen ikke virker, ta kontakt med din forhandler eller et autorisert SHARP-verksted.
- Hvis den elektriske ledningen til utstyret er skadet må den erstattes med en spesialledning.
- Skifteningen må foretas av autorisert SHARP-tekniker.

For å unngå fare for eksplosjon eller brå overkoking.

ADVARSEL: Væsker og annen mat må ikke varmes opp i lukkede beholdere siden de kan eksplodere. Mikrobølgeoppvarming av drikker kan føre til forsinket overkoking. Derfor må det utvises forsiktighet ved håndtering av beholderen.

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

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

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

For å hindre brå overkoking av væske og mulig skålding:

1. Ikke bruk overdrevent mye tilberedningstid.
2. Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
3. Det anbefales å sette en glasstang 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 for å hindre at egget eksploderer. Skrell og del hardkokte egg opp i skiver før det varmes opp i mikrobølgeovnen.

Stikk hull på skinnet til matvarer som poteter, pølser og frukt før tilberedning. Dersom dette ikke gjøres vil de kunne eksplodere.

For å unngå fare for brannskader.

ADVARSEL: Innholdet på tåteflasker og babymatglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før innholdet serveres til barnet for å unngå skålding. Bruk grytekluter eller ovnshansker når du fjerner mat fra ovnen for å unngå brannskader.

- Lukk alltid opp beholdere, popkornposer, kokeposer og lignende med åpningen vendt vekk fra ansiktet og hendene for å unngå skålding fra damp og kokende væske. For å unngå brannskader eller skålding, test alltid temperaturen i maten og rør alltid i maten før den serveres. Vis spesiell aktsomhet hva gjelder temperaturen på mat og drikke som skal gis til spedbarn, barn og eldre. Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Barn må holdes på avstand.
- Temperaturen på beholderen er ikke en indikasjon på matens eller drikkens virkelige temperatur; kontroller alltid temperaturen på det som er tilberedt.
- Stå ikke nær ovnsdøren når den åpnes slik at du unngår brannskader eller skålding fra damp eller varme som slippes ut.
- Skjær opp matvarer som er tilberedt i ovnen i deler for å slippe ut damp og unngå skålding.

- Hold barn vekke fra døren for å unngå at de brenner seg.

For å unngå at barn bruker ovnen feilaktig. ADVARSEL:
Barn over åtte år kan kun bruke ovnen uten overvåkning dersom tilfredsstillende instruksjon er gitt, slik at barnet er i stand til å bruke ovnen på en trygg måte og forstår farene ved feilaktig bruk.

Når mikrobølgeovnen brukes i AUTO MENU (Autotilberedningsmeny), må barn bare bruke ovnen under tilsyn 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 ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. Modeller med elektronisk berøringspanel er utstyrt med barnesikring.

Ikke len deg mot eller heng på døren når den åpnes eller lukkes. Ikke lek med ovnen eller bruk den som en leke.

Barn må læres alle viktige sikkerhetsregler: bruk grytekluter, fjern lokk og forseglinger på pakker forsiktig; vis spesiell forsiktighet ved behandling av pakker (dvs. selvoppvarmende materialer) som er utformet for å 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 bruningsstallerken eller selvoppvarmende materialer, må du alltid plassere en varmebestandig isolator som en porselentsstallerken under for å unngå skade på ovnsbasen på grunn av varmebelastning. Forvarmingstiden som er spesifisert for retten må ikke overskrides.

Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall idet disse kan reflektere mikrobølgene og føre til elektriske overslag. Ikke sett bokser av metall inn i ovnen.

For å unngå at basen til ovnen knuser:

- a) La bunnplaten få kjøle seg ned før du vasker ovnsbasen med vann.
- b) Ikke plasser varm mat eller varmt utstyr på en kald ovnsbase.
- c) Ikke plasser kald mat eller kaldt utstyr på en varm ovnsbase.
- d) Ikke plasser noe på det ytre kabinettet når ovnen er i bruk.

MERK:

Plastbeholdere må ikke brukes under overnevnte forhold dersom ikke beholderprodusenten sier at de egner seg.

Dersom du er usikker på hvordan du skal tilkoble ovnen, ta kontakt med en autorisert, kvalifisert elektriker.

Hverken produsent eller forhandler kan akseptere ansvar for skader på ovn eller person som skyldes at korrekte elektriske tilkoblingsprosedyrer ikke er fulgt.

Vanndamp eller vanndråper kan fra tid til annen dannes på ovnens vegger eller rundt dørpakningen eller på

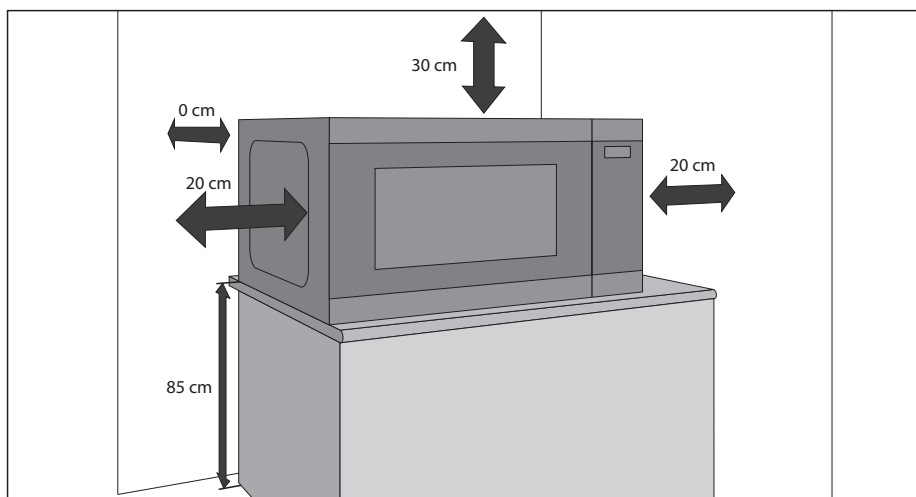
kontaktflatene. Dette er normalt, og er ikke tegn på mikrobølgelekkasje eller feil på produktet.



Dette symbolet betyr at overflaten kan bli varm under bruk.

INSTALLASJON

1. Fjern all emballasje fra innsiden av ovnsrommet og fjern all beskyttelsesfilm fra mikrobølgekabinettets overflate. Kontroller ovnen nøye for ethvert tegn på skade.
 2. Undersøk ovnen nøye for å se om det finnes tegn på skader.
 3. Plasser ovnen på en solid og jevn overflate som er sterk nok til å tåle vekten av ovnen og det tyngste som vil kunne bli tilberedt inne i den. Ikke plasser ovnen inne i et skap.
 4. Velg en flat overflate med stor nok plass til å sikre inn- og utgående ventilasjon. Se bildet på første side. Den bakre overflaten kan plasseres mot en vegg.
- Minimum installasjonshøyde er 85 cm.
 - En minimumavstand på 20 cm er nødvendig mellom sidene til mikrobølgeovnen og tilstøtende vegger eller objekter.
 - La det være en fri plass på 30 cm over ovnen.
 - Ikke fjern føttene på bunnen av ovnen.
 - Blokkering av innsug og/eller utluftsåpninger 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 begrensn ventilasjonsåpningene.

Ikke plasser gjenstander på toppen av ovnen.

Ikke berør utsiden av mikrobølgeovnen under eller rett etter drift da den vil være varm.

RADIOFORSTYRRELSE

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

1. Rengjør døren og ovnsrommet hvor de møtes.
2. Endre retningen på mottakerantennen til radioen eller TV-en.
3. Flytt mikrobølgeovnen i henhold til mottakeren.
4. Koble mikrobølgeovnen til en annen stikkontakt, slik at mikrobølgeovnen og mottakeren er på forskjellige kretser.

INSTRUKSJONER FOR JORDING

Dette utstyret må være jordet. Denne ovnen er utstyrt med en ledning som har et jordet verneledning med en jordingsplugg. Den må plugges inn i et støpsel som har blitt installert og jordet ordentlig. I tilfelle elektrisk kortslutning, vil jording redusere for elektrisk støt ved å tilføre en utslippskabel til den elektriske strømmen. Det anbefales at en separat krets som bare betjener ovnen bør sørges for.



ADVARSEL: Feilaktig bruk av jordingspluggen kan resultere i elektrisk støt.

MERK:

1. Hvis du har spørsmål om instruksjoner for jording eller elektrisitet, bør du konsultere en kvalifisert elektriker eller serviceperson.
2. Hverken produsent eller forhandler kan akseptere ansvar for skader på ovn eller person som skyldes at korrekte elektriske tilkoblingsprosedyrer ikke er fulgt.

Hovedledningen som brukes i mikrobølgeovnen bruker følgende fargekodede kabler:

Grønt og gult = JORD

Blå = NØYTRAL

Brun = PÅ

SPESIFIKASJONER

Modellnavn	YC-PS201AE
Strømtilførselen	230–240 V / 50 Hz
Strømförbruk	1200 W
Vurdert mikrobølgeeffekt	700 W
Driftsfrekvens	2450 MHz
Utvendige dimensjoner (B) x (H) x (D) mm	455 x 274 x 329
Dimensjoner i ovnsrommet (B) x (H) x (D)** mm	315 x 198 x 297
Ovnskapasitet	20 liter**
Tilberedningsuniformitet	Roterende system
Nettovekt	ca. 10,5 kg
Ledpære	1,5 W

* – Dette produktet innfrir kravene i europeisk standard EN55011. I samsvar med denne standarden er dette produktet klassifisert som gruppe 2 klasse B.

Gruppe 2 betyr at utstyret med hensikt genererer radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandlingen av mat. Klasse B-utstyr betyr at utstyret egner seg for bruk i husholdninger.

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

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

OVN OG TILBEHØR

1. Dørens sikkerhetslåsesystem
2. Ovnsvindu
3. Dreiering
4. Kobling for dreieskive
5. Kontroller for effekt og tid
6. Mikrobølgepanel (Ikke fjern)
7. Glassplate
8. Ventilasjonsåpninger
9. Utvendig kabinett
10. Elektrisk ledning

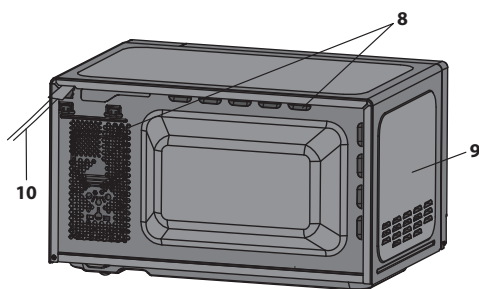
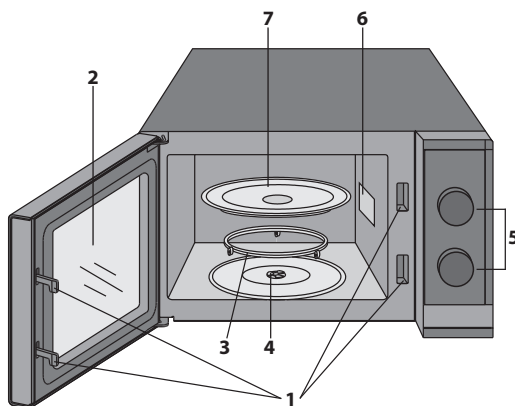
Undersøk at følgende tilbehør følger med:
Dreiering, kobling for dreieskive og glassplate

- Plasser dreieringen i midten av ovnsgulvet, slik at den kan rotere fritt rundt koblingen. Deretter plasserer du dreiering på dreiefotstøtten, slik at den festes bestemt på koblingen.
- For å unngå skade på dreieskiven, påse at tallerkener og kokekar løftes opp slik at de ikke treffer kanten på dreieskiven når de tas ut av ovnen.

MERK: Oppgi to elementer når du bestiller tilbehør; delenavn og modellnavn.

MERKNADER:

- Mikrobølgepanelet er skjørt. Det må utvises forsiktighet når ovnen rengjøres på innsiden slik at ikke panelet skades.
- Rengjør alltid innsiden av ovnen grundig etter tilberedning av fet mat uten lokk. Det må være tørt og uten fett. Fettbelegg kan føre til overoppheting og utvikle røyk eller antenning.
- Bruk alltid ovnen med den roterende tallerkenen og dreiefoten korrekt montert. Det gir grundig og jevn tilberedning av maten. En uriktig montert tallerken kan skape skrangling, at tallerken ikke roterer korrekt og føre til skade på ovnen.
- All mat og kokekar skal alltid plasseres på den roterende tallerken for tilberedning.
- Tallerkenen roterer både til høyre og til venstre. Roteringsretningen kan skifte hver gang du starter ovnen. Dette påvirker ikke tilberedningen av maten.



⚠ ADVARSEL: ⚠ Dette symbolet betyr at overflaten kan bli varm ved bruk. Døren, det utvendige kabinettet, ovnsrommet, tilbehøret og tallerkenen vil bli meget varm under bruk. For å hindre brannskader må det alltid brukes tykke kjøkkenhansker eller grytekluter.

KONTROLLPANEL

1. MIKROEFFEKTSTYRING-knott

| – Lav – 20 % effekt (140 W)

⊕ – Defrost – 42 % effekt (294 W)

|| – Medium lav – 52 % effekt (364 W)

||| – Medium – 73 % effekt (511 W)

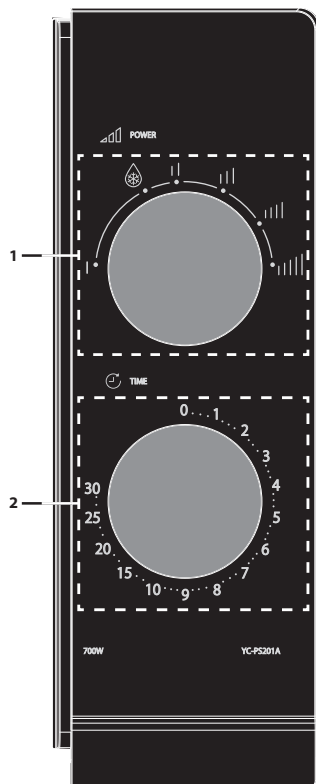
|||| – Medium høy – 88 % effekt (616 W)

||||| – Høy – 100 % effekt (700 W)

2. TIMER-knott

Drei TIMER-knotten for å angi tilberedningstid. Den lengste tiden er 30 minutter. Ovnens begynner tilberedningen automatisk.

MERK: For å øke tilberednings-/tinetiden, dreier du timer-knotten til høyre. For å redusere tilberednings-/tinetiden, dreier du timer-knotten til venstre.



MIKROBØLGEEFFEKTNIVÅER

Effektnivåene for mikrobølgeovnen varierer ved at mikrobølgeenergien slår seg på og av. Når du bruker effektnivåer andre enn HØY (100 %), kan du høre mikrobølgeenergien pulserer mens tilberedes eller tines.

Disse nivåene velges ved å rotere Effekt-kontrollknotten til ønsket innstilling. Knotten vil klikke på plass når den flyttes til den krevde effektposisjonen.

Effektinnstilling	Anbefalt tilberedning
I	Til forsiktig tining, for eksempel av kremkaker eller finere bakverk.
	For å tine, velg denne effektinnstillingen for å sikre at retten tines jevnt. Denne innstillingen er også ideell for småkoking av ris, pasta, melboller og tilberedning av eggekrem.
II	Til kompakte matvarer som krever lengre tilberedningstid ved normal tillaging, eksempelvis. storfekjøtt. Dette effektnivået anbefales for å få kjøttet mørt.
III	
IIII	Brukes til lengre tilberedning av mer kompakt mat, som steker, kjøttpuddinger og mat lagt ut på tallerken, også for mer ømfintlige retter som sukkerbrød. Ved denne reduserte innstillingen, vil maten tilberedes jevnt, uten overkoking på sidene.
IIIII	Brukes for hurtig tilberedning eller oppvarming, f.eks. for gryteretter, varme drikker, grønnsaker osv.

MIKROBØLGETILBEREDNING

1. Tilbered og plasser maten i en passende beholder (se «PASSENDE KOKEKAR»). Plasser maten/holderen direkte på midten av dreieskiven. Lukk døren.
2. Drei **MIKROEFFEKTKONTROLLEN**-knotten til den ønskede innstillingen av de seks mikroeffektnivåene.
3. Drei **TIMER**-knotten til ønsket tilberedning-/tiningstid, så starter ovnen automatisk.
4. Når tilberedning/tining er ferdig, går **TIMER**-knotten gå tilbake til «0» og det avgis et lydsignal. Ovnslampen slår seg automatisk av og dreieskiven slutter å rotere. Åpne ovnsdøren og ta forsiktig ut maten/holderen. La maten avkjøles etter behov.

TILBEREDNINGSTIPS:

Når ovnen starter vil lyset tennes og dreieskiven vil rotere til venstre eller til høyre.

Hvis du vil slutte tilberedningen før tilberedningstiden er ferdig, dreier du **TIMER**-knotten tilbake til «0» (av) eller åpner ovnsdøren. Ovnsdøren kan åpnes når som helst under tilberedning. For å fortsette tilberedningen, lukker du døren. Hvis du vil endre tilberedningstiden under tilberedning, trenger du bare å dreie **TIMER**-knotten til ny ønsket innstilling.

Ved tilberedning/tining i mindre enn tre minutter, kan du dreie **TIMER** -knotten forbi 10-minuttersmerket, og så tilbake til ønsket innstilling. Da går tidtakeren mer nøyaktig.

Du kan endre effektnivået under tilberedning ved å dreie **MIKROEFFEKTKONTROLL**-knotten til ønsket innstilling.

ADVARSEL:

Påse at **TIMER**-knotten stilles tilbake til nullposisjonen «0» etter ferdig tilberedning, ellers vil ovnen starte automatisk når ovnsdøren lukkes.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

PASSENDE KOKEKAR

1. Det ideelle materialet for et mikrobølgeovnredskap er gjennomskiktig til mikrobølgeovnen. Den lar energien passere gjennom beholderen og varme opp maten.
2. Mikrobølgene kan ikke trenge gjennom metall, så metallredskaper eller fat med metallkanter må ikke brukes.
3. Ikke bruk resirkulerte papirprodukter ved mikrobølgetilberedning, siden de kan inneholde små metallfragmenter, som kan skape gnister og/eller brann.
4. Runde/ovale fat anbefales i stedet for firkantede/rektangulære, siden mat i hjørner ofte overkokes.
5. Smale striper av aluminiumfolie kan brukes til å forhindre overkoking på utsatte områder. Vær forsiktig med å ikke bruke for mye og holde en distanse på 2,54 cm mellom folie og ovnsrommet

Listen under er en generell veiledning, som hjelper deg med å velge riktig redskaper.

Kokekar	Mikrobølge Trygg	Kommentar
Tallerkener for bruning	✓ / ✗	Følg alltid produsentens instruksjoner. Ikke overskrid oppgitte oppvarmingstider. Vær meget forsiktig idet disse tallerkenene blir meget varme.
Porselen og keramikk	✓ / ✗	Porselen, leirvarer, glasert steintøy og benporselen er vanligvis brukbare, unntatt for de med metalldekorasjoner.
Varmebestandig glass	✓	Utvis forsiktighet og sørg for at kokekar i glass er passende for bruk i mikrobølgeovn.
Glass som ikke er varmebestandig	✗	
Varmebestandig keramikk	✓	Kontroller at keramiske materialer ikke er for tykke eller har for høyt mineralinnhold.
Plastfat som er mikrobølgesikker	✓	Sjekk alltid at kokekar i plast er passende for bruk i en mikrobølgeovn.
Kjøkkenpapir	✓ / ✗	Bruk bare kjøkkenpapir som er anbefalt til bruk i mikrobølgeovner.
Glassartikler fra f.eks. Pyrex®	✓ / ✗	Vis forsiktighet ved bruk av fint glass da glasset kan bryte eller sprekke ved brå oppvarming.
Metallplate	✗	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 aluminiumfolie kan brukes til å skjerme matvarer fra overoppheting. Hold folien minst 2,54 cm fra ovnsveggen for å hindre overslag. 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	✓	Må stikkes hull på for å slippe ut damp. Påse at posen egner seg for bruk i mikrobølgeovn.
Papirtallerkener/ kopper og kjøkkenpapir	✓	Ikke bruk plast- eller metalltråder idet de kan smelte eller føre til brann som følge av elektrisk overslag.
Strå- og trebeholdere	✓	Bruk bare for oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Forsiktighet må utvises da overoppheting kan føre til brann.
Resirkulert papir og avisapapir	✗	Hold alltid ovnen under oppsyn når slike materialer brukes da overoppheting kan føre til brann. Kan inneholde deler av metall som kan føre til overslag med tilhørende fare for brann.



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

MERK: Overvåk alltid ovnen når den er i bruk.

MIKROBØLGEOVN TILVEREDNINGSRÅD

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



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

TILBEREDNINGSRÅD NOTATER:

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



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

Plasser

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

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

Deksel

Enkelte matvarer drar nytte av å dekkes til under mikrobølgetilberedning.

Bruk perforert mikrobølgeplastfolie eller et egnet lokk.

Stikk hull

Mat med skall, skinn eller hinner må stikkes flere steder for tilberedning eller oppvarming siden damp kan bygges opp og kan føre til at maten eksploderer. F.eks. poteter, fisk, kylling, pølser.

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

Rør, snu og flytt

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

La stå

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

Matkarakteristikker	
Komposisjon	Matvarer med høyt fett- eller sukkerinnhold (f.eks. julepudding, kjøttdeig) krever mindre oppvarmingstid. Forsiktighet bør utøves da overoppheting kan føre til brann. Bein i mat leder varme, slik at maten tilberedes raskere. Forsiktighet må utøves slik at mates tilberedes jevnt.
Tetthet	Matens tetthet påvirker den nødvendige tilberedningstiden. Lett og porøs mat, som for eksempel kaker eller brød, tilberedes raskere enn tunge, tette matvarer som stek og gryteretter.
Kvantitet	Antall mikrobølger i ovnen er de samme uansett hvor mye mat som skal tilberedes. Tilberedningstiden må med andre ord økes etterhvert som mengden mat som settes i ovnen øker. f.eks. tar det lenger tid å tilberede fire poteter enn to.
Størrelse	Liten mat og små biter tilberedes raskere enn større biter siden mikrobølgene kan trenge gjennom fra alle sider og inn mot midten. For jevn tilberedning sørg for at alle bitene er tilnærmelesvis like store.
Form	Matvarer med irregulær form, som kyllingbryst eller kyllinglår, bruker lenger tid på tilberedning av de tykke delene. For jevn tilberedning må dem tykkeste delene plasseres lengst ute på tallerkenen der de vil motta mer energi. Runde former tilberedes jevnere enn firkantede former ved mikrobølgetilberedning.
Matens temperatur	Matens opprinnelige temperatur påvirker nødvendig tilberedningstid. Avkjølt mat tar lengre tid å tilberede enn romtemperert mat. Temperaturen til beholderen er ikke en riktig indikasjon på temperaturen til matvaren eller drikken. Lag kutt i matvarer med fyllinger, for eksempel syltesmultringer, for å frigjøre varme eller damp.



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



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

RÅD OM OPPTINING

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

- Fjern all emballasje og innpakking før opptining.
- For tining av mat, bruk mikrobølgenivået |, | eller Defrost.
- Se mer informasjon under.

Rearranger

Mat som er plassert mot utsiden av tallerkenen tiner raskere enn mat i midten. Det er derfor viktig at maten omorganiseres opptil fire ganger under tining.

Flytt nøye pakkede biter fra utsiden til midten og omorganiser overlappende områder.

Dette sikrer at alle deler av maten tiner jevnt.

Separer

Mat kan være festet til hverandre når den tas ut av fryseren. Det er viktig at maten skilles så raskt som mulig under opptiningen.

f.eks. bacon, kyllingfileter.

Beskytt

Noen områder av mat som tines opp kan bli varm. For å unngå at den blir varmere og begynner å koke kan disse områdene dekkles med små biter av folie som reflekterer mikrobølgene, det vil for eksempel si lårene og vingene på en kylling.

La stå

Ståtid er nødvendig for å sørge for at maten er fullstendig opptint.

Opptining er ikke nødvendig når maten er tatt ut av mikrobølgeovnen. Maten må stå tildekket over tid for å sikre at midten er fullstendig opptint.

Snu

All mat må snus opptil fire ganger under tiningen.

Dette er viktig for å sikre grundig gjennomtining.

RÅD OM OPPVARMING

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

Måltider på tallerken

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

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

MERK: Påse at maten er gjennomvarm før servering.

Oppskåret kjøtt

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

MERK: Påse at kjøttet er gjennomvarmt før servering.

Deler av fjærfe

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

Vend halvveis gjennom tiningen.

MERK: Påse at fjærkreat er gjennomvarmt før servering.

Gryteretter

Dekk med perforert mikrobølgeplastfolie eller et passende lokk og varm opp på effektnivå | | .

Rør regelmessig for å sikre jevn oppvarming.

MERK: Påse at maten er gjennomvarm før servering.

For å oppnå det beste resultatet når du varmer opp mat, bør du velge et passende mikrobølgeeffektnivå tilpasset maten som skal varmes opp. En bolle grønnsaker kan for eksempel varmes opp på effektnivå | | | | | , mens lasagne, som inneholder ingredienser du ikke kan røre i, bør varmes opp på effektnivå | | .

MERKNADER:

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



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

- For å unngå overoppheting og brann må det utvises spesiell forsiktighet når det varmes opp mat med høyt innhold av sukker og fett.
- Varm aldri opp olje eller fett for 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 babymatglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før servering for å unngå skålding.

FEILSØKING

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

Skulle et problem oppstå, følg denne enkle sjekklisten,;

Plasser en halvfull kopp vann på bunnsplaten og lukk døren. Still inn ovnen på 1 minutt ved å bruke effektnivå **||||**.

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 svaret er «NEI» på et av spørsmålene, sjekk om ovnen er plugget i ordentlig, og at en sikring ikke har gått. Oppdages ikke feilen fremdeles, sjekk feilsøkingstabellen nedenfor.



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

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

FEILSØKINGSTABELL

PROBLEMSTILLING	SVAR
Det trekker rundt døren.	Når ovnen fungerer, sirkuleres luft inne i ovnsrommet. Døren er ikke lufttett, så luft kan slippe ut av døren.
Kondens oppstår inne i ovnen, og kan dryppe ut av døren.	Ovnens hulrom vil normalt være kaldere enn maten som tilberedes, og derfor vil damp som dannes under tilberedning kondenseres på den kaldere overflaten. Dampmengden som produseres avhenger av vanninnholdet til maten som tilberedes. Enkelte matvarer, som for eksempel poteter, har et høyt fuktighetsinnhold. Kondens som sitter på glasset til døren forsvinner etter et par timer.
Blinking og gnistring inne i ovnsrommet ved matlaging.	Gnistring oppstår når et metallobjekt kommer for nærme ovnsrommet under tilberedning. Det kan røffe til overflatene inne i ovnsrommet, men er ellers ikke farlig.
Gnistrende poteter.	Sørg for at alle 'øyne' er fjernet fra potetene og at de har blitt skrellet. Plasser dem rett på dreieskiven eller i en varmeresistent paiform eller lignende.
Ovnen fungerer ikke når tidskontrollen er dreid vekk fra 0.	Sjekk om døren er ordentlig lukket.
Ovnen er for treg.	Sørg for at riktig effektnivå har blitt valgt.
Ovnen bråker.	Mikrobølgeenergien pulserer av og på under tilberedning/tining.
Det ytre kabinettet er varmt.	Kabinettet kan bli svært varmt. Barn bør derfor holdes unna apparatet.

FØR DU RINGER ETTER HJELP

Sjekk hvert av elementene under før du ringer etter hjelp:

- Kontroller at ovnen er sikkert koblet til. Hvis ikke må du koble den ut, og vente i ti sekunder før du kobler den sikkert til igjen.
- Se etter om en sikring er utløst eller om en hovedbryter har kortslettet. Hvis disse fungerer som de skal, kan du teste stikkontakten med et annet apparat.
- Kontroller at effekt- og timer-knottene er satt opp riktig.

• Kontroller at dørens sikkerhetslåsesystem er lukket sikkert. Ellers vil ikke mikrobølgeovneenergi flyte inn i ovnen

HVIS INGEN AV DE OVENNEVANTE FORSLAGENE LØSER PROBLEMET, KAN DU TA KONTAKT MED EN KVALIFISERT TEKNIKER. IKKE PRØV Å JUSTERE ELLER REPARERE OVNEN SELV.



Uppmärksam- ma:

Produkten är märkt med den här symbolen. Det betyder att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte ska blandas med vanliga hushållssopor. Det finns ett separat insamlingssystem för dessa produkter.



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



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



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

A. Information om återvinning för användare (privata hushåll)

1. I Europeiska unionen

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

Använd elektrisk och elektronisk utrustning måste hanteras separat och i enlighet med lagstiftning som kräver korrekt hantering, återvinning och återanvändning av begagnad elektrisk och elektronisk utrustning. Följande implementationen av medlemsstaterna, kan privata hushåll inom EU-länderna återlämna deras begagnade elektriska och elektroniska produkter till särskilda insamlingsplatser gratis*.

I vissa länder* kan din lokala återförsäljare också ta tillbaka din gamla produkt gratis om du köper en liknande ny.

*) Vänligen kontakta din lokala myndighet för ytterligare detaljer.

Om din använda elektriska eller elektroniska utrustning har batterier eller ackumulatorer, ska du kasta dem separat i förväg enligt lokala krav. Genom att avyttra denna produkt på korrekt sätt kommer du att bidra till att säkerställa att avfall genomgår nödvändig behandling, återvinning och materialåtervinning och därmed förhindra eventuella negativa effekter på miljön och människors hälsa som annars kan uppkomma på grund av felaktig sophantering.

2. I andra länder utanför EU

Om du vill kassera denna produkt ska du kontakta de lokala myndigheterna och fråga efter rätt metod för avfallshantering. För Schweiz: Förbrukade elektriska eller elektroniska produkter kan returneras kostnadsfritt till återförsäljaren, även om du inte köper en ny produkt. Fler insamlingsställen finns listade på hemsidan www.swico.ch och www.sens.ch.

B. Information om avfallshantering för företagsanvändare

1. I Europeiska unionen

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

För Spanien: Kontakta det etablerade 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.

För service och dina garantirättigheter gå till www.sharpconsumer.com/support/, www.sharpconsumer.com/contact/ eller kontakta återförsäljaren där du köpte din produkt.

Försäkras om överensstämmelse finns tillgänglig via länken:

<https://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.....	10
RADIOSTÖRNINGAR.....	11
JORDINSTRUKTIONER	11
SPECIFIKATIONER	11
UGN OCH TILLBEHÖR.....	12
KONTROLLPANEL.....	13
MIKROVÅGSEFFEKTNIVÅER.....	14
MIKROVÅGSTILLAGNING	14
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	15
LÄMPLIGA UGNSKÄRL	15
MATLAGNINGSRÅD FÖR MIKROVÅGSUGN	17
UPPTININGSRÅD.....	19
UPPVÄRMNINGSRÅD.....	20
FELSÖKNING.....	21
INNAN DU RINGER OM HJÄLP	22

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGGRANT OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK

För att undvika brandfara. Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. Effektnivåer som är för höga, eller tillagningstider som är för långa, kan överhettas maten och orsaka brand.

Denna ugn är avsedd att endast användas på en bänkskiva. Den är inte avsedd att byggas in i en köksenhet. Placera inte ugnen i ett skåp. Eluttaget måste vara lättillgängligt så att enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation.

Växelströmförsörjningen måste vara 230-240 V, 50 Hz, med minst 10 A distributionssäkring, eller minst 10 A distributionsbrytare. En separat krets som endast tjänar denna apparat bör tillhandahållas.

Placera inte ugnen i områden där värme genereras. Till exempel nära en vanlig ugn. Installera inte ugnen i ett område med hög luftfuktighet eller där fukt kan samlas. Förvara eller använd inte ugnen utomhus.

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

Använd 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 metallförseglingar, trådar etc. från mat- och matförpackningar. Ljusbågsbildning på metalliska ytor kan orsaka brand.

Använd inte mikrovågsugnen för att värma olja för fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan antändas. För att göra popcorn, använd endast speciella popcornmaskiner för mikrovågsugn.

Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen.

Kontrollera inställningarna när du startar ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar.

Lämna inte ugnen utan uppsikt medan den är igång. För att undvika överhettning och brand måste särskild försiktighet iakttas vid matlagning eller uppvärmning av mat med hög socker- eller fetthalt, t ex korvar, pajer eller puddingar. Se motsvarande tips i bruksanvisningen.

För att undvika möjligheten för skada. VARNING:

Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar. Kontrollera följande före användning:

- a) Se till att luckan stängs ordentligt och att den inte är feljusterad eller skev.
- b) Kontrollera att gångjärnen och säkerhetslucklåsen inte är trasiga eller lösa.
- c) Se till att dörrtätningarna och tätningstorna inte har skadats.
- d) Se till att det inte finns några bucklor inuti ugnsutrymmet eller på luckan.
- e) Se till att strömkabeln och kontakten inte är skadade.

Om luckan eller tätningar är skadade, får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig person.

Justera aldrig, reparera eller ändra ugnen själv. Det är farligt för andra än en behörig person att utföra service

eller reparation som innefattar borttagande av ett hölje som skyddar mot exponering av mikrovågor.

Använd inte ugnen med dörren öppen eller ändra luckans säkerhetslås på något sätt. Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan lucktätningen och tätningsytorna.

Låt inte fett eller smuts samlas på luckans tätningar och närliggande delar. Rengör ugnen med jämna mellanrum och ta bort eventuella matrester.

Följ instruktionerna för "Rengöring och skötsel". 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 i denna apparat skadas måste den ersättas med en speciell sladd.
- Utbytet måste göras av en auktoriserad SHARP-servicetekniker.

För att undvika risk för explosion eller plötslig kokning.

WARNING: 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.

Använd aldrig slutna behållare. Ta bort förslutningar och lock före användning. Slutna kärl kan explodera på grund av en tryckökning även efter att ugnen har stängts av.

Var försiktig då du värmer vätskor. Använd en behållare med bred öppning så att bubblor kan komma ut.

Värm aldrig vätska i behållare med smal hals såsom nappflaskor, eftersom detta kan resultera i att innehållet 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 redskap (inte metall) i vätskan under återuppvärmning.
4. Låt vätskan stå minst 20 sekunder i ugnen i slutet av koktiden för att förhindra fördröjd eruptiv kokning.

Koka inte ägg i sina skal och hela hårdkokta ägg får inte värmas i mikrovågsgugn eftersom de kan explodera även

efter att mikrovågstillagningen har avslutats. Att koka eller värma ägg som inte är knäckta eller blandade, stick hål i vitan och gulan, annars kan äggen explodera. Skala och skiva hårdkokta ägg innan du värmer dem i mikrovågsugnen.

Perforera skinnet på sådana livsmedel som potatis, korv och frukt före tillagning, annars kan de explodera.

För att undvika risken för brännskador.

WARNING: Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras före konsumtion, för att undvika brännskador. Använd grytlappar eller ugnshandskar när du tar ut mat ur ugnen för att förhindra brännskador.

- Öppna alltid behållare, popcornpåsar, tillagningspåsar etc., vända bort från ansiktet och händerna för att undvika ångbrännskador och utsläpp av ånga. För att undvika brännskador, testa alltid mattemperaturen och rör om innan servering och ägna särskild uppmärksamhet åt temperaturen på mat och dryck som ges till spädbarn, barn eller äldre. Åtkomliga delar kan bli varma vid användning. Små barn bör hållas borta.
- Temperaturen på behållaren är inte en sann indikation på temperaturen på mat eller dryck, kontrollera alltid matens temperatur.
- Stå alltid en bit från ugnsluckan när du öppnar den för att undvika brännskador från ånga och värme.
- Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.
- Håll barn borta från luckan för att förhindra att de bränner sig.

För att undvika missbruk av barn. WARNING: Tillåt endast barn från 8 år och äldre använda ugnen utan tillsyn när

tillräckliga instruktioner har getts så att barnet kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.

När apparaten används i AUTOMENY 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 säkerställa att de inte leker med apparaten. Modeller med elektronisk pekskärm är utrustade med ett barnlåsläge.

Luta dig inte eller gunga på ugnsluckan. Lek inte med ugnen eller använd den som en leksak.

Barn bör lära sig alla viktiga säkerhetsinstruktioner: användning av grytlappar, försiktigt avtagande av matförpackningar, med speciell uppmärksamhet på förpackningar (t.ex. självupphettande material) som syftar till att göra mat frasig, eftersom de kan vara extra varma.

Andra varningar

Ändra aldrig ugnen på något sätt.

Flytta inte ugnen när den är i drift.

Denna apparat är avsedd att användas i hushåll.

Denna ugn är endast avsedd för tillagning av hemmamät och får endast användas för tillagning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder och uppvärmning av värmekuddar, tofflor, svampar, fuktig trasa och liknande kan leda till risk för personskador, antändning eller brand. Den är inte lämplig för kommersiell användning eller laboratoriebruk.

För att främja problemfri användning av din ugn och undvika skador.

Använd aldrig ugnen när den är tom. När du använder en brynskål eller självupphettande material, placera alltid något värmeisolerande t.ex. en 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 ugnsbotten går sönder:

- a) Låt den roterande tallriken svalna innan du rengör ugnsbotten med vatten.
- b) Placera inte varm mat eller heta husgeråd på en kall ugnsbotten.
- c) Placera inte kall mat eller kalla husgeråd på en varm ugnsbotten.
- d) Placera inte någonting på det yttre höljet under användning.

OBS:

Plastbehållare får inte användas under dessa lägen såvida inte behållarens tillverkare säger att de är lämpliga.

Om du är osäker på hur du ansluter din ugn, kontakta en auktoriserad elektriker.

Varken tillverkaren eller återförsäljaren kan ta något ansvar för skador på ugnen eller personskador till följd av underlåtenhet att iaktta korrekt elektrisk anslutning.

Vattenånga eller droppar kan ibland bildas på ugnens väggar eller runt luckans tätningar och tätningssytor.

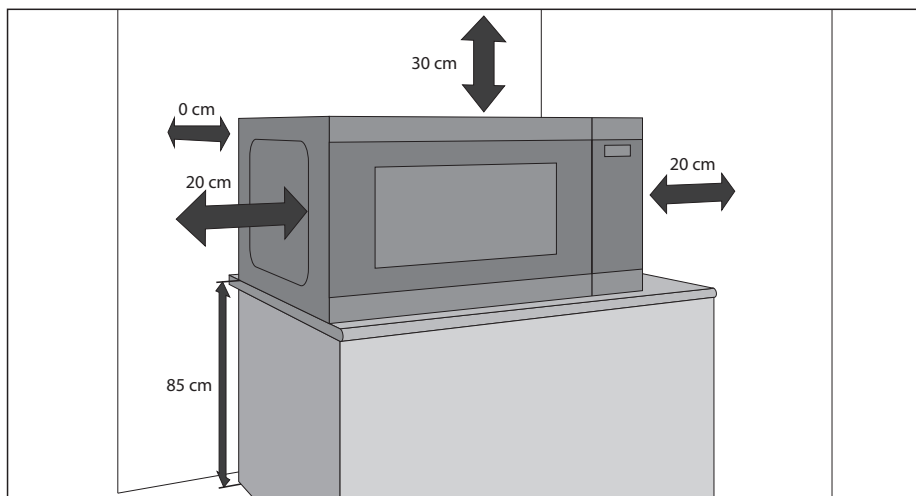
Detta är en normal företeelse och är inte en indikation på mikrovågsläckage eller fel.



Symbolen betyder att ytorna kan bli heta under användning.

INSTALLATION

1. Ta bort allt förpackningsmaterial från insidan av ugnsutrymmet och ta bort skyddsfilmerna som finns på mikrovågsugns skåpsyta.
 2. Kontrollera ugnen noggrant 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

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

1. Rengör luckan och hålrummet där de möts.
2. Ändra riktningen för den mottagande antennen på radion eller tv: n.
3. Omplacera mikrovågsugnen i förhållande till mottagaren.
4. Anslut mikrovågsugnen till ett annat uttag så att mikrovågsugn och mottagare inte är på samma nätkrets.

JORDINSTRUKTIONER

Denna apparat måste jordas. Denna ugn är utrustad med en sladd med en jordningskabel med en jordningskontakt. Den måste anslutas till ett vägguttag som är korrekt installerat och jordat. I händelse av elektrisk kortslutning minskar jordningen risken för elektriska stötar genom att tillhandahålla en utrymningskabel för den elektriska strömmen. Det rekommenderas att en separat krets som endast tjänar ugnen tillhandahålls.



WARNING: Felaktig användning av jordningskontakten kan leda till risk för elektriska stötar.

OBS:

1. Kontakta en behörig elektriker eller servicepersonal om du har några frågor om jordning eller elektriska instruktioner.
2. Varken tillverkaren eller återförsäljaren kan ta något ansvar för skador på ugnen eller personskaador till följd av underlåtenhet att iakttä korrekt elektrisk anslutning.

Nätkabeln som används i din mikrovågsugn använder följande färgkodade kablar:

Grön och gul = JORD

Blå = NEUTRAL

Brun = STRÖMFÖRÄNDE

SPECIFIKATIONER

Modellnamn	YC-PS201AE
Strömförsörjning	230~240 V/ 50 Hz
Strömförbrukning	1200 W
Klassad mikrovågseffekt	700 W
Driftsfrekvens	2450 MHz
Yttermått (B) x (H) x (D) mm	455 x 274 x 329
Innermått (B) x (H) x (D)** mm	315 x 198 x 297
Ugnsvolym	20 liter**
Matlagningenshetlighet	Roterande tallrikssystem
Nettovikt	Ca. 10,5 kg
LED-lampa	1,5 W

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

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

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

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

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

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

UGN OCH TILLBEHÖR

1. Lucksäkerhetslås-system
2. Ugnsfönster
3. Vändfot
4. Tallrikskoppling
5. Ström- och tidskontroller
6. Vågledarskydd (Ta inte bort)
7. Glastallrik
8. Ventilationsöppningar
9. Ytterhölje
10. Nätsladd

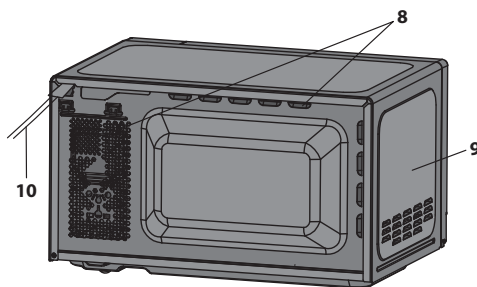
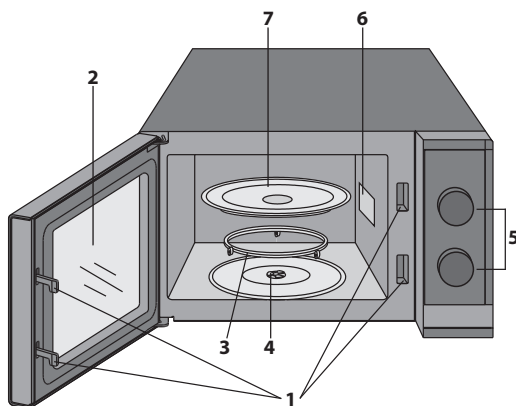
Kontrollera att följande tillbehör finns: vändfot, tallrikskoppling och glastallrik

- Placera vändfoten i mitten av ugnsgolvet så att den fritt kan rotera runt kopplingen. Placera sedan den roterande tallriken på vändfoten så att den passar ordentligt i kopplingen.
- För att undvika skador på tallriken, se till att rätter och behållare lyfts bort från tallrikens kant när du tar ut dem ur ugnen.

OBS: Vid beställning av tillbehör ska två saker anges: delens namn och modellnamnet.

ANMÄRKNINGAR:

- Vågledarskyddet är ömtåligt. Försiktighet bör iakttagas vid rengöring inne i ugnen så att det inte skadas.
- Efter tillagning av feta livsmedel utan skydd, rengör alltid utrymmet noggrant, dessa måste vara torra och fria från fett. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.
- Använd alltid ugnen med tallrik och vändfot korrekt monterade. Detta främjar grundlig, jämn tillagning. En dåligt monterad tallrik kan skramla, kanske inte rotera riktigt och kan orsaka skador på ugnen.
- All mat och behållare med mat ska alltid placeras på den roterande tallriken för matlagning.
- Tallriken roterar medurs eller moturs. Rotationsriktningen kan ändras varje gång du startar ugnen. Detta påverkar inte matlagningsprestanda.



⚠ WARNING: ⚠ Symbolen betyder att ytorna kan bli heta under användning. Luckan, ytterhöljet, ugnsutrymmet, tillbehör och rätter blir mycket varma under drift. För att förhindra brännskador, använd alltid tjocka grillvantar.

KONTROLLPANEL

1. INSTÄLLNINGSRATT FÖR MIKROVÅGSEFFEKT

| – Låg - 20 % effekt (140W)

⦿ – Upptining - 42 % effekt (294W)

|| – Medium låg - 52 % effekt (364W)

||| – Medium - 73 % effekt (511W)

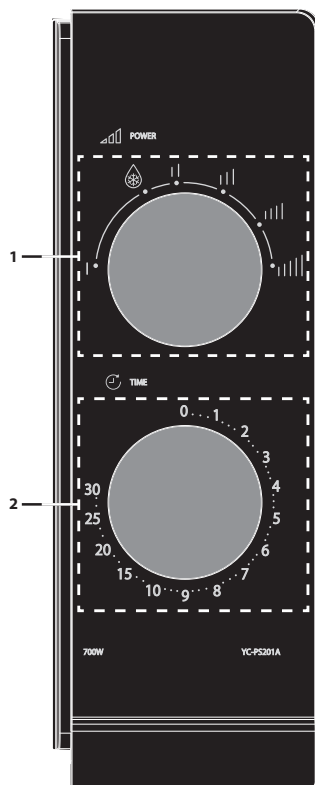
|||| – Medium hög - 88 % effekt (616W)

||||| – Hög - 100 % effekt (700W)

2. TIMER-vred

Vrid TIMER-vredet för att ställa in tillagningstiden. Den längsta tiden är 30 minuter. Därefter börjar ugnen tillaga automatiskt.

OBS: För att öka tillagnings-/upptiningstiden, vrid timer-vredet åt höger. För att minska tillagnings-/upptiningstiden, vrid timer-vredet åt vänster.



MIKROVÅGSEFFEKTNIVÅER

Mikrovågseffektnivån varieras genom att mikrovågsenergin slås på och av. När du använder andra energinivåer än HÖG (100 %) kan du höra mikrovågsenergin som pulserar på och av när maten tillagas eller tinas. Dessa nivåer väljs genom att vrida effektkontrollvredet till önskad inställning. Vredet klickar på plats när det flyttas till önskat effektläge.

Effektinställning	Rekommenderad tillagning
I	För skonsam upptining, t.ex. gräddtårter eller bakverk.
	För att tina, välj denna effektinställning, för att se till att maten tinas jämnt. Denna inställning är också idealisk för att sjuda ris, pasta, dumplings och koka äggkräm.
II	För kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, t.ex. köttgrytor, rekommenderas denna effektinställning för att köttet ska bli mörjt.
III	
IIII	Används för längre tillagning av kompakt mat som t.ex. stekar, köttfärslimpa och färdiga måltider, även för känsliga rätter som t.ex. sockerkaka. Vid denna lägre inställning, kommer maten att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna.
IIIII	Används för snabb tillagning eller återuppvärmning t.ex. grytor, varma drycker, grönsaker etc.

MIKROVÅGSTILLAGNING

1. Förbered och placera mat i en lämplig behållare (se "LÄMPLIGA UGNSKÄRL"), placera mat/behållare direkt i mitten på den roterande tallriken. Stäng luckan.
2. Vrid vredet **MIKROVÅGSEFFEKTKONTROLL** till önskad inställning; vilken som helst av de fem mikrovågseffektnivåerna.
3. Vrid vredet **TIMER** till önskad tillagnings-/upptiningstid, och ugnen startar automatiskt.
4. När tillagning/upptining är klar återgår **TIMER** till "0" (noll) och signalen ljuder. Ugnslampan stängs av automatiskt och tallriken slutar rotera. Öppna ugnsluckan och ta försiktigt ut maten/behållaren. Låt maten stå efter behov.

TILLAGNINGSTIPS:

När ugnen startar kommer ugnslampan att tändas och den roterande tallriken kommer att rotera medsols eller motsols.

Om du vill avbryta tillagningen innan tillagningstiden har förflutit, vrid tillbaka vredet **TIMER** till "0" (av) eller öppna ugnsluckan. Ugnsluckan kan öppnas när som helst under tillagningen. För att fortsätta tillagningen, stäng luckan. Om du vill ändra tillagningstiden under tillagning, vrid vredet **TIMER** till önskad ny inställning.

Vid tillagning/upptining i mindre än 3 minuter, vrid vredet **TIMER** förbi 10-minutersstreck och sedan tillbaka till önskad inställning. Timerfunktionen blir då mer exakt.

För att ändra effektnivån under tillagningen, vrid vredet **MIKROVÅGSEFFEKTKONTROLL** till önskad inställning.

VARNING:

Se till att **TIMER** återställs till läget "0" efter tillagning, i annat fall startar ugnen automatiskt när ugnsluckan stängs

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Stäng av ugnen och dra ut nätsladden ur väggen vid rengöring.
2. Håll insidan av ugnen ren. När livsmedel stänker eller utspilld vätska fäster på ugnsväggarna, torka av med en fuktig trasa. Milda rengöringsmedel kan användas om ugnen blir mycket smutsig. Undvik att använda spray eller andra starka rengöringsmedel. De kan fläcka, repa eller matta luckytan.
3. Ugns utsida ska rengöras med en fuktig trasa. För att förhindra skador på manöverdelarna inuti ugnen bör vatten inte tränga in i ventilationsöppningarna.
4. Torka av luckan och fönstret på båda sidor, lucktätningarna och intilliggande delar ofta med en fuktig trasa för att avlägsna spill eller stänk. Använd inte slipande rengöringsmedel.
5. Ängtvätta inte.
6. Låt inte de mekaniska kontrollerna bli våta. Rengör med en mjuk, fuktig trasa. När du rengör de mekaniska kontrollerna, låt ugnsluckan vara öppen så att ugnen inte slås på av misstag.
7. Om ånga ackumuleras inuti eller runt utsidan av ugnsluckan, torka av med en mjuk trasa. Detta kan uppstå när mikrovågsugnen används under hög luftfuktighet. Det här är inte ett fel.
8. Ugnsbotten bör rengöras regelbundet för att undvika kontaminering och potentiell bågbildning/skada. Torka bara av ugnens bottenyta med mildt rengöringsmedel.
9. Ta bort lukt från ugnen genom att kombinera en kopp vatten med saften och skalet från en citron i en mikrovågstålig skål. Mikra i 5 minuter. Torka noggrant och torka med en mjuk trasa.
10. Om glödlampan inte fungerar, kontakta kundtjänst för råd.
11. Ugnen ska rengöras regelbundet och eventuella livsmedelsavlagringar ska tas bort. Underlåtenhet att hålla ugnen i ett rent tillstånd kan leda till att ytan försämrats vilket kan påverka enhetens livslängd negativt och eventuellt leda till en farlig situation.
12. Släng inte enheten i hushållssoporna, den ska kasseras till det särskilda bortskaffningscenter som kommunerna tillhandahåller.

LÄMPLIGA UGNSKÄRL

1. Det idealiska materialet för ett mikrovågsugnstillbehör är transparent för mikrovågor, det låter energi passera genom behållaren och värma maten.
2. Mikrovågor kan inte tränga in i metall, så metallredskap eller tallrikar med metall detaljer bör inte användas.
3. Använd inte återvunna pappersprodukter vid mikrovågstillagning, eftersom de kan innehålla små metallfragment som kan orsaka gnistor och/eller bränder.
4. Runda/ovala tallrikar snarare än fyrkantiga/avlånga rekommenderas, eftersom maten i hörnen tenderar att bli överkokt.
5. Smala remsor av aluminiumfolie kan användas för att förhindra överkokning av utsatta områden. Men var försiktig, använd inte för mycket och håll ett avstånd på 2,54 cm mellan folie och håligheter.

Listan nedan är en allmän guide som hjälper dig att välja rätt redskap.

Husgeråd	Mikrovåg- sugn Säker	Kommentar
Stekkärl	✓ / ✗	Följ alltid tillverkarens anvisningar. Överskrid inte angivna uppvärmningstider. Var mycket försiktig då dessa kärl blir mycket heta.
Porslin och keramik	✓ / ✗	Porslin, keramik, fajans och benporslin är vanligtvis lämpligt, med undantag för de med metalldekoration.
Värmebeständigt glas	✓	Var noga med att se till att alla glashusgeråd är lämpliga för användning i en mikrovågsugn.
Icke värmebeständigt glas	✗	
Värmebeständig keramik	✓	Se till att allt keramiskt material inte är för tjockt eller med högt mineralinnehåll.
Mikrovågsgnssäker plasttallrik	✓	Kontrollera alltid att plasthusgerådet är lämpligt för användning i en mikrovågsugn.
Hushållspapper	✓ / ✗	Använd endast hushållspapper som rekommenderas för användning i mikrovågsgn.
Glasföremål t.ex. Pyrex®	✓ / ✗	Försiktighet bör iaktas 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 mat från överhettning. Håll folien minst 2,54 cm från ugnens väggar, ljusbågar kan uppstå. 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 penetreras för att låta ångan komma ut. Se till att påsarna är lämpliga för mikrovågsgnans användning.
Papper - Tallriker, muggar och hushållspapper	✓	Använd inte plast- eller metallband, eftersom de kan smälta eller fatta eld på grund av att metallen avger "ljusbågar".
Halm- och träbehållare	✓	Använd endast för uppvärmning eller för att absorbera fukt. Man måste vara försiktig eftersom överhettning kan orsaka brand.
Returpapper och tidningar	✗	Övervaka alltid ugnen när du använder dessa material eftersom överhettning kan orsaka brand. Kan innehålla metallfragment som orsakar "gnista" och kan leda till brand.



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

OBS: Lämna inte ugnen utan uppsikt under användning.

MATLAGNINGSRÅD FÖR MIKROVÅGSUGN

Mikrovågsugnar lagar mat snabbare än konventionell matlagning. Det är därför viktigt att vissa tekniker följs för att säkerställa goda resultat. Många av följande tekniker liknar de som används vid konventionell matlagning.



WARNING: Vätskor och livsmedel får inte värmas i förseglade behållare eller burkar/behållare med lock på, eftersom trycket kommer att byggas upp inuti och kan medföra att behållaren/burken exploderar.

MATLAGNINGSTIPS ANMÄRKNINGAR:

- Ha alltid uppsikt över ugnen när den används.
- Se till att redskapen är lämpliga för användning i mikrovågsugn.
- Se tabellerna i kokboksavsnittet för rekommenderade tillagningstider och effektnivåer.
- Använd endast mikrovågspopcorn med den rekommenderade förpackningen (följ tillverkarens instruktioner). Använd aldrig olja såvida inte annat anges av tillverkaren och tillred aldrig längre än instruerat.



WARNING: Följ instruktionerna i SHARP bruksanvisning vid alla tillfällen. Om du överskrider rekommenderade tillagningstider och använder effektnivåer som är för höga, kan maten överhettas, brännas vid och i extrema fall, fatta eld och skada ugnen.

Placera

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

Livsmedel som placeras mot utsidan av tallriken får mer energi, alltså tillagas snabbare än de i mitten.

Hölje

Vissa livsmedel gynnas av att täckas under mikrovågstillagning.

Använd ventilerad mikrovågsgugnsfolie eller ett lämpligt lock.

Stick hål

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

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

Rör, vänd och omplacera

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

Låt stå

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

Matkännetäcken	
Sammansättning	Livsmedel som innehåller mycket fett eller socker (t.ex. julpudding, köttfärspajer) kräver mindre uppvärmningstid. Försiktighet bör iaktas eftersom överhettning kan leda till brand. Ben i maten leder värme och får maten att tillagas snabbare. Försiktighet måste iaktas så att maten tillagas jämnt.
Densitet	Matens densitet kommer att påverka mängden krävd tillagningstid. Lätt, porös mat såsom kakor och bröd, tillagas mycket snabbare än tung, kompakt mat såsom stekar och grytor.
Kvantitet	Antalet mikrovågor i din ugn är samma oavsett hur mycket mat du tillagar. Tillagningstiden måste ökas när mängden livsmedel som placeras i ugnen ökar. T.ex., tar fyra potatisar längre tid att tillaga än två.
Storlek	Små livsmedel och små bitar tillagas snabbare än stora, eftersom mikrovågor kan tränga igenom från alla håll till mitten. För jämn tillagning gör alla bitar i samma storlek.
Form	Livsmedel som är oregelbundet formade, t.ex. kycklingbröst eller kycklingklubbor, tar längre tid att tillaga i de tjockare delarna. För jämn tillagning, placera de tjockaste delarna i utkanten av tallriken, där de kommer att få mer energi. Runda former tillagas jämnare än kvadratiska former i mikrovågsugn.
Temperaturen på mat	Den ursprungliga temperaturen på maten påverkar mängden tillagningstid som behövs. Kylvaror tar längre tid att tillaga än mat i rumstemperatur. Behållarens temperatur är inte en sann indikation på maten eller drycken. Skär i livsmedel med fyllningar, till exempel syltmunkar, för att släppa ut värme eller ånga.



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



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

UPPTININGSRÅD

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

- Avlägsna allt förpackningsmaterial och emballage innan upptining.
- Använd mikrovågsnivån |, | för att tina upp mat, eller upptining
- Se ytterligare information nedan.

Omplacera

Livsmedel som är placerade mot utsidan av tallriken kommer att tina snabbare än livsmedel i centrum. Det är därför viktigt att maten flyttas om upp till 4 gånger under upptining.

Flytta tätt packade bitar från utsidan till centrum och omplacera överlappande områden.

Detta kommer att säkerställa att alla delar av maten tinar jämnt.

Separera

Livsmedel kan fästas ihop när de tas ur frysen. Det är viktigt att skilja på maten så fort som möjligt under upptiningen.

T.ex. baconskivor, kycklingfilé.

Skydda

Vissa områden av mat som tinas kan bli varm. För att hindra dem att bli varmare och börja tillagas, kan dessa områden skyddas med små bitar av folie, som reflekterar mikrovågor. T.ex. ben och vingar på en kyckling.

Låt stå

Väntetid är nödvändigt för att maten ska tinas ordentligt.

Upptiningen är inte färdig när maten tas bort från mikrovågsugnen. Maten måste stå, täckt, ett tag för att säkerställa att mitten har blivit helt upptinad.

Vänd

Det är viktigt att alla livsmedel vänds upp till fyra gånger under upptiningen.

Detta är viktigt för att säkerställa grundlig upptining.

UPPVÄRMNINGSRÅD

För uppvärmning av mat, följ de råd och riktlinjer som anges nedan för att säkerställa att maten är ordentligt uppvärmd före servering.

Måltider på tallrik

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

Placera mindre delar av livsmedel i mitten av tallriken, större och tjockare mat vid kanten. Täck med ventilerad mikrovågsfolie och värmd på effektnivå | |, rör/omplacera halvvägs igenom uppvärmningen.

OBS: Se till att maten är ordentligt uppvärmd före servering.

Skivat kött

Täck med ventilerad mikrovågsfolie och värmd på effektnivå | |. Omplacera minst en gång för att säkerställa jämn uppvärmning.

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

Fjäderfädelar

Placera de tjockaste delarna vid kanten av skålen, täck med ventilerad mikrovågsfolie och värmd på effektnivå | |. Vänd efter halva uppvärmningen

OBS: Se till att fjäderfäet är ordentligt uppvärmt före servering.

Grytor

Täck med ventilerad mikrovågsfolie eller ett lämpligt lock och värmd på effektnivå | |.

Rör ofta för att säkerställa jämn uppvärmning.

OBS: Se till att maten är ordentligt uppvärmd före servering.

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

ANMÄRKNINGAR:

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



WARNING: Värmd aldrig vätska i behållare med smal hals, eftersom detta kan resultera i att innehållet erupterar ur behållaren och orsakar brännskador.

- För att undvika överhettning och brand måste särskild försiktighet iaktas vid matlagning eller uppvärmning av mat med hög socker- eller fetthalt, t.ex. köttfärs- och puddingar.
- Värmd aldrig olja eller fett för fritering eftersom detta kan leda till överhettning och brand.
- Konserverad potatis bör inte värmas i mikrovågsgugnen, följ tillverkarens instruktioner på burken.



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

FELSÖKNING

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

Följ denna enkla kontroll nedan:

Placera en halv kopp vatten på den roterande tallriken och stäng luckan. Ställ in timern för att tillaga i 1 minut med mikrovågseffektnivå .

1. Tänds ugnslampan vid tillagning?
2. Fungerar kylfläkten? (Kontrollera genom att placera handen ovanför luftventilationsöppningarna.)
3. Efter 1 minut, hörs signalen?
4. Är vattnet i koppen varmt? Om du svarar "nej" på någon fråga kontrollera först att ugnen är korrekt ansluten och att säkringen inte har löst ut. Om det inte finns något fel med något kontrollera mot felsökningstabellen nedan.



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

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

FELSÖKNINGSTABELL

FRÅGA	SVAR
Drag cirkulerar runt dörren.	När ugnen är i drift, cirkulerar luft i utrymmet. Dörren bildar inte en lufttät tätning så luft kan strömma ut från dörren.
Kondens bildas i ugnen, och kan droppa från dörren.	Ugnsutrymmet är normalt kallare än maten som tillagas, och ånga som produceras vid tillagningen kondenseras på den kallare ytan. Mängden ånga som produceras beror på vatteninnehållet i maten som tillagas. Vissa livsmedel, såsom potatis, har högt fuktinnehåll. Kondens som fastnat i luckglaset bör klarna efter några timmar.
Blinkande eller ljusbågar inifrån utrymmet vid matlagning.	Ljusbågsbildning kommer att inträffa om ett metallföremål kommer i närheten av ugnsutrymmet under tillagning. Detta kan möjligen rugga ytan av utrymmet, men bör annars inte skada ugnen.
Ljusbågsbildning potatisar.	Se till att alla "ögon" tas bort från potatisen och att de har penetrerats, placera direkt på den roterande tallriken eller i en värmetålig pajform eller liknande.
Ugnen fungerar inte när timerkontrollen vrids från 0.	Kontrollera om luckan är ordentligt stängd.
Ugnen tillagar för långsamt.	Säkerställ att korrekt effektnivå har valts.
Ugnen ger ifrån sig ljud.	Mikrovågsgenerin pulserar PÅ och AV under tillagning/upptining.
Yttre höljet är varmt.	Höljet kan bli varmt vid beröring - håll barn borta.

INNAN DU RINGER OM HJÄLP

innan du ber om service, kontrollera varje post nedan:

- Kontrollera att ugnen är ordentligt ansluten. Om inte, ta ut kontakten ur uttaget, vänta i 10 sekunder och sätt i den ordentligt igen.
- Kontrollera om en säkring har gått eller en utlöst huvudbrytare. Om dessa verkar fungerar korrekt, testa uttaget med en annan apparat.
- Kontrollera att effekt- och timervreden är rätt inställda.
- Kontrollera att luckan är ordentligt stängd och går i låssystemet. Annars kommer inte mikrovågsenergin att strömma in i ugnen

OM INGET AV OVANSTÅENDE KORRIGERAR SITUATIONEN, KONTAKTA EN KVALIFICERAD TEKNIKER. FÖRSÖK INTE JUSTERA ELLER REPARERA UGNEN SJÄLV.



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.



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



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



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

A. Oplysninger om bortskaffelse for brugere (private husholdninger)

1. I EU

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

Brugt elektrisk og elektronisk udstyr skal behandles separat og i overensstemmelse med lovgivningen, der kræver korrekt behandling, indsamling og genbrug af brugt elektrisk og elektronisk udstyr.

Efter implementeringen i medlemslandene kan private husholdninger inden for landene i EU gratis returnere deres brugte elektriske og elektroniske udstyr på angivne genbrugsstationer*.

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

*) Kontakt de lokale myndigheder for yderligere detaljer.

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

2. I lande uden for EU

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

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

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

B. Oplysninger om bortskaffelse for erhvervsbrugere

1. I EU

Hvis produktet anvendes til forretningsformål og du vil bortskaffe det:

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

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

2. I lande uden for EU

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

Du kan læse om service og garantirettigheder her www.sharpconsumer.com/support/, www.sharpconsumer.com/contact/ eller tage kontakt til forhandleren, hvor du købte produktet.

Overensstemmelseserklæringer kan findes ved at følge linket:

<https://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/>

FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ MULIG UDSÆTTELSE FOR MIKROBØLGEEENERGI

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

INDHOLD

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER.....	3
INSTALLATION.....	10
RADIOINTERFERENS	11
INSTRUKTIONER FOR JORDFORBINDELSE (JORDING).....	11
SPECIFIKATIONER	11
OVN OG TILBEHØR.....	12
BETJENINGSPANEL	13
MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAUER.....	14
MIKROBØLGETILBEREDNING	14
RENGØRING OG PLEJE	15
OVNFAST PORCELÆN OG EGNED BEHOLDERE	15
GODE RÅD OM TILBEREDNING MED MIKROBØLGER.....	17
GODE RÅD OM OPTØNING	19
GODE RÅD OM GENOPVARMNING	20
FEJLFINDING	21
FØR DU RINGER EFTER HJÆLP	22

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS OMHYGGELIGT OG GEM TIL FREMTIDIG REFERENCE.

Hvordan undgå risikoen for ild. Mikrobølgeovnen bør ikke efterlades uden opsyn under drift. Effektniveauer, der er for høje, eller tilberedningstid, der er for lang, kan overophede madvarer og forårsage brand.

Denne ovn er kun designet til at blive brugt på en bordplade. Den er ikke lavet til at blive indbygget i en køkkenenhed. Placér ikke ovnen i et skab.

Stikkontakten skal være let tilgængelig, så ovnen let 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. En separat gruppe skal anvendes udelukkende til dette apparat.

Placer ikke ovnen i områder, hvor der dannes varme. For eksempel 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 døren være lukket for at kvæle flammerne.

Brug kun mikrobølgesikre beholdere og køkkenredskaber. Redskaber skal kontrolleres for at sikre, at de er velegnede til brug i mikrobølgeovne.

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

Rengør stænkskærmen og ovnrummet efter anvendelse. Disse dele skal være tørre og uden fedt. Fedt, der samler sig på delene, kan blive overophedede og begynde at ryge

og brænde.

Stil ikke brændbare genstande nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger.

Fjern alle metalpakninger, snoner osv. fra fødevarer og fødevarepakker. Buedannelse på metaloverflader kan forårsage brand.

Brug ikke mikrobølgeovnen til at opvarme olien til friturestegning. Temperaturen kan ikke styres, og olien kan antændes.

Brug kun specielle mikrobølgemajsproducenter til at lave popcorn.

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.

For at undgå overophedning og brand skal der udvises særlig opmærksomhed ved tilberedelse og genopvarmning af madvarer med et højt sukkerindhold eller fedtindhold, for eksempel, pøsehorn, tærter eller plumkage. Se de tilsvarende tips i betjeningsvejledningen

Sådan undgås risiko for skader. ADVARSEL:

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

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

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

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

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

Anvend ikke ovnen, hvis ovndøren er åben, og forsøg ikke at ændre på ovndørens sikkerhedslåseklumper på nogen måde. Anvend ikke ovnen, hvis der sidder noget i klemme mellem ovndørens tætningslister og kontaktfladerne.

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

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

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

Sådan undgås risiko for elektrisk stød.

- Du må under ingen omstændigheder fjerne yderkappen.
- Undgå at der spildes væske på eller der kommer genstande inden for ovndørens låseåbninger eller ventilationsåbningerne. Hvis der spildes noget på disse dele, skal ovnen umiddelbart slukkes og kobles fra strømnettet. Kontakt derefter et autoriseret SHARP-serviceværksted.
- Du må ikke komme strømkablet og stikkontakten i vand

eller væsker.

- Lad ikke strømkablet hænge ned fra kanten af et bord eller en anden arbejdsoverflade.
- Hold strømkablet væk fra varme overflader, inklusive ovnens bagside.
- Hold apparatet og dets ledning inden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Forsøg ikke selv at skifte ovnlampen og lad ikke andre end en elektriker, som er autoriseret af SHARP, gøre dette. Hvis ovnlampen går i stykker, skal du kontakte din forhandler eller et autoriseret SHARP-serviceværksted.
- Hvis ovnens strømkabel beskadiges, skal det erstattes med et nyt specialkabel.
- Kablet må kun udskiftes af et autoriseret SHARP-serviceværksted.

Sådan undgås risiko for eksplosion eller pludselig kogning:

ADVARSEL: Væsker og andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da de kan eksplodere. Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan medføre forsinket udkogning, og derfor skal der udvises forsigtighed ved håndtering af beholderen.

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

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

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 med forhøjet virkning.

Tilbered ikke æg i æggeskallen og varm ikke hele hårdkogte æg op i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter mikrobølge-tilberedningen er klar. Hvis du vil tilberede eller genopvarme æg, der ikke består af røræg eller er blandet, skal du først prikke huller i æggeblommerne og æggeghviderne, da ægget ellers kan eksplodere. Slå skallen i stykker og skær hårdkogte æg igennem, inden de genopvarmes i mikrobølgeovnen.

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

Sådan undgås risiko for forbrændinger.

ADVARSEL: Indholdet i sutteflasker og babymadglas skal omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres, inden du mader dit barn, for at undgå forbrændinger. Brug grydelapper eller ovnhandsker, når du tager maden ud af ovnen, for at undgå forbrændinger.

- Åbn altid beholdere, popcornposer, stegeposer osv. væk fra ansigt og hænder for at undgå forbrændinger fra damp og kogeudbrud. For at undgå forbrændinger skal du altid tjekke madens temperatur og røre rundt inden servering, og især lægge 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 undgå forbrændingsskader fra varm damp og varme, som kan strømme ud.
- Skær madvarer, der tilberedes i ovnen, i dele for at slippe damp ud og undgå forbrændingsskader.
- Hold børn væk fra ovndøren for at undgå, at de brænder sig.

Sådan undgås børns evt. forkerte brug. ADVARSEL: Tillad kun børn fra 8 år og op at bruge ovnen uden 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 AUTO MENU-tilstand må børn kun bruge ovnen under passende voksent opsyn på grund af den temperatur, der frembringes.

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.

Der skal holdes øje med børn for at sikre, at de ikke leger med ovnen.. Modeller med elektronisk berøringspanel er forsynet med en børnelås-tilstand.

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.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen.

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

Sådan forhindres det, at ovnbunden knækker:

- a) Lad drejetallerkenen køle ned, inden rengøring af ovnbunden med vand.
- b) Læg ikke varm mad eller varme køkkenredskaber på drejetallerkenen, hvis den er kold.
- c) Læg ikke kold mad eller kolde køkkenredskaber på drejetallerkenen, hvis den er varm.
- d) Læg ikke noget på ovnens yderkappe, når ovnen anvendes.

BEMÆRK:

Plastbeholdere må ikke anvendes under ovennævnte

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

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

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

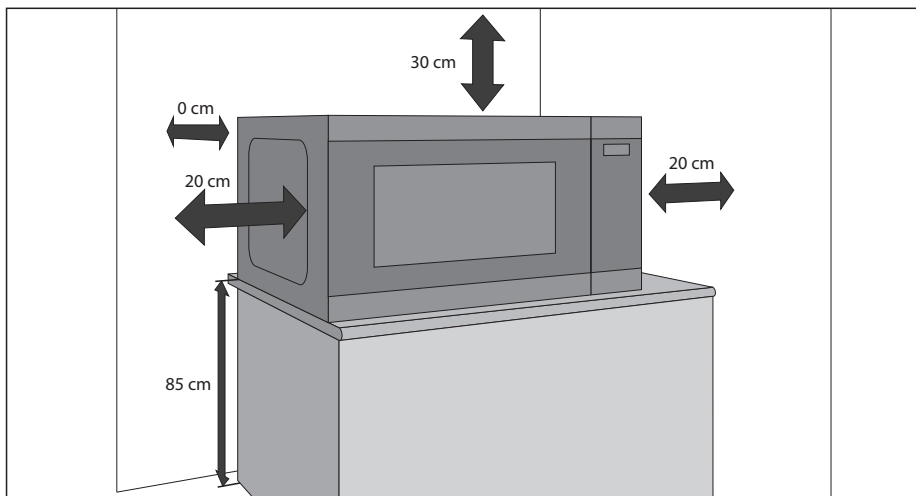
Vanddamp og -dråber kan ind imellem dannes på ovnens vægge og omkring ovnlågens forsegling og kontaktoverflader. Dette er normalt, og er ikke tegn på, at mikrobølger lækker, eller at der er en anden fejl.



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

INSTALLATION

1. Fjern alt indpakning fra indersiden af ovnrummet og den beskyttende film der findes på mikrobølgeovens kabinetoverflade.
 2. Kontroller ovnen grundigt for evt. skader.
 3. 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. 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

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

1. Rengør lågen og ovnrummet, hvor de mødes.
2. Skift retning på radioens eller tv'ets modtagerantenne.
3. Flyt mikrobølgeovnen i forhold til modtageren.
4. Sæt mikrobølgeovnen i en anden stikkontakt, så mikrobølgeovnen og modtageren er på forskellige grupper.

INSTRUKTIONER FOR JORDFORBINDELSE (JORDING)

Dette apparat skal have jordforbindelse. Denne ovn er udstyret med en ledning med en jordledning med et jordstik. Den skal sættes i en stikkontakt, der er korrekt installeret og jordet. I tilfælde af en elektrisk kortslutning reducerer jordforbindelsen risikoen for elektrisk stød ved at levere en nødstrømsledning til den elektriske strøm. Det anbefales, at der forefindes en separat gruppe, der kun betjener ovnen.



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

BEMÆRK:

1. Hvis du har spørgsmål om jording eller elektriske instruktioner, skal du kontakte en autoriseret elektriker eller servicetekniker.
2. Hverken producenten eller forhandleren tager noget ansvar for skader på ovnen eller personskafer, der opstår som følge af skodesløshed ved tilslutning til elnettet.

Den netledning, der bruges i mikrobølgeovnen, bruger følgende farvekodede ledninger:

Grøn og gul = JORD

Blå = NUL

Brun = FASE

SPECIFIKATIONER

Modelnavn	YC-PS201AE
Strømforsyningen	230~240 V/ 50 Hz
Strømforsyning	1200 W
Nominel effekt for mikrobølger	700 W
Driftsfrekvens	2.450 MHz
Udvendige mål (B) x (H) x (D) mm	455 x 274 x 329
Ovnrummets mål (B) x (H) x (D)** mm	315 x 198 x 297
Ovnkapacitet	20 liter**
Ensartet tilberedning	System med drejetallerken
Nettovægt	ca. 10,5 kg
LED pære	1,5 W

* - Dette produkt opfylder kravene i den europæiske standard EN55011. I overensstemmelse med denne standard er dette produkt klassificeret som gruppe 2 klasse B-udstyr.

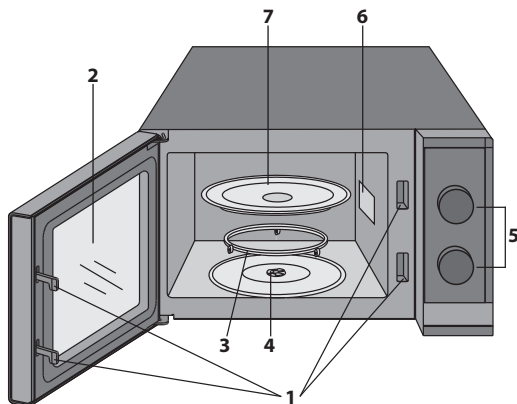
Gruppe 2 betyder, at udstyret tilsigtet genererer højfrekvensenergi i form af elektromagnetisk stråling til varmebehandling af fødevarer. Klasse B-udstyr betyder, at udstyret er egnet til brug i private hjem.

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

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

OVN OG TILBEHØR

1. Dørsikkerhedslåsesystem
2. Ovnruide
3. Rullering
4. Kobling til drejetallerken
5. Tænd/sluk- og tidsstyring
6. Bølgelederdæksel (Må ikke fjernes)
7. Glasbakke
8. Ventilationsåbninger
9. Yderkappe
10. Strømforsyningskabel



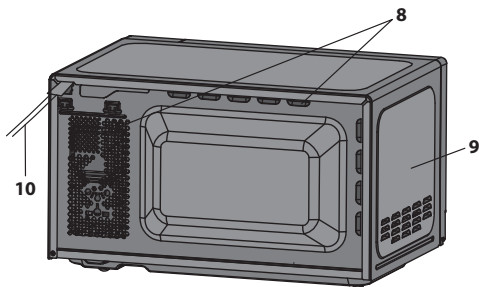
Kontroller, at følgende tilbehør er til rådighed:
Rullering, kobling til drejetallerken og glasbakke

- Placer rulleringen i midten af ovnbunden, så den kan rotere frit omkring koblingen. Placer derefter drejetallerkenen på sin holder, så den sidder fast på koblingen.
- For at undgå at skade drejetallerkenen skal du løfte fade og beholdere, så de ikke slår imod drejetallerkenens kant, når de tages ud af ovnen.

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

BEMÆRKNINGER:

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



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

BETJENINGSPANEL

1. Knap til justering af mikrobølgeeffekt

| – Lav - 20 % effekt (140 W)

⊗ – Optøning - 42 % effekt (294 W)

|| – Mellemlav - 52 % effekt (364 W)

||| – Mellem - 73 % effekt (511 W)

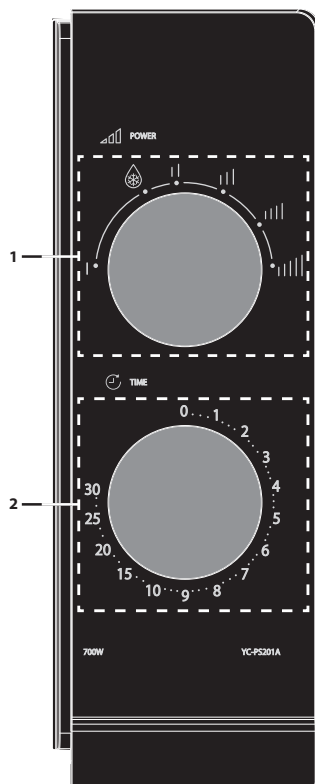
|||| – Mellemhøj - 88 % effekt (616 W)

||||| – Høj - 100 % effekt (700 W)

2. TIMERknap

Drej Timerknappen for at indstille tilberedningstiden. Den længste tid er 30 minutter. Derefter begynder ovnen automatisk at tilberede maden.

BEMÆRK: forlæng tilberednings-/optøningstiden ved at dreje timerknappen med uret. Forkort tilberednings-/optøningstiden ved at dreje timerknappen mod uret.



MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAUER

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

Disse niveauer vælges ved at dreje Tænd/sluk-knappen til den ønskede indstilling. Knappen klikker på plads, når den flyttes til den ønskede effektposition.

Indstilling af effekt	Anbefalet tilberedning
I	Til langsom optøning, f.eks. af crème gateaux eller wienerbrød.
	Anvend dette effektniveau for at sikre, at retten optøs jævnt. Denne indstilling er også ideel til simrende ris, pasta, boller og til tilberedning af æggecreme.
	Anvendes til kompakte madvarer, der kræver længere tilberedning ved normal tilberedning, f.eks. gryderetter. Dette effektniveau tilrådes for at få kødet mørt.
	Anvendes til længere tilberedning af bastante madvarer, som f.eks. bøf og stege, farsbrød og prætilberedt mad, samt til følsomme retter, såsom sukkerbrødske. Effekten er mindre og gør, at maden tilberedes jævnt uden risiko for, at siderne brænder på.
	Anvendes til hurtig tilberedning eller genopvarmning af f.eks. gryderetter, varme drikke, grøntsager osv.

MIKROBØLGGETILBEREDNING

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

TILBEREDNINGSTIPS:

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

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

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

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

ADVARSEL:

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

RENGØRING OG PLEJE

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

OVNFAST PORCELÆN OG EGNED BEHOLDERE

1. Det ideelle materiale til en mikrobølgeredskaber er 'gennemsigtigt' for mikrobølgerne, så energien kan passere gennem beholderen og opvarme maden.
2. Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal, så der må ikke anvendes metalredskaber eller skåle med metalkant.
3. Brug ikke genbrugspapirprodukter, når du tilbereder i mikrobølgeovnen, da de kan indeholde små metalfragmenter, som kan forårsage gnister og/eller brand.
4. Runde/ovale fade i stedet for firkantede/aflange anbefales, da mad i hjørner har tendens til at overtilberedes.
5. Smalle strimler af aluminiumsfolie kan bruges til at forhindre overtilberedning af udsatte områder. Men pas på ikke at bruge for meget og hold en afstand på 2,54 cm mellem folie og hulrum

Nedenstående liste er en generel vejledning, der kan hjælpe dig med at vælge de korrekte redskaber.

Køkkengrej	Mikrobølge Sikker	Bemærkning
Bruningsfade	✓ / ✗	Følg altid producentens anvisninger. Overstig ikke den angivne opvarmningstid. Vær meget forsigtig, da disse fade bliver meget varme.
Porcelæn og keramik	✓ / ✗	Porcelæn, keramik, glaseret lertøj og benporcelæn er normalt egnede, bortset fra dem med metaldekoration.
Varmebestandigt glas	✓	Sørg for, at alt kogegrej af glas er egnet til brug i en mikrobølgeovn.
Ikke-varmebestandigt glas	✗	
Varmebestandig keramik	✓	Sørg for, at alle keramiske materialer ikke er for tykke eller har et højt indhold af mineraler.
Mikrobølge-sikre fade af plast	✓	Kontroller altid, at kogegrej af plast er egnet til brug i en mikrobølgeovn.
Køkkenruller	✓ / ✗	Brug kun køkkenrulle, som anbefales til brug i mikrobølgeovn.
Glasvarer f.eks. Pyrex®	✓ / ✗	Vær forsigtig, hvis du bruger fint glas, da det kan gå i stykker eller revne, hvis det opvarmes pludseligt.
Metalbakke	✗	Det anbefales ikke at bruge metalkøkkengrej, da der vil ske buedannelse, hvilket kan føre til brand.
Metalstativ	✗	Det anbefales ikke at bruge metalkøkkengrej, da der vil ske buedannelse, hvilket kan føre til brand.
Aluminiumsfolie Foliebeholdere	✓ / ✗	Små stykker alufolie kan bruges til at beskytte maden fra overophedning. Hold folien mindst 2,54 cm fra ovnens vægge, da buedannelse kan forekomme. Det anbefales ikke at bruge foliebeholdere, medmindre andet er angivet af producenten, f. eks. Microfoil®. Følg anvisningerne nøje.
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 prikkes i for at lade dampen slippe ud. Kontrollér, at poserne er egnede til brug i mikrobølgeovn.
Paptallerkener/-kopper og køkkenrulle	✓	Brug ikke plastik eller metalbånd, da de kan smelte eller bryde i brand på grund af buedannelse.
Strå- og træbeholdere	✓	Brug kun til opvarmning eller til at absorbere fugt. Vær forsigtig, da overophedning kan forårsage brand.
Genbrugspapir og aviser	✗	Vær altid i nærheden af ovnen, når du bruger disse materialer, da overophedning kan forårsage brand. Kan indeholde uddrag af metal, som vil medføre "buedannelse" og kan føre til brand.



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

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

GODE RÅD OM TILBEREDNING MED MIKROBØLGER

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



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

BEMÆRKNINGER VEDRØRENDE TILBEREDNINGSRÅD:

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



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

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

Arranger

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

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

Skærm

Visse fødevarer kan med fordel tildækkes under mikrobølgetilberedning.

Brug mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg.

Prik hul

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

fx kartofler, fisk, kylling, pølser.

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

Omrør, vend og omarranger

For at opnå en jævn tilberedning er det vigtigt at røre, vende og omarrangere maden under tilberedningen. Rør og omarrangere altid udefra og ind mod midten.

Hvile

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

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



ADVARSEL: Ansigt og hænder: Brug altid grydelapper til at fjerne mad eller køkkengrej fra ovnen.

Træd tilbage, når du åbner ovndøren, så varme eller damp kan spredes. Når du fjerner tildækninger (såsom husholdningsfilm), åbner stegeposer eller popcornsemballage, skal du rette dampen væk fra ansigt og hænder.



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

GODE RÅD OM OPTØNING

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

- Fjern al emballage og indpakning før optøning.
- Optø madvarer ved at benytte mikrobølgeniveau 1,1 eller Defrost
- Se yderligere oplysninger nedenfor.

Omarranger

Fødevarer, der er placeret mod ydersiden af fadet vil tø hurtigere op end fødevarer i midten. Det er derfor vigtigt, at maden omarrangeres op til 4 gange under optøningen.

Flyt tætpakkede stykker fra ydersiden til midten og omarranger steder, der overlapper.

Det vil sikre, at alle dele af maden optøs jævnt.

Adskil

Fødevarer kan hænge sammen, når det tages ud af fryseren. Det er vigtigt at adskille fødevarer, så snart det er muligt under optøningen.

f.eks. baconskiver, kyllingefiletter.

Afskærm

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

Hvile

Hviletiden er nødvendigt at sikre, at maden er helt optøet.

Optøning er ikke færdig, når maden tages ud af mikrobølgeovnen. Maden skal hvile, tildækket, i en vis tid for at sikre, at midten har helt optøet.

Vend

Det er vigtigt, at alle fødevarer vendes op til 4 gange under optøning.

Det er vigtigt for at sikre en grundig optøning.

GODE RÅD OM GENOPVARMNING

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

Portionsanretning

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

Placer mindre madvarer på midten af tallerkenen, og større og tykkere madvarer i kanten. Tildæk med mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller og genopvarm ved effektniveau 1. Omrør/omarranger halvvejs gennem genopvarmningen.

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

Skiveskåret kød

Tildæk med mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller og genopvarm ved effektniveau 1. Omarranger mindst en gang for at sikre en jævn genopvarmning.

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

Fjerkræportioner

Placér den tykkeste del af portionerne i kanten af fadet. Tildæk med mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller og genopvarm ved effektniveau 1.

Vend halvvejs gennem genopvarmningen.

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

Gryderetter

Tildæk med mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg og genopvarm ved effektniveau 1. Omrør jævnligt for at sikre en jævn genopvarmning.

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

For at opnå de bedste resultater ved genopvarmning, skal du vælge et passende mikrobølgeeffektniveau, der er egnet til fødevarer. F. eks. kan en skål med grøntsager opvarmes ved effektniveau 1, mens en lasagne, som indeholder ingredienser, der ikke kan omrøres, skal opvarmes ved effektniveau 1.

BEMÆRKNINGER:

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



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

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



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

FEJLFINDING

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

Følg de simple eftersyn nedenfor.

Placer en kop halvt fyldt med vand på drejetallerkenen, og luk døren. indstil ovnen til at arbejde i 1 minut ved mikrobølgeeffektniveau 1111 .

1. Tænder ovnlampen, når der tilberedes mad?
2. Virker ventilatoren? (Tjek det ved at holde hånden oven over ventilationsåbningerne.)
3. Høres lydsignalet efter 1 minut?
4. Er vandet i koppen varmt?

Hvis du svarer "Nej" til et af spørgsmålene, skal du først kontrollere, at ovnen er tilsluttet korrekt, og at sikringen ikke er gået. Hvis der ikke er fejl med nogen af dem, så kan du kontrollere vha. fejlfindingsdiagrammet nedenfor.



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

- Dørens tætningslister stopper udslip af mikrobølger, når ovnen er i drift, men det danner ikke en lufttæt forsegling. Det er normalt at se vanddråber, lys eller at mærke varm luft omkring ovndøren. Madvarer med et højt indhold af fugt vil afgive damp og skabe kondens inden for døren, som kan dryppe fra ovnen.
- Reparationer og modifikationer: Forsøg ikke at betjene ovnen, hvis den ikke fungerer korrekt.
- Adgang til ydre kabinet og lampe: Fjern aldrig det ydre kabinet. Dette er meget farligt på grund af højspændingsdele inde i enheden, som aldrig må berøres, da det kan være fatalt. Din ovn er ikke udstyret med et adgangsdæksel til lampen. Hvis lampen brænder over, må du ikke selv forsøge at udskifte den. Tilkald ET SHARP-godkendt servicecenter.

FEJLFINDINGSDIAGRAM

SPØRGSMÅL	SVAR
Der føles træk omkring døren.	Når ovnen er i gang, cirkulerer luft i ovnrummet. Ovndøren danner ikke en lufttæt forsegling, så luft kan slippe ud langs døren.
Der dannes kondens i ovnrummet, og det kan dryppe fra døren.	Ovnrummet vil normalt være koldere end maden, der tilberedes, og damp, der er dannet under tilberedningen vil kondensere på den koldere overflade. Mængden af damp, der dannes, afhænger af vandindholdet i maden, der tilberedes. Visse madvarer, såsom kartofler har et højt fugtindhold. Kondens, der opsamles i dørens rude, vil forsvinde efter et par timer.
Blink eller buedannelse i ovnrummet under tilberedning.	Buedannelse opstår, når en metalgenstand kommer i nærheden af ovnrummet under tilberedning. Dette kan muligvis opkradse ovnrummets vægge lidt, men vil ellers ikke beskadige ovnen.
Buedannelse i kartofler.	Sørg for, at alle "øjne" er fjernet fra kartoflerne, og at der er prikket huller i dem. Anbring dem direkte på drejetallerkenen eller i et varmebestandigt tærtedaf eller lignende.
Ovnen virker ikke, når Timerknappen er drejet væk fra 0.	Tjek, at lågen er lukket korrekt.
Ovnen arbejder for langsomt.	Sørg for, at det korrekte effektniveau er valgt.
Ovnen støjer.	Mikrobølgeenergi pulserer (tænder/slukker) under tilberedning/optøning.
Det ydre kabinet er varmt.	Kabinettet kan blive varmt at røre ved - Hold børn væk.

FØR DU RINGER EFTER HJÆLP

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

- Kontroller, at ovnsens netledning er sat korrekt i. Hvis ikke, skal du tage stikket ud af stikkontakten, vente 10 sekunder og sætte det i igen.
- Kontrollér, om der er sprunget en sikring eller fejlstrømsrelæet. Hvis disse ser ud til at fungere korrekt, skal du teste stikkontakten med et andet apparat.
- Kontroller, at Tænd/sluk- og Timerknapperne er indstillet korrekt.
- Kontroller, at lågen er lukket forsvarligt, og at lågens sikkerhedslås er indkoblet. Ellers vil mikrobølgeenergien ikke løbe ind i ovnen

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



Huomio:

Tuotteeseesi on merkitty tämä symboli. Se tarkoittaa, ettei käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita saa sekoittaa talousjätteisiin. Näille tuotteille on erillinen keräysjärjestelmä.



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



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



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

A. Tietoja hävittämisestä käyttäjille (yksityiset kotitaloudet)

1. Euroopan unionissa

Huomio: Jos haluat hävittää tämän laitteen, älä vie sitä tavalliseen roska-asäiliöön!

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

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

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

*) Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.

Jos käytetyissä sähkö- tai elektroniikkalaitteissa käytetään paristoja tai akkuja, hävitä nämä tuotteet erikseen etukäteen paikallisten säästöjen mukaisesti. Kun hävität tämän tuotteen asianmukaisesti, autat varmistamaan, että jätteet käyvät läpi tarpeellisen käsittelyn, hyödyntämisen ja kierrätyksen. Näin estät mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristölle ja ihmisten terveydelle, joita saattaa olla seuraamuksena jätteiden väärästä käsittelystä.

2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella

Jos haluat hävittää tämän tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja kysy asianmukaista hävittämistapaa.

Sveitsi: Käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet voidaan palauttaa maksutta jälleenmyyjälle, vaikka et ostaisi uutta tuotetta. Muita keräyspisteitä on lueteltu verkkosivustoilla www.swico.ch tai www.sens.ch.

B. Lisätietoja hävittämisestä yrityskäyttäjille

1. Euroopan unionissa

Jos tuote on ollut yrityskäytössä ja haluat hävittää sen:

Ota yhteys SHARP-jälleenmyyjään, joka antaa lisäohjeita tai ottaa tuotteen takaisin. Sinulta saatetaan veloittaa takaisinotosta tai kierrätyksestä aiheutuneet kustannukset. Pienet tuotteet (ja pienet jätemäärät) voidaan ottaa takaisin paikallisissa keräyspisteissä.

Espanja: Ota yhteyttä käytössä olevaan keräysjärjestelmään tai paikallisiin viranomaisiin, ja pyydä näitä ottamaan takaisin käytetyt laitteet.

2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella

Jos haluat hävittää tämän tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja tiedustele asianmukaista hävittämistapaa.

Saadaksesi huoltoa ja takuuoikeuksiasi koskevaa tietoa mene osoitteeseen www.sharpconsumer.com/support/, www.sharpconsumer.com/contact/ tai ota yhteyttä jälleenmyyjään, jolta ostit tuotteen.

Vaatimustenmukaisuusvakuutukset ovat saatavilla seuraavasta linkistä:

<https://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/>

VAROTOIMET MAHDOLLISILLE MIKROAALTOENEGIALTA SUOJAUTUMISELLE

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

SISÄLTÖ

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA.....	3
ASENNUS.....	10
RADIOHÄIRIÖT.....	11
MAADOITUSOHJEET.....	11
TEKNISET TIEDOT.....	11
UUNI JA LISÄVARUSTEET.....	12
SÄÄTÖPANEELI.....	13
MIKRON TEHOASETUKSET.....	14
MIKROAALLOILLA KYSENNYS.....	14
HOITO JA PUHDISTUS.....	15
SOVELTUVAT KEITTOASTIAT.....	15
MIKROSSA KYSENTÄMISEN VINKIT.....	17
SULATUSOHJEITA.....	19
RUUANLÄMMITYSOHJEITA.....	20
VIANMÄÄRITYS.....	21
ENNEN KUIN PYYDÄT APUA.....	22

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 syttymiseen.

Tämä uuni on tarkoitettu käytettäväksi vain pöydän päällä. Se ei sovellu sisäänrakennettavaksi keittiölaitteeksi.

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

AC-käyttöjännitteen on oltava -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 käytettäväksi mikroaaltouuneissa.

Pidä uunia silmällä, jos lämmität ruokaa muovista tai paperista valmistetuissa astioissa; ne saattavat syttyä.

Puhdista roiskesuojus ja uunin sisusta käytön jälkeen. Ne on pidettävä kuivina ja rasvattomina. Kerääntynyt rasva saattaa ylikuumeta ja savuta tai syttyä tuleen.

Älä sijoita syttyviä materiaaleja lähelle uunia tai tuuletusaukkoja.

Älä tuki tuuletusaukkoja.

Poista ruoasta ja pakkauksista kaikki metalliset tiivisteet, metalliset sulkimet tms., metallipintojen kipinäointi voi aiheuttaa tulipalon.

Älä käytä mikroaaltouunia uppopaistoöljyn kuumentamiseen.

Lämpötilaa ei voi säätää ja öljy saattaa syttyä tuleen.

Käytä popcornin valmistamiseen vain erityisiä mikropopcornpakkauksia.

Älä säilytä uunissa ruokaa tai muita tavaroita.

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

Älä jätä uunia vahtimatta, kun se on toiminnassa

Ole erityisen varovainen varmistaessasi 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 SHARPin

valtuuttama sähköasentaja saa vaihtaa lampun. Mikäli uunin lamppu ei toimi, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun SHARP-huoltoon.

- Mikäli laitteen virtajohto vioittuu, tilalle on asennettava vain tähän uuniin sopiva erikoisjohto.
- Vaihdon voi suorittaa ainoastaan valtuutettu SHARP-huoltaja.

Räjähdyksen tai äkillisen kiehumisen välttäminen:

VAROITUS: nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa pakkauksissa, koska ne saattavat räjähtää. Mikroaaltouunissa kuumennettavat juomat saattavat kiehua yli lämmityksen päätyttyä; ole sen takia erityisen varovainen juoma-astiaa käsitellessäsi.

Älä koskaan käytä suljettuja pakkauksia tai rasioita. Avaa pakkaukset ja poista kannet ennen käyttöä. Suljetut pakkaukset saattavat räjähtää kohonneen paineen takia vielä senkin jälkeen kun uuni on kytketty pois päältä.

Käsittele kuumennettavia nesteitä varoen. Käytä leveäsuuisia astioita, jotta ilmakuplat pääsevät poistumaan.

Älä koskaan kuumenna nesteitä kapeasuuisissa astioissa kuten tuttipulloissa, sillä tämä saattaa aiheuttaa kuumennetun sisällön äkillisen purkautumisen ja palovammojen vaaran.

Näin vältät kiehuvan nesteen äkillisen purkautumisen ja palovammavaaran:

1. Älä säädä liian pitkää kuumennusaikaa.
2. Sekoita nestettä ennen kuumennusta/jälleenkuumennusta.
3. Nesteeseen kannattaa laittaa lasipuikko tai jokin vastaava esine (ei metallinen) jälleenkuumennuksen ajaksi.
4. Anna nesteen tasaantua noin 20 sekuntia uunissa kuumennuksen loputtua äkillisen kiehahtamisen välttämiseksi.

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

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

Palovammariskin välttäminen.

VAROITUS: Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja on ravistettava tai sekoitettava ja niissä olevan juoman/ruoan lämpötila on tarkistettava, ennen kuin ne annetaan vauvalle, jotta estettäisiin palovammat. Käytä palovammojen välttämiseksi patalappuja tai -kintaita kun otat ruoan uunista.

- 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 aina rasiat, popcornpussit, paistopussit tms., niin että kuuma höyry ja äkillinen kiehahtaminen ei pääse polttamaan käsiäsi tai kasvojasi. 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 loitomalla uunin luukkaa avatessasi välttyäksesi ulospurkautuvan höyryn ja kuumuuden aiheuttamilta palovammoilta.
- Viipaloi aina täytetyt ja paistetut ruoat kuumennuksen

jälkeen höyryn vapauttamiseksi ja palovammojen välttämiseksi.

- Pidä lapset etäällä luukusta, jotteivät he polta itseänsä.

Lapset ja mikroaaltouuni. VAROITUS: Anna vähintään 8-vuotiaan lapsen käyttää uunia omin päin vain mikäli riittävät ohjeet on annettu ja hän osaa käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtää varomattoman käytön vaarat.

Kun uunia käytetään AUTOM. VALIKKO -tilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa syntyvän lämpötilan vuoksi.

Laitetta eivät saa käyttää sellaiset henkilöt, (mukaan lukien lapset), joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä rajoituksia tai joilla on puutteellisesti kokemusta tai tietoa, ellei heitä valvota tai heille ole annettu ohjeita laitteen käytöstä sellaisen henkilön toimesta, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.

Lapsia pitäisi valvoa, jotta he eivät leiki laitteella. Mallit, joissa on elektroninen kosketuspaneeli, sisältävät lapsilukkotilan.

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

Lapsille pitäisi opettaa kaikki tärkeät turvallisuusohjeet: patalappujen käyttö, ruoan suojusten varovainen poistaminen; erityistä huolta tulee kiinnittää pakkauksiin (esim. itsekuumentuvat materiaalit), joiden on tarkoitus tehdä ruoka rapeaksi, koska ne saattavat olla erityisen kuumia.

Muita varoituksia

Älä koskaan korjaa tai muuta uunia millään tavalla.

Älä siirrä uunia sen ollessa päällä.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa.

Tämä uuni on tarkoitettu kotitalouden ruoanvalmistukseen

ja sitä saa käyttää vain ruokien ja juomien valmistukseen. Ruoan ja vaatteiden kuivaaminen ja lämpötyynyjen, tossujen, pesusienten, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen on kiellettyä, ja se voi johtaa vammautumiseen tai tulipaloon. Uuni ei sovi kaupalliseen tai laboratoriokäyttöön.

Uunin ongelmattoman käytön ja vahinkojen välttämisen varmistaminen.

Älä koskaan käynnistä tyhjää uunia. Kun käytät ruskistavaa astiaa tai itselämmittävää materiaalia, pane lämpöä kestävä eristin, kuten posliinilautanen sen alle, jotta estät lämpörasitusta vaurioittamasta uunin pohjaa. Astioiden ohjeissa mainittuja esilämmitysaikoja ei saa ylittää.

Älä käytä metallisia astioita, jotka heijastavat mikroaaltoja ja saattavat aiheuttaa sähköistä kipinäintiä. Älä laita säilykepurkkeja uuniin.

Uunin pohjan rikkoutumisen estämiseksi:

- a)** Anna uunin pyörivän alustan jäähtyä ennen kuin puhdistat sitä.
- b)** Älä aseta kuumia ruokia tai astioita kylmälle uunin pohjalle.
- c)** Älä aseta kylmiä ruokia tai astioita kuumalle uunin pohjalle.
- d)** Uunin päälle ei käytön aikana saa laittaa minkäänlaisia esineitä.

HUOMAUTUS:

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

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

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

Vesihöyryä tai -pisaroita saattaa muodostua satunnaisesti

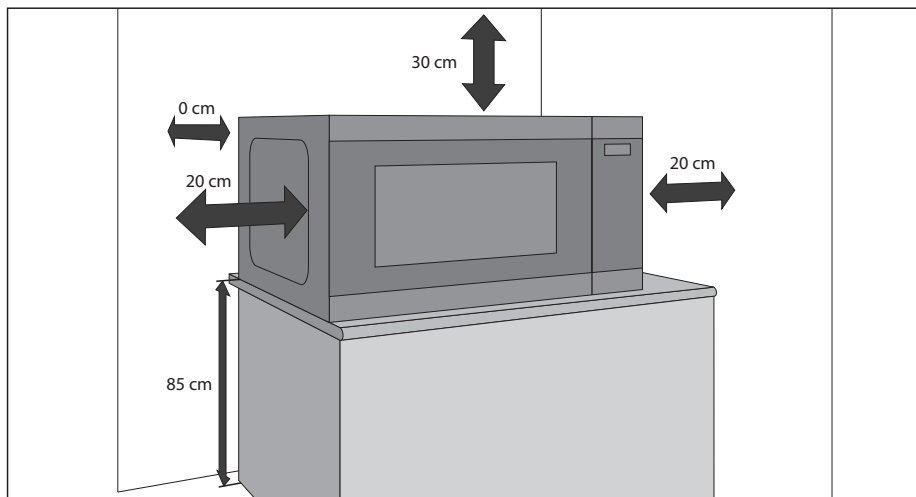
uunin seiniin, luukun tiivisteisiin ja tiivistepintoihin. Tämä on normaalia eikä ole osoitus mikroaaltojen vuodosta eikä toimintahäiriöstä.



Tämä symboli tarkoittaa, että pinnat kuumentuvat käytössä.

ASENNUS

- Poista kaikki pakkausmateriaali uunin sisäosasta. Jos uunin pinnassa on suojakalvoa, poista ne.
 - Tarkista uuni huolellisesti vaurioiden varalta.
 - Aseta uuni tasaiselle pinnalle, joka on tarpeeksi vahva kantamaan uunin painon ja sillä kypsennettävän raskaimman ruuan painon. Älä koskaan pane uunia kaappiin.
 - 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 jätettävä vähintään 20 cm:n tila.
 - Varmista, että uunin yläpuolelle jää vähintään 30 cm tilaa.
 - Älä irrota jalustaa uunin alaosasta.
 - Tulo- tai lähtöaukkojen tukkiminen voi aiheuttaa uunin vaurioitumisen.
 - Aseta uuni mahdollisimman kauaksi radioista ja televisiosta. Mikroaaltouunin käyttö voi aiheuttaa häiriötä radion tai television vastaanottoon.



- 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.

RADIOHÄIRIÖT

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

1. Puhdista luukku ja sisusta niiden yhdistymiskohdassa.
2. Suuntaa radion tai TV:n vastaanottoantennin uudelleen.
3. Aseta mikroaaltouuni toiseen paikkaan suhteessa vastaanottimeen.
4. Laita mikroaaltouuni toiseen pistorasiaan, jotta se ja vastaanotin ovat eri verkkoliitännässä.

MAADOITUSOHJEET

Tämä laite on maadoitettava. Uunissa on johto, jossa on maadoitusjohto ja maadoituspistoke. Se on kytkettävä pistorasiaan, joka on asennettu ja maadoitettu oikein. Sähköisen oikosulun sattuessa maadoitus vähentää sähköiskun vaaraa tarjoamalla pakojohdon sähkövirralle. On suositeltavaa järjestää pelkästään uunille erillinen piiri.



VAROITUS: maadoituspistokkeen virheellinen käyttö voi aiheuttaa sähköiskun vaaran.

HUOMAUTUS:

1. Jos sinulla on kysyttävää maadoituksesta tai sähköön liittyvistä ohjeista, ota yhteyttä valtuutettuun sähköasentajaan tai huoltohenkilöön.
2. Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ole vastuussa uunille koituvista vahingoista tai henkilövahingoista, jotka aiheutuvat uunin huolimattomasta sähköliitännästä.

Mikroaaltouunin verkkojohdossa on seuraavat värikoodatut johdot:

Vihreä ja keltainen = MAA

Sininen = NOLLA

Ruskea = VAIHE

TEKNISET TIEDOT

Mallinimi:	YC-PS201AE
Tehon syöttö	230~240 V/ 50 Hz
Virrankulutus	1 200 W
Mikroaaltouunin nimellislähtöteho	700 W
Käyttöraajuus	2 450 MHz*
Ulkomitat (L) x (K) x (S) mm	455 x 274 x 329
Sisäosan mitat (L) x (K) x (S)** mm	315 x 198 x 297
Uunin tilavuus	20 litraa**
Kypsennyksen tasalaatuisuus	Pyörivä alusta -järjestelmä
Nettopaino	n. 10,5 kg
LED lamppu	1,5 W

* - Tämä tuote täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 asettamat vaatimukset. Tämän standardin mukaisesti tämä tuote on luokiteltu ryhmän 2 luokan B laitteeksi.

Ryhmä 2 tarkoittaa, että laite tarkoituksellisesti tuottaa suurtaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa.

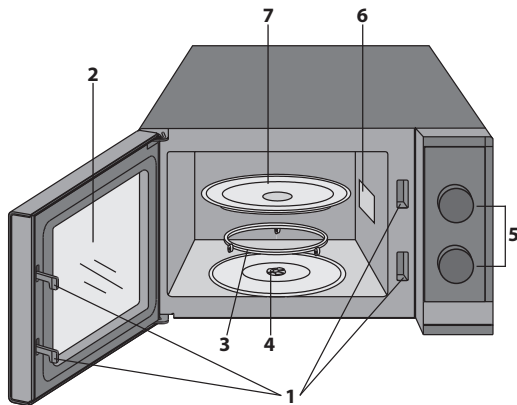
Luokka B tarkoittaa, että laite soveltuu käytettäväksi kotitalouksissa.

** - Sisätilavuus on maksimileveyden, syvyyden ja korkeuden summa.

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

UUNI JA LISÄVARUSTEET

1. Luukun turvalukkojärjestelmä
2. Uunin ikkuna
3. Pyörivä rengas
4. Pyörivän kuumennusalan kytkentäteline
5. Teho- ja aikasäädöt
6. Aaltoputken suojakansi (älä poista)
7. Lasialusta
8. Ilmastointiaukot
9. Uunin ulkovaippa
10. Virtajohto



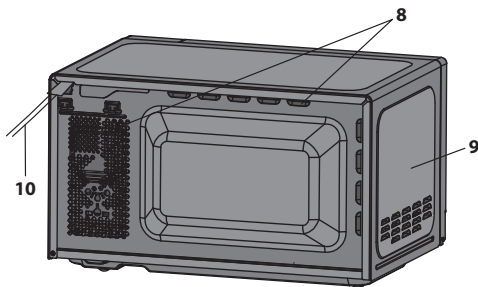
Varmista, että seuraavat lisävarusteet on toimitettu uunin mukana: pyörivä rengas, pyörivän kuumennusalan kytkentäosa ja lasialusta

- Aseta pyörivä rengas uunin pohjan keskelle niin, että se voi pyöriä vapaasti kytkentäosan ympärillä. Aseta pyörivä lautanen sitten tukeen niin, että se on tukevasti kytkentäosassa.
- Nosta aina astiaa ensin hieman ylöspäin ennen kuin otat sen uunista, jotta pyörivä kuumennusala ei vahingoittuisi.

HUOMAUTUS: Kun tilaat lisätarvikkeita, mainitse kaksi asiaa: osan nimi ja mallin nimi.

HUOMAUTUKSET:

- Aaltoputken suojakansi on helposti särkyvä. Uunin sisäpuolta puhdistettaessa on noudatettava varovaisuutta sen rikkoutumisen välttämiseksi.
- Kun olet valmistanut rasvaisia ruokia ilman kantta, puhdista uunin sisäpuoli perusteellisesti. Niiden täytyy olla kuivia ja puhtaita rasvasta. Rasvakeräytymät saattavat ylikuumentua ja alkaa savuta ja syttyä tuleen.
- Käytä uunia aina niin, että pyörivä kuumennusala ja kuumennusalan teline on asennettu kunnolla. Tämä edistää perusteellista ja tasaista kypsymistä. Huonosti paikoillaan oleva kuumennusala voi kolistaa, se ei ehkä pyöri kunnolla ja voi aiheuttaa vaurioita uunille.
- Ruoka ja ruoka-astiat asetetaan aina pyörivälle kuumennusalalle kypsennystä varten.
- Pyörivä alusta pyörii myötöpäivään tai vastapäivään. Pyörimissuunta voi vaihtua joka kerta, kun käynnistät uunin. Tämä ei vaikuta uunin tehoon.



VAROITUS: Tämä merkki tarkoittaa, että pinnat kuumentuvat käytössä. Ovi, ulkovaippa, uunin sisäpuoli, lisävarusteet ja astiat tulevat erittäin kuumiksi käytössä. Käytä aina paksuja uunikintaita palovammojen ehkäisemiseksi.

SÄÄTÖPANEELI

1. MIKROAALTOUUNIN TEHONSÄÄTÖnuppi

| – Matala - 20 % teho (140 W)

⊗ – Sulatus - 42 % teho (294 W)

|| – Kohtalaisen matala - 52 % teho (364 W)

||| – Kohtalainen - 73 % teho (511 W)

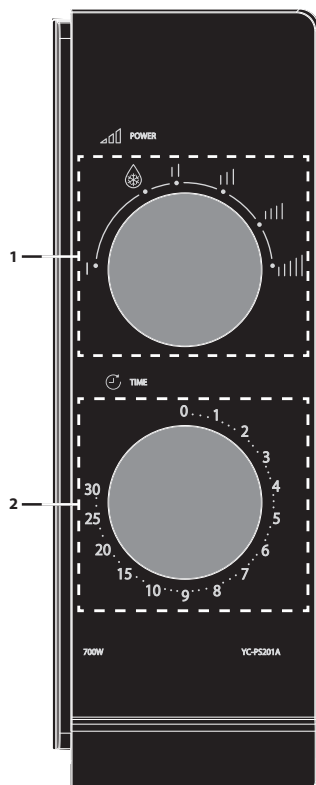
|||| – Kohtalaisen korkea - 88 % teho (616 W)

||||| – Korkea - 100 % teho (700 W)

2. AJASTIN-nuppi

Käännä AJASTIN-nuppia asettaaksesi kypsennysajan. Pisin aika on 30 minuuttia. Sen jälkeen uuni alkaa kypsentää automaattisesti.

HUOMAA: Lisää kypsennys-/sulatusaikaa kääntämällä ajastinnuppia oikealle. Vähennä kypsennys-/sulatusaikaa kääntämällä ajastinnuppia vasemmalle.



MIKRON TEHOASETUKSET

Mikroaaltouunin teho vaihtelee mikroaaltoenergian käynnistyessä ja sammuesssa. Käytettäessä muuta tehoasetusta kuin KORKEA (100 %) voi kuulla mikroaaltoenergian käynnistyvän ja sammuvan ruoan kypsentyessä tai sulaessa. Teho valitaan kääntämällä virranhallintanuppia haluttuun asetukseen. Nuppi napsahtaa paikalleen, kun se siirretään haluttuun tehoasetukseen.

Tehoasetukset	Suosittelut kypsennys
I	Käytetään hitaaseen sulattamiseen, esim. juustokakut tai voitaikina.
	Käytetään sulattamiseen, valitse tämä teho varmistaaksesi, että ruoka sulaa tasaisesti. Tämä asetus sopii ihanteellisesti myös riisin, pastan, mykyjen ja vaniljakastikkeen hiljaiseen kiehumiseen.
II	Käytetään pitkän kypsennysajan vaativiin ruokiin esim. perinteisiä liharuokia valmistettaessa. Tämän matalamman tehon käyttäminen takaa kypsennettävän lihan mureuden.
III	Käytetään pidemmän kypsennysajan vaativien ruokien, kuten paistien, lihamurekkeiden tai valmiiden ruoka-annosten valmistamiseen, mutta myös herkempiin ruokiin, kuten sokerikakkuun. Tällä alemmalla teholla ruoka kypsyy tasaisesti, eikä se valu kypsennysastian reunojen yli.
IIII	Käytetään pikakypsennykseen tai esim. laatikkoruokien, kuumien juomien, vihannesten, yms. lämmittämiseen.

MIKROAALLOILLA KYPSENNYS

1. Valmistele ja aseta ruoka sopivaan astiaan (katso "SOVELTUVAT UUNIASTIAT"), laita ruoka/astia kypsennysalustan keskelle. Sulje luukku.
2. Käännä **MIKRON TEHOASETUKSET**-valintakiekosta haluamaasi tehoasetus; mikä tahansa viidestä mikron tehosta.
3. Käännä **AJASTIN**-nupista haluamasi kypsennys-/sulatusaika, ja uuni käynnistyy automaattisesti.
4. Kun kypsennys/sulatus on valmis, **AJASTIN** palaa asentoon "0" ja kuulet merkkiään. Uunin lamppu sammuu automaattisesti ja kypsennysalustan pyöriminen loppuu. Avaa uunin luukku ja poista ruoka/astia varovasti. Jätä ruoka tasoittumaan tarpeen mukaan.

KYPSENNYSVINKKEJÄ:

Kun uuni käynnistyy, lamppu syttyy ja kuumennusalausta pyörii joko myötäpäivään tai vastapäivään.

Jos haluat lopettaa kypsennyksen ennen kuin kypsennysaika on päättynyt, käännä **AJASTIN** -nuppi takaisin "0" (off) -asentoon, tai avaa uunin luukku. Jos haluat vaihtaa kypsennysaikaa kypsennyksen aikana, käännä **AJASTIN**-nuppi haluamaasi asentoon.

Jos kypsennät/sulatat vähemmän kuin 3 minuuttia, käännä **AJASTIN**-nuppi 10 minuutin merkin ohii ja sitten takaisin haluttuun asentoon. Ajastin toimii silloin tarkemmin.

Jos haluat vaihtaa tehoasetusta kypsennyksen aikana, käännä **MIKROUUNIN TEHO**-nuppi haluamaasi asetukseen.

VAROITUS:

Varmista, että **AJASTIN** on palautunut "0"-asentoon kypsennyksen päätyttyä. Muutoin uuni käynnistyy automaattisesti, kun uunin luukku suljetaan.

HOITO JA PUHDISTUS

1. Sammuta uuni ja irrota virtajohto pistorasiasta puhdistuksen ajaksi.
2. Pidä uunin sisäosa puhtaana. Vältä ruoan roiskeita ja nesteiden läikkymistä uunin seinille. Pyyhi kostealla liinalla. Mietoja pesuaineita voidaan käyttää, jos uuni likaantuu erittäin paljon. Vältä käyttämästä suihkeita tai muita kovia puhdistusaineita. Ne voivat tahrata, juovittaa tai himmentää oven pintaa.
3. Uunin ulkopuoli on puhdistettava kostealla liinalla. Uunin sisällä sijaitsevien käyttöosien vaurioitumisen estämiseksi vettä ei saa tunkeutua tuuletusaukkoihin.
4. Pyyhi luukku ja ikkuna molemmin puolin, oven tiivisteet ja muut osat usein kostella liinalla poistaaksesi roiskeet. Älä käytä karkeita hankaavia puhdistusaineita.
5. Älä höyrypuhdistista.
6. Älä anna mekaanisten säädinten kastua. Puhdistista pehmeällä, kostealla liinalla. Puhdistaussasi mekaanisia säätimiä jätä luukku auki estääksesi uunin kytkeytymästä päälle tahattomasti.
7. Jos höyryä kertyy uunin luukun sisä- tai ulkopuolelle, pyyhi pehmeällä liinalla. Näin voi tapahtua, kun mikroaaltouunia käytetään korkeassa ympäristön kosteudessa. Se ei ole vika.
8. Uunin pohja on puhdistettava säännöllisesti kontaminaation ja mahdollisen kipinöinnin/vaurioitumisen välttämiseksi. Pyyhi pohja miedolla pesuaineella.
9. Poista hajut uunista yhdistämällä kupillinen vettä yhden sitruunan mehuun ja kuoreen mikroaaltouuninkestävään kulhoon. Lämmitä mikroaaltouunissa 5 minuuttia. Pyyhi kuivaksi huolellisesti pehmeällä liinalla.
10. Jos lamppu lakkaa toimimasta, ota yhteyttä asiakaspalveluun saadaksesi neuvoja.
11. Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruokajäämät on poistettava. Muuten uunin pinnat saattavat vaurioitua ja käyttöikä lyhentyä sekä johtaa vaaratilanteeseen.
12. Älä hävitä tätä laitetta kotitalousjätteen mukana. Se on hävitettävä kunnan asianmukaisessa jätteenkäsittelypaikassa.

SOVELTUVAT KEITTOASTIAT

1. Mikroaaltouunissa käytettävien keittiövälineiden ihanteellinen materiaali on mikroaaltoja läpäisevä, sillä se sallii energian kulkea astian läpi ja lämmittää ruokaa.
2. Mikroaallot eivät voi läpäistä metallia, joten metallisia keittiövälineitä ja astioita, joissa on metallikoristeita, ei pidä käyttää.
3. Älä käytä kierrätyspaperituotteita kypsentaessasi mikroaalloilla, koska ne voivat sisältää pieniä metallijäämiä, jotka voivat aiheuttaa kipinöitä ja/tai liekkejä.
4. Pyöreitä/soikeita astioita suositellaan nelikulmaisten/suorakaiteen muotoisten astioiden sijaan, sillä kulmissa oleva ruoka ylikypsy helposti.
5. Kapeita alumiinifoliosuikaleita voidaan käyttää paljaiden alueiden ylikypsytymisen estämiseksi. Mutta älä käytä sitä liikaa ja pidä 2,54 cm:n etäisyys folion ja uunin sisäosan välillä.

Seuraava luettelo on yleisohje, joka auttaa sinua valitsemaan oikeat välineet.

Ruoanlaittovälineet	Mikroaaltouunin kestävä	Huomautus
Ruskistusastia	✓ / ✗	Noudata valmistajan ohjeita. Älä ylitä annettuja lämmitysajoja. Noudata varovaisuutta, koska nämä astiat kuumentuvat erittäin kuumiksi.
Posliini ja keramiikka	✓ / ✗	Posliini, keramiikka, lasitettu ja luoposliini ovat yleensä sopivia. Ne eivät kuitenkaan saa sisältää metallikoristeita.
Lämmönkestävä lasi	✓	Käytettävien lasisten keittiövälineiden täytyy soveltua käytettäväksi mikroaaltouunille.
Ei-lämmönkestävä lasi	✗	
Lämmönkestävä keramiikka	✓	Varmista, että keramiikkamateriaali ei ole liian paksua, eikä se sisällä korkeita mineraalipitoisuuksia.
Mikroaaltouuninkestävät muoviasiat	✓	Tarkista aina, että muoviasiat sopivat käytettäväksi mikroaaltouunissa.
Taluspapery	✓ / ✗	Käytä vain taluspaperyä, jota suositellaan käytettäväksi mikroaaltouuneissa.
Lasiastiat esim. Pyrex®	✓ / ✗	Hauraita lasiastioita käytettäessä on noudatettava varovaisuutta, koska ne voivat rikkoutua tai murtua, jos niitä kuumennetaan äkillisesti.
Metallialusta	✗	Mikroaaltouunissa ei suositella käytettäväksi metallisia astioita, koska se saattaa aiheuttaa valokaaren, joka johtaa tulipaloon.
Metalliteline	✗	Mikroaaltouunissa ei suositella käytettäväksi metallisia astioita, koska se saattaa aiheuttaa valokaaren, joka johtaa tulipaloon.
Alumiinifolio Folioastiat	✓ / ✗	Ruokaa voidaan suojata ylikuumenemiselta pienillä alumiinifolion paloilla. Pidä folio vähintään 2,54 cm:n päässä uunin seinistä, koska se saattaa kaareutua. Folioastioita ei suositella, ellei valmistaja toisin suosittele, esim. Microfoil®. 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	✓	Täytyy puhkaista, jotta höyry pääsee pois. Varmista, että pussit soveltuvat käytettäväksi mikroaaltouunissa.
Paperilautaset tai -kupit ja taluspapery	✓	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.
Uusiopapery ja sanomalehti	✗	Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa, kun käytät näitä materiaaleja, koska ylikuumeneminen voi aiheuttaa tulipalon. Saattaa sisältää metallinpaloja, jotka aiheuttavat kipinöintiä ja saattavat aiheuttaa tulipalon.



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

HUOMAUTUS: Älä jätä uunia valvomatta sen ollessa käytössä.

MIKROSSA KYPSENTÄMISEN VINKIT

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



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

KYPSENNUSTÄ KOSKEVIA NEUVOJA:

- Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa.
- Käytettävien välineiden täytyy soveltua käytettäväksi mikroaaltouunille
- Katso keittokirjaosioista suositellut kypsennysajat ja tehot.
- Käytä popcornin valmistamiseen vain erityisiä (noudata valmistajan ohjeita). Älä koskaan käytä öljyä, ellei valmistaja näin neuvo äläkä koskaan ylitä ohjeellista valmistusaikaa.



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

Järjesteleminen

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

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

Peittäminen

Tietyt ruoat kannattaa peittää kypsennyksen aikana.

Käytä mikroaaltouunikelmua tai sopivaa kantta.

Puhkaiseminen

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

esim. perunat, kala, kana, makkara.

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

Sekoittaminen, kääntäminen ja järjesteleminen uudelleen

Jotta ruoka kypsyisi tasaisesti, on tarpeen sekoittaa, kääntää ja järjestää ruokaa uudelleen kypsennyksen aikana.

Sekoita ruokaa aina reunoilta keskustaan päin.

Anna seisoa

Tasaantumisaika on tarpeen kypsennyksen jälkeen, koska se jakaa lämmön tasaisesti ruokaan.

Ruuan ominaisuudet	
Koostumus	Paljon rasvaa tai sokeria sisältävät ruoat (esim. Jouluvanukas, joulutortut) tarvitsevat vähemmän lämmitysaikaa. Varovaisuutta on noudatettava, koska ylikymmeneminen voi johtaa tulipaloon. Ruoassa olevat luut johtavat lämpöä saaden ruoan kypsymään nopeammin. Huolellisuutta on noudatettava, jotta ruoka kypsyy tasaisesti.
Tiheys	Ruuan tiheys vaikuttaa tarvittavaan kypsennysaikaan. Kevyet, huokoiset ruuat, kuten kakut tai leipä kypsyvät nopeammin kuin raskaat, tiheät ruuat, kuten paistit ja padat.
Määrä	Mikroaaltojen määrä uunissa pysyy samana huolimatta siitä, kuinka paljon ruokaa kypsennetään. Kypsennysaikaa täytyy lisätä, kun uuniin lisättävän ruuan määrä kasvaa. Neljän perunan kypsyminen kestää esim. kauemmin kuin kahden.
Koko	Pienet määrät ja pienet palat kypsyvät nopeammin, koska mikroaallot lävistävät kaikilta sivuilta keskusta. Voit kypsentää tasaisesti paloittelemalla ruuan samankokoisiin paloihin.
Muoto	Epäsäännöllisen kokoisten ruokien paksumpien osien kypsyminen kestää kauemmin, kuten kananrinta. Aseta paksummat osat astian uloimpaan osaan, jossa ne saavat enemmän energiaa. Näin varmistat tasaisemman kypsymisen. Pyöreät muodot kypsyvät tasaisemmin kuin neliömuotoiset mikroaaltouunilla kypsennettäessä.
Ruuan lämpötila	Ruuan alkuperäinen lämpötila vaikuttaa tarvittavaan kypsennysaikaan. Jäähdytetyt ruoat kestävät kypsyä kauemmin kuin huoneenlämpöiset. Astian lämpötila ei ole todellinen merkki ruoan tai juoman lämpötilasta. Tee viillon ruokiin, joissa on täytteitä, esim. hillodonitseihin, vapauttaaksesi lämpöä tai höyryä.



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



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

SULATUSOHJEITA

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

- Poista kaikki pakkaukset ja kääreet ennen sulatusta.
- Sulata ruoka mikroaaltoteholla |, | tai Sulatus.
- Katso tarkemmat ohjeet alta.

Järjestä uudelleen

Ruoat, jotka on asetettu astian ulkopuolta kohti, sulavat nopeammin kuin keskellä olevat ruoat. Siksi on tärkeää asetella ruoat uudelleen jopa 4 kertaa sulatuksen aikana.

Siirrä tiiviisti asetellut ruoat ulkoreunalta keskelle ja järjestele päällekkäiset alueet.

Tämä varmistaa, että kaikki ruoan osat sulavat tasaisesti.

Erottele

Ruoka saattaa olla juuttunut yhteen, kun se otetaan pakastimesta. On tärkeää erotella ruoka mahdollisimman pian sulatuksen aikana.

esim. pekoniviiipaleet, kanafileet.

Suojaa

Jotkut ruuan kohdat saattavat lämmetä sulatuksen aikana. Voit estää niiden edelleen lämpenemisen ja kypsymään ryhtymisen suojaamalla ne ohuella kalvolla, joka heijastaa mikroaaltoja, esim. kanankoivet tai siipipalat

Anna seisoa

Tasaantumisaika on tarpeen ruoan sulamisen varmistamiseksi.

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

Käännä ympäri

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

Tämä on tärkeää kunnollisen sulamisen varmistamiseksi.

RUUANLÄMMITYSOHJEITA

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

Ruoka-annokset

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

Aseta pienemmät osat lautasen keskelle, paksummat osat reunalle. Peitä mikrokelmulla ja lämmitä teholla | | | . Sekoita/järjestä uudelleen puolessa välissä.

HUOMAUTUS: Varmista, että ruoka lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.

Viipaloitu liha

Peitä mikrokelmulla ja lämmitä teholla | | | . Järjestele uudelleen ainakin kerran, jotta ruoka lämpenee tasaisesti.

HUOMAUTUS: Varmista, että liha lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.

Siipikarjan osat

Aseta paksuimmat osat astian ulompaan osaan. Peitä mikrokelmulla ja lämmitä teholla | | | .

Käännä puolivälissä lämmitystä.

HUOMAUTUS: Varmista, että siipikarja lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.

Pataruuat

Peitä mikrokelmulla tai sopivalla kannella ja lämmitä teholla | | | .

Sekoita usein varmistuaksesi tasaisesta lämmityksestä.

HUOMAUTUS: Varmista, että ruoka lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.

Kun lämmität ruokaa, saat parhaat tulokset valitsemalla tietyille ruokatyyppille sopivan tehon. Kulhollinen kasviksia voidaan esimerkiksi lämmittää teholla | | | | | , kun taas lasagne, joka sisältää aineita, joita ei voida sekoittaa, pitäisi lämmittää teholla | | | .

HUOMAUTUKSET:

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



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

- Ole erityisen varovainen valmistaessasi tai lämmittäessäsi ruokia, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. 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.
- Tölkipurunoita ei saa lämmittää mikroaaltouunissa. Noudata tölkissä olevia valmistajan ohjeita.



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

VIANMÄÄRITYS

Jos uuni ei mielestäsi toimi oikein, voit suorittaa muutamia helppoja tarkastuksia ennen kuin soitat huoltoon. Näin vältetään tarpeettomilta huoltokutsuilta, jos vika on yksinkertainen.

Noudata seuraavaa helppoa tarkastusta:

Aseta puoli kupillista vettä alustalle ja sulje luukku. Säädä uuni kypsentämään 1 minuutin ajan teholla $||||$.

1. Syttyykö uunin lamppu kun kypsennys on käynnissä?
2. Toimiiko tuuletin? (Tarkista asettamalla kätesi ilmanottoaukkojen yläpuolelle.)
3. Kuuletko minuutin kuluttua äänimerkin?
4. Onko kupissa oleva vesi kuumaa?

Jos vastaat "Ei" johonkin kysymykseen, tarkista ensin, että uunin pistoke on kunnolla seinässä ja ettei sulake ole palanut. Jos vika ei ole kummassakaan, jatka tarkastusta seuraavan vianmääritystaulukon mukaisesti.



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

- Oven tiiviste pysäyttää mikroaltojen vuodon käytön aikana, mutta ei muodosta ilmatiivistä tiivistettä. On normaalia nähdä vesipisaroita, valoa tai tuntee lämmintä ilmaa luukun ympärillä. Ruuat, joissa on korkea kosteuspitoisuus, vapauttavat höyryä ja aiheuttavat luukun sisäpuolelle kondenssivettä, joka saattaa tippua uunista.
- Korjaukset ja muutokset: Älä yritä käyttää uunia, jos se ei toimi oikein.
- Ulkokuoren & lampun käsittely: Älä koskaan poista ulkokuorta. Se on erittäin vaarallista sisäisten korkeajännitteisten osien vuoksi. Niihin ei saa koskea, koska se voi olla hengenvaarallista.

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

VIANMÄÄRITYSTAULUKKO

KYSYMYKSET	VASTAUS
Ilmavirta kiertää luukun ympärillä.	Kun uuni toimii, ilma kiertää sisäosassa. Ovi ei ole ilmatiivis, joten ilmaa voi karata luukusta.
Uuniin muodostuu kondenssivettä, joka voi tippua luukusta.	Uunin sisäosa on normaalisti kylmempi kuin kypsennettävä ruoka, joten kypsennyksen aikana muodostuvat höyry kondensoituu kylmempään pintaan. Höyryn määrä riippuu ruoan vesipitoisuudesta. Jotkut ruuat, kuten perunat ovat kosteampia. Luukun oveen jääneen kondenssiveden pitäisi poistua muutaman tunnin kuluessa.
Välähdykset tai valokaaret uunin sisäosasta kypsennyksen aikana.	Valokaaria syntyy, kun metallinen esine tulee uunin sisäpinnan lähelle kypsennyksen aikana. Tämä saattaa karhentaa sisäpintaa, mutta ei vaurioita uunia.
Kipinöivät perunat.	Varmista, että kaikki "silmit" on poistettu perunoista ja että ne on pistelty. Aseta suoraan alustalle tai lämmönkestävään vuokaan tai vastaavaan.
Uuni ei toimi, kun ajastimen säätö on käännetty pois 0:sta.	Tarkista, että luukku on suljettu kunnolla.
Uuni kypsentää liian hitaasti.	Varmista, että on valittu oikea teho.
Uuni pitää ääntä.	Mikroaltoenergia sykkii PÄÄLLE ja POIS kypsennyksen/sulatuksen aikana.
Ulkokuori on kuuma.	Ulkokuori saattaa kuumeta - pidä lapset etäällä.

ENNEN KUIN PYYDÄT APUA

Tarkista seuraavat asiat ennen avun pyytämistä:

- Tarkista, että uuni on kytketty pistorasiaan tiukasti, Jos ei ole, irrota pistoke pistorasiasta, odota 10 sekuntia ja kytke takaisin tiukasti.
- Tarkista palanut sulake tai lauennut pääkatkaisija. Jos ne vaikuttavat toimivan oikein, testaa pistorasia toisella laitteella.
- Tarkista, että teho- ja ajastinnupit on säädetty oikein.
- Tarkista, että luukku on tiukasti suljettu ja lukitusjärjestelmä toimii. Jos luukku ei ole oikein suljettu, mikroaaltoenergia ei virtaa uuniin.

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



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



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



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

A. Informācija par likvidēšanu lietotājiem (privātās māsaimniecības)

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 māsaimniecības ES dalībvalstīs var atdot atpakaļ savas izmantotās elektriskās un elektroniskās iekārtas noteiktās savākšanas vietās bez maksas*.

Dažās valstīs* vietējais mazumtirgotājs var arī pieņemt atpakaļ jūsu veco izstrādājumu bez maksas, ja tā vietā iegādājaties ekvivalentu.

*) Lūdzu, sazinieties ar vietējo varas iestādi, lai iegūtu sīkāku informāciju.

Ja noliegtotajai elektroierīcei vai elektroniskajai ierīcei ir baterijas vai akumulatori, atbrīvojieties to šīm detaļām pirms atbrīvošanās no ierīcēm saskaņā ar vietējām valsts prasībām. Atbrīvojoties no šīs ierīces pareizā veidā, jūs palīdzat atkritumiem nonākt pareizā apstrādes, atjaunošanas un pārstrādes procesā, tādējādi novēršot iespējamo negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, kas savukārt var rasties, ja atkritumi tiek nepareizi apstrādāti.

2. Citās valstīs ārpus ES

Ja vēlaties atbrīvoties no šī izstrādājuma, lūdzu, sazinieties ar savām vietējām varas iestādēm un uzziniet par pareizo utilizācijas metodi. Šveicei: lietotas elektriskās vai elektroniskās iekārtas var atdot atpakaļ bez maksas tirgotājam pat tad, ja nepērk jaunu izstrādājumu. Papildu savākšanas vietas ir uzskaitītas mājas lapā www.swico.ch vai www.sens.ch.

B. Informācija par utilizāciju uzņēmumiem

1. Eiropas Savienībā

Ja izstrādājums tiek izmantots uzņēmējdarbības vajadzībām un vēlaties no tā atbrīvoties, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Lūdzu, sazinieties ar SHARP izplatītāju, kurš informēs jūs par izstrādājuma pieņemšanu atpakaļ. Jums var pieprasīt maksu par atpakaļpieņemšanu un pārstrādāšanu. Mazus izstrādājumus (un mazos daudzumus) var pieņemt atpakaļ vietējās savākšanas vietās.

Spānijai: lūdzu, sazinieties ar izveidoto savākšanas sistēmas punktu vai vietējo varas iestādi par lietoto izstrādājumu pieņemšanu atpakaļ.

2. Citās valstīs ārpus ES

Ja vēlaties atbrīvoties no šī izstrādājuma, lūdzu, sazinieties ar savām vietējām varas iestādēm un uzziniet par pareizo utilizācijas metodi.

Pakalpojumu un garantijas tiesības skatiet šeit: www.sharpconsumer.com/support/, www.sharpconsumer.com/contact/ vai sazinieties ar mazumtirgotāju, kur iegādājāties savu produktu.

Atbilstības deklarācijas pilnais teksts ir pieejams šeit:

<https://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.

SATURA RĀDĪTĀJS

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	3
UZSTĀDĪŠANA.....	11
RADIO TRAUCĒJUMI	12
NORĀDĪJUMI PAR ZEMĒJUMU	12
TEHNISKIE PARAMETRI.....	12
KRĀSNS UN PIEDERUMI.....	13
VADĪBAS PANELIS	14
MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅI	15
ĒDIENU GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ	15
TĪRĪŠANA UN APKOPE	16
PIEMĒROTI SILTUMIZTURĪGI TRAUKI.....	16
PADOMS GATAVOŠANAI AR MIKROVIĻŅU KRĀSNI	18
PADOMS PAR ATKAUSĒŠANU	20
PADOMS PAR UZSILDĪŠANU	21
PROBLĒMU NOVĒRŠANA.....	22
RĪCĪBA, PIRMS ZVANĪT APKALPES DIENESTAM.....	23

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET TOS UN GLABĀJIET TURPMĀKAI ATSAUCEI

Lai izvairītos no aizdegšanās, rīkojieties, kā norādīts tālāk. Mikroviļņu krāsni nedrīkst atstāt bez uzraudzības tās lietošanas laikā. Pārāk augsti jaudas līmeņi vai pārāk ilgi gatavošanas laiki var pārkarsēt ēdienus un izraisīt aizdegšanos.

Šī krāsns ir konstruēta lietošanai tikai uz atklātas virsmas. Tā nav konstruēta iebūvēšanai virtuves iekārtā. Neievietojiet krāsni skapītī. Elektriskajai rozetei jābūt viegli pieejamai, lai neparedzētā gadījumā ierīci varētu bez grūtībām atvienot.

Mainstrāvas elektrobarošana jābūt 230–240 V, 50 Hz ar vismaz 10 A sadales līnijas drošinātāju vai vismaz 10 A sadales slēdzi. Ir jānodrošina atsevišķa elektriskā shēma, kas izmantojama tikai šai iekārtai.

Nenovietojiet krāsni vietās, kur tiek izdalīts siltums, piemēram, parastas krāsns tuvumā. Neuzstādiet krāsni vietā ar lielu mitruma daudzumu 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 ēdianu plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet krāsni, jo iespējama aizdegšanās.

Notīriet viļņvada pārsegu un krāsns iekšpusi. Tiem jābūt sausiem un bez taukiem. Pielipušie tauki var pārkarsēt un sākt dūmot vai aizdegties.

Nenovietojiet viegli uzliesmojošus materiālus krāsns vai ventilācijas atveru tuvumā.

Neaizsedziet ventilācijas atveres.

Izņemiet visus metāla blīvējumus, stiepļu auklas u.c. no pārtikas produktiem un to iepakojumiem. Dzirksteļošana uz metāla virsmām var izraisīt aizdegšanos.

Nelietojiet mikroviļņu krāsni, lai sildītu eļļu cepšanai dziļos traukos. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties. Lai gatavotu popkornu, izmantojiet tikai īpašus mikroviļņu krāsns popkorna gatavotājus.

Krāsnī neglabāji pārtikas produktus un nevienu citu lietu.

Pēc krāsns ieslēgšanas pārbaudiet iestatījumus, lai nodrošinātu, ka krāsns darbojas atbilstoši vēlamajam.

Neatstāji ierīci nepieskatītu, kad tā darbojas.

Lai izvairītos no pārkaršanas un ugunsgrēka, jāievēro īpaša piesardzība, kad gatavojat vai uzsildāt pārtikas produktus ar augstu cukura vai tauku saturu, piemēram, cīsiņus mīklā, pīrāgus vai Ziemassvētku pudiņu. Atbilstošos ieteikumus skatiet lietošanas instrukcijā.

Lai izvairītos no traumām, ņemiet vērā tālāk minēto. BRĪDINĀJUMS!

Nedarbiniet krāsni, ja tā ir bojāta vai nedarbojas pareizi. Pirms lietošanas pārbaudiet šādas daļas:

- a) pārlicinieties, vai durvis aizveras pareizi, un nodrošini, lai tās nebūtu manījušas pozīciju un nebūtu deformētas;
- b) Pārlicinieties, vai eņģes un durvju drošības fiksatori nav salūzuši vai atbrīvojušies.
- c) Nodrošini, ka durvju blīves un blīvējuma virsmas nav bojātas.
- d) Nodrošini, ka krāsns iekšpusē vai durvju virsmā nav iespiedumu.
- e) Nodrošini, 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 šis iekārtas strāvas vads ir bojāts, tas jāaizvieto ar speciālu vadu.
- Maiņu drīkst veikt tikai pilnvarots SHARP apkalpes dienesta pārstāvis.

Lai novērstu sprādzienu vai pēkšņu vārīšanos, nemiet vērā tālāk minēto.

BRĪDINĀJUMS! Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu sprādzienvēda vārīšanos, tāpēc jāievēro piesardzība, rīkojoties ar trauku

Nekad nelietojiet slēgtus traukus. Noņemiet noslēgus un vākus pirms lietošanas. Slēgti trauki var sprāgt, jo spiediens ir paaugstināts pat pēc krāsns izslēgšanas.

Esiet uzmanīgs, sildot šķidrumus. Izmantojiet trauku ar platu kaklu, lai ļautu burbuļiem izdalīties.

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 sprādzienuveida vārīšanos.

Negatavojiet olas ar to čaumalām, un veselas cieti vārītas olas nesildiet mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt pat pēc uzsildīšanas beigām. Lai gatavotu vai uzsildītu olas, kas nav sakultas vai sajauktas, pārduriet dzeltenumus un baltumus, citādi olas var uzsprāgt. Nolobiet un sadaliet šķēlēs cieti vārītas olas pirms to uzsildīšanas mikroviļņu krāsnī.

Pirms gatavošanas pārduriet apvalkus tādiem pārtikas produktiem kā kartupeļi, desas un augļi, citādi tie var uzsprāgt.

Lai izvairītos no apdegumiem, ņemiet vērā tālāk minēto.

BRĪDINĀJUMS! Zīdaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burku saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem. Izņemot pārtikas produktu no krāsns, lietojiet katla turētājus vai krāsns cimdus, lai izvairītos no apdegumiem.

- Traukus, popkorna gatavotājus, krāsns cepšanas maisiņus un citus gatavošanas piederumus vienmēr atveriet attālāk no sejas un rokām. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru un samaisiet ēdienu pirms pasniegšanas un pievērsiet īpašu uzmanību zīdaiņu, bērnu vai vecu cilvēku pārtikas un dzērienu temperatūrai. Daļas, kurām var pieskarties, lietošanas laikā var kļūt karstas. Bērni nedrīkst tām tuvojies.
- Trauka temperatūra nav patiens 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 sagriežiet tos šķēlēs, lai atbrīvotu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.
- Nodrošiniet, ka bērni netuvojas durvīm, lai viņi neapdedzinātos.

Lai novērstu to, ka bērni šo ierīci izmanto nepareizi, nemiet vērā tālāk minēto. BRĪDINĀJUMS! Ļaujiet bērniem no 8 gadu vecuma lietot krāsni bez uzraudzības tikai tad, kad viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi tā, ka bērns ir spējīgs izmantot krāsni droši un saprot nepareizas lietošanas risku.

Ja ierīce tiek darbināta režīmā AUTOMĀTISKA IZVĒLNE, radītās temperatūras dēļ bērni drīkst lietot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.

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.

Pieskatiet bērnus, lai viņi nerotaļājas ar šo ierīci. Modeļiem ar elektronisko skārienpaneli ir iespējots bērnu bloķēšanas režīms.

Neatbalstieties un nešūpoļieties uz krāsns durvīm.

Nespēlējiet ar krāsni un neizmantojiet to kā rotaļlietu.

Bērniem ir jāiemāca visas svarīgās drošības instrukcijas: trauku turētāju lietošana, rūpīga pārtikas pārkļājumu noņemšana, pievēršot īpašu uzmanību iepakojumam (piem., paškarsējošajiem materiāliem), kas izstrādāts, lai padarītu ēdienu kraukšķīgu, jo tas var būt ļoti karsts.

Citi brīdinājumi

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni.

Nepārvietojiet krāsni, kad tā darbojas.

Ši ierīce paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībās.

Šī krāsns ir paredzēta tikai pārtikas produktu gatavošanai mājas apstākļos, un to var izmantot tikai ēdiena gatavošanai. Pārtikas produktu un apģērba žāvēšana un sildošo paliktņu, čību, sūkļu, mitru drēbju un līdzīgu lietu sildīšana var radīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku. Tā nav piemērota lietošanai komerciālos vai laboratorijas nolūkos.

Lai krāsns darbotos bez traucējumiem un izvairītos no bojājumiem, ņemiet vērā tālāk minēto.

Nekad nedarbiniet krāsni, kad tā ir tukša. Kad lietojat apbrūnināšanas trauku vai pašsasilstošu materiālu, vienmēr zem tā novietojiet siltumizturīgu izolatoru, piemēram, porcelāna šķīvi, lai novērstu krāsns pamatnes bojājumus siltuma spriegumu rezultātā. Trauku lietošanas norādījumos noteikto iepriekšējas uzsildīšanas laiku nedrīkst pārsniegt.

Nelietojiet metāla piederumus, kuri atstaro mikroviļņus un var izraisīt elektrisko dzirksteļošanu. Neievietojiet krāsnī skārda kārbas.

Lai novērstu krāsns pamatnes salūšanu, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- a) Pirms krāsns pamatnes tīrīšanas ar ūdeni ļaujiet tai atdzist.
- b) Nenovietojiet karstus ēdienus vai karstus piederumus uz aukstas krāsns pamatnes.
- c) Nenovietojiet aukstus ēdienus vai aukstus piederumus uz karstas krāsns pamatnes.
- d) Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa.

PIEZĪME.

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.

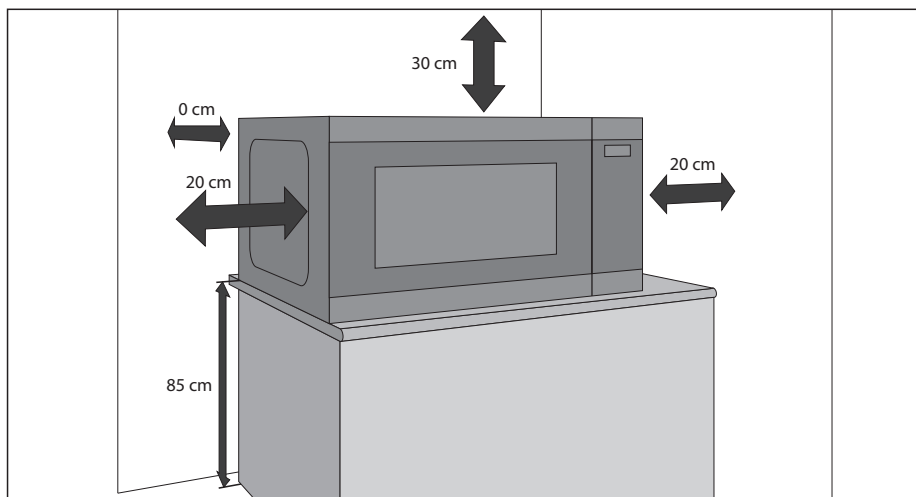
Dažreiz uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var veidoties ūdens tvaiki vai pilieni. Tā ir normāla parādība un nenorāda uz mikroviļņu krāsns noplūdēm vai nepareizu darbību.



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 iekļūdes un izplūdes atverēm. Skatiet attēlu pirmajā lappusē. Ierīces aizmugurējā daļa jānovieto pret sienu.
- Minimālais uzstādīšanas augstums ir 85 cm.
 - Minimālā atstarpe 20 cm ir jānodrošina starp jebkuru mikroviļņu krāsns daļu un līdzās esošajām sienām vai objektiem.
 - Virs mikroviļņu krāsns atstājiet vismaz 30 cm brīvas vietas.
 - Nenoņemiet pamatnes balstus no mikroviļņu krāsns apakšas.
 - Aizsedzot gaisa iekļūdes un/vai izplūdes atveres, var tikt bojāta krāsns.
 - Krāsni novietojiet pēc iespējas tālāk no radio un TV. Mikroviļņu krāsns izmantošana var traucēt radio un TV uztveršanu.



5. Droši savienojiet krāsns spraudni ar standarta iezemētu mājssaimniecības kontaktligzdu.

BRĪDINĀJUMS!

Nenovietojiet mikroviļņu krāsni vietās, kur tiek izdalīts siltums vai mitrums (piemēram, blakus vai virs parastas krāsns) vai tuvu viegli uzliesmojošiem materiāliem (piemēram, pie aizkariem).

Neaizsedziet un neaizsprostojiet gaisa ventilācijas atveres.

Nenovietojiet priekšmetus uz krāsns.

Nepieskarieties mikroviļņu krāsns ārpusē darbības laikā vai neilgi pēc lietošanas, jo tā var būt karsta.

RADIO TRAUCĒJUMI

Mikroviļņu krāsns izmantošana var traucēt radio, TV un līdzīga aprīkojuma uztveršanu. Kad rodas traucējumi, tos iespējams samazināt vai novērst, veicot tālāk norādītās darbības.

1. Notīriet durvju un korpusa vietu, kur tie saskaras.
2. Mainiet radio vai televīzijas uztveršanas antenas virzienu.
3. Pārvietojiet mikroviļņu krāsni attiecībā pret uztvērēju.
4. Pievienojiet mikroviļņu krāsni pie cita strāvas izvada tā, lai mikroviļņu krāsns un uztvērējs pievienots katrs pie citas shēmas.

NORĀDĪJUMI PAR ZEMĒJUMU

Šai ierīcei ir jābūt zemētai. Šī krāsns ir aprīkota ar vadu ar zemējumu un zemējuma kontaktdakšu. Tas ir jāpievieno pie pareizi uzstādītas un sazemētas sienas kontaktligzdas. Gadījumā, ja rodas issavienojums, zemējums samazina strāvas trieciena risku, nodrošinot strāvas novadīšanas vadu. Ieteicams nodrošināt atsevišķu ķēdi, pie kuras pieslēgta tikai krāsns.



BRĪDINĀJUMS! Nepareiza sazemētas kontaktdakšas lietošanas var radīt strāvas triecienu.

PIEZĪME.

1. Ja rodas kādi jautājumi par zemējumu vai strāvas savienojumu, konsultējaties ar kvalificētu elektriķi vai apkalpes dienestu.
2. Ne ražotājs, ne izplatītājs nevar uzņemties nekādu atbildību par krāsns bojājumiem vai traumām, kas radušās, neņemot vērā elektrisko savienojumu.

Mikroviļņu krāsni izmantotajam strāvas vadam ir tālāk norādītās krāsas dzīslas.

Zaļš un dzeltens = ZEMĒJUMS

Zils = NEITRĀLE

Brūns = LĪNIJA

TEHNISKIE PARAMETRI

Modeļa nosaukums	YC-PS201AE
Strāvas padeve	230~240 V/50 Hz
Enerģijas patēriņš	1200 W
Nominālā mikroviļņu jaudas izvade	700 W
Darba frekvence	2450 MHz
Ārējie izmēri (P) x (A) x (Dz.) mm	455 x 274 x 329
Dobuma izmēri (P) x (A) x (Dz.)** mm	315 x 198 x 297
Krāsns ietilpība	20 litri**
Gatavošanas vienmērīgums	Grozāmā šķīvja sistēma
Neto svars	apmēram 10,5 kg
LED spuldze	1,5 W

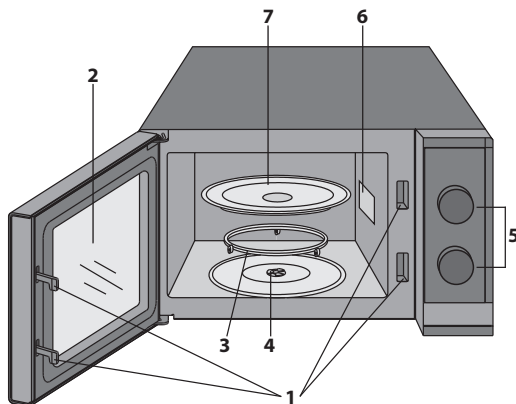
* - * Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām. Saskaņā ar šo standartu šis izstrādājums ir klasificēts kā 2. grupas B klases iekārta. 2. grupa nozīmē, ka iekārta ar nolūku ģenerēt radiofrekvenču enerģiju elektromagnētiskā izstarojuma veidā pārtikas produktu siltumapstrādei. B klases aprīkojums nozīmē, ka iekārta ir piemērota lietošanai mājāsaimniecībā.

** - Iekšējā ietilpība ir aprēķināta, izmērot maksimālo platumu, dziļumu un augstumu. Faktiskā ietilpība pārtikas ievietošanai ir mazāka.

SASKAŅĀ AR PASTĀVĪGAS UZLABOŠANAS POLITIKU MĒS PATURAM TIESĪBAS MAINĪT KONSTRUKCIJU UN TEHNISKOS PARAMETRUS BEZ BRĪDINĀJUMA.

KRĀSNS UN PIEDERUMI

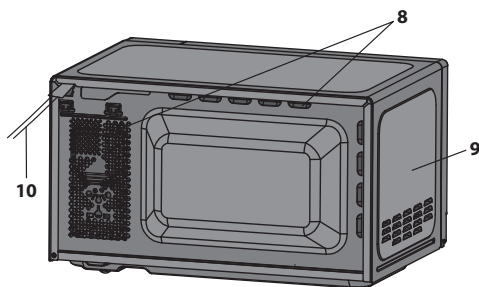
1. Durvju drošības slēgšanas sistēma
2. Krāsns lodziņš
3. Grozāmā šķīvja gredzens
4. Grozāmā šķīvja savienojums
5. Barošanas un laika vadība
6. Viļņvada pārsegums (Nenoņemt)
7. Stikla paplāte
8. Ventilācijas atveres
9. Ārējais korpuss
10. Strāvas vads



Pārbaudiet, vai šie piederumi ir iekļauti komplektācijā: grozāmā šķīvja gredzens, grozāmā šķīvja savienojums un stikla paplāte

- Novietojiet grozāmā šķīvja gredzenu uz mikroviļņu krāsns grīdas centra tā, lai tas varētu viegli rotēt ap savienojumu. Pēc tam novietojiet rotējošo šķīvi uz rotējošā šķīvja atbalsta tā, lai tas precīzi ievietotos savienojumā.
- Lai novērstu rotējošā šķīvja bojājumus, nodrošiniet, ka trauku izņemšanas brīdī tie ir pilnīgi pacelti virs šķīvja.

PIEZĪME. Kad pasūtāt piederumus, ņemiet vērā divas lietas: detaļas numuru un modeļa nosaukumu.



PIEZĪMES.

- Viļņvada pārsegums ir plīstošs. Tīrot krāsns iekšpusi, ir jārikojas uzmanīgi, lai šo pārsegu nesabojātu.
- Pēc taukainu ēdienu gatavošanas bez pārklājuma vienmēr rūpīgi iztīriet krāsns iekšpusi. Tiem ir jābūt sausiem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un radīt dūmus vai aizdegties.
- Vienmēr lietojiet krāsni ar pareizi ievietotu rotējošo šķīvi un tā atbalstu. Tas nodrošina pilnīgu un vienmērīgu gatavošanu. Nepareizi uzstādīts rotējošais šķivis var grabēt, negriezties pareizi un izraisīt krāsns bojājumus.
- Visi pārtikas produkti un pārtikas trauki gatavošanai vienmēr jānovieto uz rotējošā šķīvja.
- Rotējošais šķivis griežas pulksteņrādītāju kustības virzienā vai pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam. Griešanās virziens var mainīties katru reizi, kad krāsns tiek ieslēgts. Tas neietekmē gatavošanas kvalitāti.



BRĪDINĀJUMS! Šis simbols nozīmē to, ka lietošanas laikā virsmas sakarst. Lietošanas laikā durvis, ārējais korpuss, krāsns iekšpuse, piederumi un trauki kļūst ļoti karsti. Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr lietojiet biezas krāsns cimdus.

VADĪBAS PANELIS

1. MIKROVIĻŅU JAUDAS VADĪBAS poga

I – Zema – 20% jauda (140 W)

☼ – Atkausēšana – 42% jauda (294 W)

I| – Vidēji zema – 52% jauda (364 W)

I|I – Vidēja – 73% jauda (511 W)

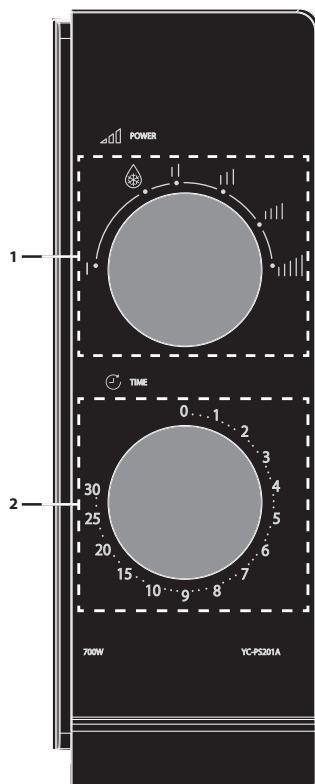
I|I| – Vidēji augsta – 88% jauda (616 W)

I|I|I – Augsta – 100% jauda (700 W)

2. TAIMERA poga

Grieziet TAIMERA pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku. Ilgākais laiks ir 30 minūtes. Pēc tam krāsns automātiski sāk gatavošanu.

PIEZĪME. Lai palielinātu gatavošanas/atkausēšanas laiku, grieziet taimera pogu pa labi. Lai samazinātu gatavošanas/atkausēšanas laiku, grieziet taimera pogu pa kreisi.



MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅI

Mikroviļņu jaudas līmenis tiek mainīts, ieslēdzot un izslēdzot mikroviļņu enerģiju. Lietojot no AUGSTS (100 %) atšķirīgus jaudas līmeņus, var dzirdēt mikroviļņu enerģijas ieslēgšanas un izslēgšanas impulsus, kad gatavojat vai atsaldējat pārtikas produktus.

Šo līmeni atlasa, griežot jaudas līmeņa pogu uz vēlamo iestatījumu. Poga ar klikšķi nofiksējas vietā, kad pārvietota nepieciešamajā jaudas pozīcijā.

Jaudas iestatījums	Ieteicamā gatavošana
I	Maigai atsaldēšanai, piem., krēma kūkai vai mīklai.
	Lai atkausētu, izvēlieties šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka trauks atkūst vienmēri. Šis iestatījums ir arī ideāls risu, makaronu, pelmeņu vārīšanai un olu krēma gatavošanai.
II	Blīvai pārtikai, kam, parasti cepot, nepieciešams ilgs cepšanas laiks, piem., gaļas ēdieniem, ir ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa ir mīksta.
III	Lietojams ilgāki blīvu produktu, piemēram, ceptu gurna gabalu, maltās gaļas un pārklātu ēdienu gatavošanai, arī jutīgiem ēdieniem, piemēram, biskvītkūkām. Ar šo samazināto iestatījumu gatavošana notiks vienmēri bez pārliekas gatavošanas
IIII	Tiek izmantots ātrai gatavošanai vai uzsildīšanai, piemēram, sautējumiem, dzērieniem, dārzeņiem u.c.

ĒDIENU GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

1. Sagatavojiet un novietojiet pārtiku atbilstošā traukā (skatiet nodaļu "PIEMĒROTI SILTUMIZTURĪGI TRAUKI"), novietojiet pārtiku/trauku tieši rotējošā šķīvja centrā. Aizveriet durvis.
2. Griežiet **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA VADĪBAS** pogu uz vēlamo iestatījumu; jebkuru no sešiem mikroviļņu jaudas līmeņiem.
3. Griežiet **TAIMERA** grozāmo pogu uz vēlamo gatavošanas/atkausēšanas laiku, un mikroviļņu krāsns automātiski tiks ieslēgta.
4. Kad gatavošana/atkausēšana ir pabeigta, **TAIMERA** grozāmā poga atgriežas pozīcijā 0 un atskan skaņas signāls. Mikroviļņu krāsns lampa automātiski tiek izslēgta, un rotējošais šķivis apstājas. Atveriet mikroviļņu krāsns durvis un uzmanīgi izņemiet pārtiku/trauku. Atstājiet pārtiku nostāvēties, ja tas ir nepieciešams.

GATAVOŠANAS IETIEKUMI

Kad krāsns sāks darboties, krāsns spuldze iedegsies un rotējošais šķivis grieziesies pulkstenrādītāju kustības virzienā vai pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam.

Ja vēlaties apturēt gatavošanu pirms ir pagājis laiks, griežiet **TAIMERA** grozāmo pogu atpakaļ uz "0" (izslēgts) vai atveriet mikroviļņu krāsns durvis. Mikroviļņu krāsns durvis var atvērt jebkurā gatavošanas laikā. Lai turpinātu gatavot, aizveriet durvis. Ja vēlaties mainīt gatavošanas laiku, vienkārši pagriežiet **TAIMERA** grozāmo pogu uz vēlamo jauno iestatījumu.

Kad nepieciešama par 3 minūtēm īsāka gatavošana/atkausēšana, pagriežiet **TAIMERA** grozāmo pogu līdz 10 minūšu atzīmei un pēc tam atpakaļ līdz vēlamajam iestatījumam. Pēc tam taimeris darbosies precīzāk.

Lai gatavošanas laikā mainītu jaudas līmeni, griežiet **MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅA VADĪBAS** grozāmo pogu līdz vēlamajam iestatījumam.

BRĪDINĀJUMS!

Pārliecinieties, vai gatavošanas beigās **TAIMERA** grozāmā poga ir pagriezta pozīcijā "0" vai arī pēc durvju aizvēršanas mikroviļņu krāsns automātiski sāks darboties.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pirms tīrīšanas izslēdziet krāsni un atvienojiet strāvas vadu no sienas kontaktligzdas.
2. Uzturiet krāsns iekšpusi tīru. Kad ēdiens izšļakstās vai izlieti šķidrumi pielip pie plīts sienām, noslaukiet ar mitru drānu. Ja krāsns ir ļoti netīrs, var izmantot vieglu mazgāšanas līdzekli. Izvairieties izmantot aerosolu un raupjus tīrīšanas līdzekļus. Tie var notraipīt, saskrāpēt vai notrulināt durvju virsmu.
3. Krāsns ārpusi jātīra ar mitru drānu. Lai novērstu detaļu krāsns iekšpusē bojājumus, neļaujiet ventilācijas atverēs iekļūt ūdenim.
4. Bieži noslaukiet durvis un logu abās pusēs, durvju blīves un blakus esošās daļas ar mitru drānu, lai notīrītu noplūdes vai šļakatas. Nelietojiet raupjus tīrīšanas līdzekļus.
5. Netīriet ar tvaika tīrītāju.
6. Neļaujiet mehāniskajām vadības ierīcēm kļūt mitrām. Notīriet ar mikstu, mitru drānu. Kad tirāt mehāniskās vadības ierīces, atstājiet krāsns durvis atvērtas, lai novērstu nejašu ieslēgšanu.
7. Ja iekšpusē vai ārpusē ap krāsns durvīm veidojas tvaiki, noslaukiet ar mikstu drānu. Tas var notikt, kad mikroviļņu krāsns tiek lietota liela mitruma apstākļos. Tas nav bojājums.
8. Krāsns grīda ir regulāri jātīra, lai izvairītos no pārpalikumiem un potenciālas dzirksteļošanas/bojājumiem. Vienkārši noslaukiet krāsns apakšējo virsmu ar vieglu mazgāšanas līdzekli.
9. Noņemiet smaržas no krāsns, mikroviļņu traukā sajaucot glāzi ūdens ar viena citrona sulu un mizu 5 minūtes veiciet gatavošanu mikroviļņos. Noslaukiet un nosusiniet ar mikstu drānu.
10. Ja rodas apgaismojuma lampas bojājums, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu, lai saņemtu atbalstu.
11. Krāsns ir regulāri jātīra un jālikvidē jebkuri ēdiena pārpalikumi. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, krāsns virsma var nodilt, kas nopietni ietekmē ierīces kalpošanas laiku un var radīt bīstamu situāciju.
12. Nemetiet šo ierīci māsasaimniecības atkritumos; tā jālikvidē vietējā savākšanas punktā.

PIEMĒROTI SILTUMIZTURĪGI TRAUKI

1. Lieliski piemērots materiāls izmantošanai mikroviļņu krāsnī ir mikroviļņus caurlaidošs, tas nodrošina enerģijas plūšanu caur tvertni un ēdiena uzsildīšanu.
2. Mikroviļņi nevar izkļūt caur metālu, tādēļ nevajadzētu izmantot metāla piederumus un traukus.
3. Gatavošanai mikroviļņos, nelietojiet pārstrādāta papīra izstrādājumus, jo tie var saturēt mazas metāla daļiņas, kas var radīt dzirksteļošanu un/vai aizdegšanos.
4. Apaļi/ovāli trauki ir ieteicami kantainu/iegarenu trauku vietā, jo to stūros ēdiens mēdz pārgatavoties.
5. Lai novērstu pārgatavošanos pakļautajās zonās, var izmantot šauras alumīnija folija loksnes. Bet rīkojieties uzmanīgi, lai neizmantotu pārāk daudz un nodrošiniet 2,54 cm attālumu starp foliju un korpusu.

Sarakstā tālāk ir vispārīgi norādījumi, lai palīdzētu izvēlēties pareizos piederumus.

Gatavošanai piemēroti trauki	Mikroviļņi Drošs	Komentārs
Cepšanas trauki	✓ / ✗	Vienmēr ņemiet vērā ražotāja norādījumus. Nepārsniedziet ieteiktos sildīšanas laikus. Esiet ļoti uzmanīgs, jo šie trauki var kļūt ļoti karsti.
Ķīnas porcelāns un keramikas izstrādājumi	✓ / ✗	Porcelāns, māla trauki, fajanss un kaulu porcelāns parasti ir piemērots, izņemot tos traukus, kuriem ir metāla dekorējumi.
Karstumizturīgs stikls	✓	Pārliecinieties, vai stikla trauks ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnī.
Stikla trauks, kas nav karstumizturīgs	✗	
Karstumizturīga keramika	✓	Pārliecinieties, vai keramikas materiāls nav pārāk plāns vai tam nav pārāk liels minerālu saturs.
Izmantošanai mikroviļņos piemēroti plastmasas trauki	✓	Vienmēr pārbaudiet, vai plastmasas trauki ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnī.
Virtuves papīrs	✓ / ✗	Izmantojiet tikai tādu virtuves papīru, kas paredzēts izmantošanai mikroviļņu krāsnī.
Stikla trauki, piem., Pyrex®	✓ / ✗	Izmantojot smalkus stikla traukus, ir jārikojas uzmanīgi, jo tie var saplīst, ja tiek pēkšņi uzkarsti.
Metāla paplāte	✗	Metāla traukus nav ieteicams izmantot, jo tie var dzirkstēļot, radot aizdegšanos.
Metāla plaukts	✗	Metāla traukus nav ieteicams izmantot, jo tie var dzirkstēļot, radot aizdegšanos.
Alumīnija folija Folijas trauki	✓ / ✗	Nelielus alumīnija folijas gabaliņus var izmantot, lai pasargātu ēdienu no pārkaršanas. Nodrošiniet, lai folija atrastos vismaz 2,54 cm no krāsns sienām, jo to saskares rezultātā var rasties dzirkstēļošana. Folijas trauki nav ieteicami, ja vien ražotājs nav tos norādījis, piemēram, Microfoil®, kura instrukcijas ievērojiet rūpīgi.
Pārtikas plēve	✓	Nedrīkst saskarties ar produktu un ir jāizdurst caurumi, lai tvaikam būtu kur izkļūt.
Plastmasa/polistirols, piem., ātrās ēdināšanas trauki	✓	Ir jārikojas uzmanīgi, jo daži trauki var saplakt, izkust vai mainīt krāsu pie augstas temperatūras.
Saldētavas/cepšanas maisiņi	✓	Ir jāizdurst caurumi, lai tvaikiem būtu kur izkļūt. Pārliecinieties, vai maisiņi ir piemēroti mikroviļņu krāsnij.
Papīra šķīvji/krūzītes un virtuves papīrs	✓	Neizmantojiet plastmasas vai metāla saspraudes, jo tās var izkust vai aizdegties dzirkstēļošanas rezultātā.
Salmu un koka trauki	✓	Izmantojiet tikai sildīšanai vai mitruma absorbēšanai. Jārikojas uzmanīgi, jo pārkaršana var radīt aizdegšanos.
Pārstrādāts papīrs un avize	✗	Šo materiālu lietošanas laikā vienmēr uzraugiet krāsni, jo pārkaršana var radīt aizdegšanos. Var saturēt metāla daļiņas, kas radīs dzirksteles un var izraisīt aizdegšanos.



BRĪDINĀJUMS! Kad sildāt ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzraugiet krāsni, jo iespējama aizdegšanās.

PIEZĪME. Neatstājiēt krāsni lietošanas laikā bez uzraudzības.

PADOMS GATAVOŠANAI AR MIKROVIĻŅU KRĀSNI

Mikroviļņu krāsnis gatavo ēdienu ātrāk nekā ar ierastajām gatavošanas metodēm. Tāpēc ir svarīgi ievērot noteiktas metodes, lai sasniegtu labu rezultātu. Daudzas no šīm metodēm ir līdzīgas tām, kas tiek izmantotas ierastajā gatavošanā.



BRĪDINĀJUMS! Šķidrumus un produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos vai burkāš/traukos ar vāciņiem, jo to iekšpusē var veidoties spiediens, kas radīs trauka/burkas uzsprāgšanu.

PADOMI PAR GATAVOŠANU

- Ja krāsns tiek izmantota, vienmēr to uzraugiet.
- Pārliecinieties, vai virtuves trauki ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Norādījumus par ieteicamo gatavošanas laiku un jaudas līmeni skatiet pavārgrāmatā esošajās tabulās.
- Mikroviļņu krāsnī gatavojamo popkornu lietojiet tikai ieteicamajos iepakojumos (ņemiet vērā ražotāja instrukcijas). Nekad nelietojiet eļļu, ja ražotājs to nav norādījis, kā arī nekad negatavojiet ilgāk par norādīto laiku.



BRĪDINĀJUMS! Vienmēr ņemiet vērā SHARP lietošanas rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ja pārsniedzat ieteiktos gatavošanas laikus un izmantojat pārāk lielus jaudas līmeņus, produkts var pārkarst, sadegt un ārkārtējos gadījumos var aizdegties un sabojāt krāsnī.

Pārkārtošana

Biezākās produkta daļas, piemēram, vistu stilbiņus, izvietojiet šķīvja ārējā malā.

Produkti, kas tiek novietoti tuvāk šķīvja ārējai malai, saņems vairāk enerģijas, t. i., tie gatavosies ātrāk nekā tie, kas atrodas šķīvja centrā.

Pārsegšana

Daži produkti tiek gatavoti labāk, ja tos pārse dz gatavojot ar mikroviļņiem.

Izmantojiet mikroviļņu pārtikas plēvi ar atverēm vai piemērotu vāku, lai nosegtu.

Caurumu izduršana

Produktiem ar mizu, ādu vai apvalku ir jāizdur caurumi vairākās vietās pirms gatavošanas vai sildīšanas, jo zem tiem var veidoties tvaiki, kas var radīt produkta uzsprāgšanu.

Šādi produkti, piemēram, ir kartupeļi, zivis, vistas, desas.

PIEZĪME. Olas nedrīkst sildīt, izmantojot mikroviļņu enerģiju, jo tās var eksplodēt, pat pēc vārīšanas beigām, piemēram, vārītas bez čaumalas, ceptas, cieti vārītas.

Apmaisīšana, apgrīšana un pārkārtošana

Lai gatavošana notiktu vienmērīgi, tās laikā produktu ir nepieciešams maisīt, apgrīzt un pārkārtot. Vienmēr maisiet un pārkārtojiet no trauka ārpuses uz iekšpusi.

Nostāvēšanās

Pēc gatavošanas ir nepieciešams ļaut ēdienam nostāvēties, jo tādējādi siltums vienmērīgi izkliedēsies pa visu pārtikas produktu.

Produktu īpašības	
Sastāvs	Produktiem ar lielu tauku un cukura saturu (piem., Ziemassvētku pudiņam, saldiem pīrādžiņiem) ir nepieciešams īsāks sildīšanas laiks. Ir jāuzmanās, lai nerastos pārkaršana, jo tas var radīt aizdegšanos. Produktos esošie kauli vada siltumu, nodrošinot produktu ātrāku pagatavošanu. Ir jāraugās, lai produkts tiktu pagatavots vienmēri.
Biezums	Produkta biezums ietekmēs gatavošanai nepieciešamo laiku. Viegli un poraini produkti, piemēram, kūkas un maize, tiek pagatavoti ātrāk nekā smagi un biezi produkti, piemēram, cepeši vai sautējumi.
Daudzums	Neatkarīgi no tā, cik daudz ēdiena tiek gatavots, mikroviļņu daudzums nemainās. Gatavošanas laiks ir jāpalielina atbilstoši produkta daudzumam, kas tiek ievietots krāsnī. Četrus kartupeļus, piemēram, būs jāgatavo ilgāk nekā divus.
Izmēri	Nelieli produkti un nelieli gabaliņi tiek pagatavoti ātrāk nekā lieli, jo mikroviļņi spēj iekļūt produktā no visām pusēm tā vidusdaļās virzienā. Lai gatavošana būtu vienmērīga, sagatavojiet vienāda izmēra gabaliņus.
Forma	Produktiem ar neregulāru formu, piemēram, vistas krūtiņai vai stilbiņiem, ir nepieciešams vairāk laika, lai pagatavotu to biežākās daļās. Vienmērigai gatavošanai novietojiet biežākās daļas uz trauka ārējās malas, kur tās saņems vairāk enerģijas. Mikroviļņu krāsnī apaļas formas produkti tiek pagatavoti vienmērīgāk nekā kvadrātveida formas produkti.
Produkta temperatūra	Produkta sākotnējā temperatūra ietekmē gatavošanai nepieciešamo laiku. Aukstiem produktiem var būt nepieciešams vairāk laika nekā produktiem ar istabas temperatūru. Trauka temperatūra nav tajā esošā produkta vai dzēriena temperatūras rādītājs. Sagrieziet gabaliņus produktus ar pildījumu, piemēram, ievārījuma miklas virtuļus, lai izlaistu siltumu vai tvaiku.



BRĪDINĀJUMS! Seja un rokas. Lai izņemtu produktu vai trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet cimdus. Atverot durvis, stāviet attālāk, lai karstums vai tvaiks tiktu izkliedēts.
Noņemot pārklājumus (piem., pārtikas plēvi), atverot cepšanas maisiņus vai popkorna iepakojumu, novirziet tvaiku attālāk no sejas un rokām.



BRĪDINĀJUMS! Pārbaudiet ēdiena vai dzēriena temperatūru un samaisiet pirms pasniegšanas.
Īpaši uzmanīgi esiet pasniedzot ēdienu zīdaiņiem, bērniem un vecāka gada gājuma cilvēkiem. Zīdaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burciņu saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.

PADOMS PAR ATKAUSĒŠANU

Ēdiena atkausēšana, izmantojot mikroviļņu krāsni, ir visātrākais veids. Tas ir vienkāršs process, bet tālāk minētās instrukcijas ir ļoti būtiskas, lai nodrošinātu produkta pilnīgu atkausēšanu.

- Pirms atsalīdzēšanas noņemiet iepakojumu un iesaiņošanas materiālus.
- Lai atkausētu ēdienu, izmantojiet mikroviļņu līmeni 1, 1 vai Atkausēšana.
- Skatiet informāciju tālāk.

Pārkārtošana

Tie produkti, kas novietoti uz šķīvja malas, tiks atkausēti ātrāk nekā tie, kas atrodas šķīvja vidusdaļā. Tāpēc ir svarīgi atkausēšanas laikā vismaz 4 reizes pārkārtot produktus.

Pārvietojiet cieši blakus izvietotos produktus no šķīvja ārējās malas uz vidusdaļu un pārkārtojiet vietas, kur produkti pārkļājas.

Tas nodrošinās, ka visas produkta daļas tiek vienmērīgi atkausētas.

Atdališana

Kad produkti tiek izņemti no saldētavas, tie var būt sasaluši kopā. Tiklīdz atkausēšanas procesa laikā ir iespējams, produkti ir jāatdala.

Piemēram, bekona šķēles vai vistas filejas.

Pārklāšana

Dažas no atkausējamajām produkta daļām var kļūt karstas. Lai tās neuzkarstu un nesāktu gatavoties, šīs daļas nepieciešams pārklāt ar nelieliem folijas gabaliņiem, kas atstaro mikroviļņus, piemēram, vistas kājiņas vai spārniņus.

Nostāvēšanās

Nostāvēšanās laiks ir nepieciešams, lai produkts tiktu pilnībā atkausēts.

Atkausēšana ir pabeigta tikai tad, ja produkts ir izņemts no mikroviļņu krāsns. Produktam apsegtā veidā ir jānostāvas noteiktu laika posmu, lai nodrošinātu, ka tā vidusdaļa pilnībā tiek atkausēta.

Apgriešana

Svarīgi visu ēdienu atkausēšanas laikā līdz pat 4 reizes apgriezt.

Tas ir svarīgi, lai nodrošinātu pilnīgu atkausēšanu.

PADOMS PAR UZSILDĪŠANU

Produktu uzsildīšanai ņemiet vērā tālāk minētos padomus un vadlīnijas, lai nodrošinātu produktu pilnīgu uzsildīšanu, pirms tas tiek pasniegts.

Maltīte uz šķīvja

Noņemiet visus putnu gaļas un gaļas gabaliņus, uzsildiet tos atsevišķi. Skatiet tālāk.

Mazākas produktu vienības novietojiet šķīvja centrālajā daļā, bet lielākas un biežākas vienības novietojiet šķīvja malās.

Pārkļājiēt ar mikroviļņus caurlaidīgu mikroviļņu pārtikas plēvi un sildiet ar jaudas līmeni 1. Kad ir atlikusi puse no sildīšanas laika, apmaisiet vai pārkārtojiet produktus.

PIEZĪME. Pirms pasniegšanas pārliecinieties, vai ēdiens ir pilnībā uzsildīts.

Gaļas šķēles

Pārkļājiēt ar mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi un sildiet ar jaudas līmeni 1. Vismaz vienu reizi pārkārtojiet produktus, lai nodrošinātu vienmērīgu sasildīšanu.

PIEZĪME. Pirms pasniegšanas pārliecinieties, vai gaļa ir pilnībā uzsildīta.

Putnu gaļas gabaliņi

Biezākas gabaliņu daļas novietojiet šķīvja ārējā malā, pārkļājiēt ar mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi un sildiet ar jaudas līmeni 1.

Apgrieziet, kad pagājusi puse uzsildīšanas laika.

PIEZĪME. Pirms pasniegšanas pārliecinieties, vai putnu gaļa ir pilnībā uzsildīta.

Sautējumi

Pārkļājiēt ar mikroviļņus caurlaidīgu pārtikas plēvi vai piemērotu vāciņu un sildiet ar jaudas līmeni 1.

Bieži maisiet, lai nodrošinātu vienmērīgu sasildīšanu.

PIEZĪME. Pirms pasniegšanas pārliecinieties, vai ēdiens ir pilnībā uzsildīts.

Lai uzsildīšanas laikā iegūtu vislabākos rezultātus, izvēlieties mikroviļņu jaudas līmeni, kas ir piemērots pārtikas veidam. Trauku ar dārzeņiem, piemēram, var uzsildīt, izmantojot jaudas līmeni 1, bet lazaņju, kas satur sastāvdaļas, kuras nevar apmaisīt, ir jākārsē ar jaudas līmeni 1.

PIEZĪMES.

- Pirms uzsildīšanas izņemiet produktu no folijas vai metāla traukiem.
- Uzsildīšanas laiks būs atkarīgs no produkta formas, biezuma, daudzuma un temperatūras kopā ar trauka izmēriem, formu un materiālu.



BRĪDINĀJUMS! Nekad nesildiet šķidrumus traukos ar šauru kakliņu, jo rezultātā tā saturs var izšļākties no trauka un radīt apdegumus.

- Lai izvairītos no pārkaršanas un aizdegšanās, esiet ļoti uzmanīgs, sildot pārtikas produktus ar augstu cukura vai tauku saturu, piemēram, cisiņus miklā, pīrāgus vai Ziemassvētku pudiņu.
- Nekad nesildiet eļļu vai taukus dzīvai cepšanai, jo tas var radīt pārkaršanu un aizdegšanos.
- Mikroviļņu krāsni nedrīkst sildīt konservētus kartupeļus. Par konserviem skatiet ražotāja instrukcijas.



BRĪDINĀJUMS! Zidaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burciņu saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja domājat, ka krāsns nedarbojas pareizi, šeit norādītas dažas vienkāršākās pārbaudes, kuras varat veikt pašu spēkiem, pirms zvanīt apkalpes dienestam. Tas palīdzēs novērst nevajadzīgus zvanus apkalpes dienestam, ja kļūme ir vienkārša. Veiciet tālāk norādītās vienkāršās pārbaudes.

Novietojiet tasi pa pusei pieļietu ar ūdeni uz grozāmā šķīvja un aizveriet durvis. Iestatiet taimeru gatavot 1 minūti, izmantojot jaudas līmeni .

1. Vai krāsns lampa iedegas gatavošanas laikā?
2. Vai dzesēšanas ventilators darbojas? (Pārbaudiet, novietojot roku virs gaisa ventilācijas atverēm.)
3. Vai pēc 1 minūtes atskan signāls?
4. Vai ūdens krūzītē ir karsts?

Ja jūsu atbilde uz kādu no jautājumiem ir "NĒ", vispirms pārbaudiet, vai krāsns ir pareizi pievienots pie strāvas padeves un nav izdeguši drošinātāji. Ja problēma joprojām netiek novērsta, skatiet problēmu novēršanas tabulu.



BRĪDINĀJUMS. Nekad neregulējiet, neremontējiet un nepārveidojiet krāsni paša spēkiem. Apkalpes un remontdarbus veikt ir bistami ikvienam, izņemot SHARP apmācītus darbiniekus. Tas ir svarīgi, jo var tikt noņemti pārsegi, kas nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģiju.

- Durvju blīvējums aiztur mikroviļņu noplūdi krāsns darbības laikā, bet nenodrošina gaisa blīvējumu. Normāla parādība redzēt ūdens lāses, ko rada silta gaisa plūsma ap durvīm. Pārtika ar augstu mitruma saturu rada tvaikus un kondensātu durvju iekšpusē, kas var nopīlēt no krāsns.
- Remontdarbi un pārveide. Nemēģiniet lietot krāsni, ja tā nedarbojas pareizi.
- Ārējais korpuss un piekļuve lampai. Nekad nenoņemiet ārējo korpusu. Tas ir ļoti bīstami augstsprieguma daļu dēļ iekšpusē, kurām nekad nedrīkst pieskarties, jo tās var radīt nāvējošas traumas. Krāsns nav aprīkots ar lampas piekļuves vāku. Ja lampa saplīst, nemēģiniet pašrocīgi nomainīt lampu. Zvaniet SHARP apstiprinātam apkalpes centram.

PROBLĒMU NOVĒRŠANAS TABULA

PROBLĒMA	ATBILDE
Ap durvīm cirkulē gaiss.	Kad krāsns darbojas, gaiss cirkulē krāsns iekšpusē. Durvis neveido gaisa blīvējumu, tādēļ gaiss var izkļūt caur durvīm.
Kondensāts veidojas krāsns iekšpusē un var pilēt no durvīm.	Krāsns iekšpusē parasti ir aukstāka par pagatavoto pārtiku un tādēļ gatavošanas laikā radītais tvaiks kondensējas uz aukstākās virsmas. Radītā tvaika daudzums ir atkarīgs no gatavotās pārtikas ūdens satura. Dažiem pārtikas veidiem, piemēram, kartupeļiem ir augsts mitruma saturs. Kondensāts uz durvju stikla nožūst pēc pāris stundām.
Liesmošana un dzirksteļošana krāsns iekšpusē gatavošanas laikā.	Dzirksteļošana var notikt, kad gatavošanas laikā metāla objekts nonāk krāsns iekšējās daļas tuvumā. Tas var saskrāpēt krāsns iekšējo virsmu, bet nevar radīt citus krāsns bojājumus.
Kartupeļu dzirksteļošana.	Pārliecinieties, vai kartupeļiem ir izņemtas visas "acis" un tie ir sagriezti. Novietojiet tos tieši uz paplātes vai ievietojiet tos karstumizturīgā pīrāgu šķīvī vai līdzīgā traukā.
Krāsns nedarbojas, ja taimera vadības ierīce pagriezta prom no 0.	Pārbaudiet, vai durvis ir pareizi aizvērtas.
Krāsns gatavo pārāk lēni.	Pārliecinieties, vai ir atlasīts pareizs jaudas līmenis.
Krāsns rada skaņu.	Gatavošanas/atkausēšanas laikā mikroviļņu enerģijas impulss IESLĒDZAS un IZSLĒDZAS.
Ārējais korpuss ir karsts.	Korpuss var kļūt karsts — neļaujiet bērniem tuvojies.

RĪCĪBA, PIRMS ZVANĪT APKALPES DIENESTAM

Pirms vērsties pēc palīdzības, pārbaudiet katru tālāk norādīto vienumu.

- Pārbaudiet, vai krāsns ir droši pievienots pie strāvas padeves. Pretējā gadījumā atvienojiet no strāvas padeves, uzgaidiet 10 sekundes un atkal pievienojiet pie strāvas padeves.
- Pārbaudiet, vai atslēgts ķēdes drošinātājs vai atslēdzies galvenais automātiskais slēdzis. Ja tie darbojas pareizi, pārbaudiet kontaktligzdu ar citu ierīci.
- Pārbaudiet, vai barošanas un taimera pogas ir iestatītas pareizi.
- Pārbaudiet, vai durvis ir cieši noslēgtas, aktivizējot durvju drošības bloķēšanas sistēmu. Pretējā gadījumā mikroviļņu enerģijas neieplūdis krāsni.

JA NEVIENA NO IEPRIEKŠ NORĀDĪTAJĀM DARBĪBĀM NENOVĒRŠ PROBLĒMU, SAZINIETIES AR KVALIFICĒTU TEHNIĶI. NEMĒĢINIET PAŠA SPĒKIEM REGULĒT VAI REMONTĒT KRĀSNI.



Dėmesio:

jūsų produktas yra pažymėtas šiuo ženklu. Tai reiškia, kad panaudoti elektros ir elektronikos gaminiai neturėtų būti maišomi su įprastomis buities atliekomis. Tokiems gaminiams yra nustatytos atskiros surinkimo sistemos.



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



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



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

A. Informacija apie įrangos šalinimą (vartotojams)

1. Europos Sąjungoje

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

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

Sekant valstybių narių veiklą, Europos Sąjungos privatūs namų ūkiai gali grąžinti panaudotą elektros ir elektronikos įrangą į tam skirtus surinkimo punktus nemokamai*.

Kai kuriose šalyse* vietinis įrangos prekiautojas taip pat gali priimti seną gaminį nemokamai, jei įsigyjate naują.

*) Dėl išsamesnės informacijos susisiekite su vietos valdžia.

Jei jūsų panaudotoje elektrinėje arba elektroninėje įrangoje yra baterijų arba akumuliatorių, išmeskite juos atskirai pagal vietos reikalavimus.

Tinkamai išmesdami šį gaminį padėsite užtikrinti, kad atliekos bus tinkamai apdorotos, utilizuotos bei perdirbtos ir užkirsite kelią galimam neigiamam poveikiui aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali lemti netinkamas atliekų apdorojimas.

2. Kitose šalyse už ES ribų

Norėdami išmesti šį produktą, susisiekite su vietos valdžia ir paprašykite informacijos apie tinkamus atliekų šalinimo būdus.

Šveicarijai: panaudota elektros ir elektronikos įranga gali būti grąžinama nemokamai prekybos agentui, net jeigu neketinate įsigyti naujo gaminio. Papildomi surinkimo punktai yra išvardinti interneto svetainėje www.swico.ch arba www.sens.ch.

B. Informacija apie įrangos šalinimą (verslo klientams)

1. Europos Sąjungoje

Jei gaminyje yra naudojamas verslo reikmėms ir Jūs norite jį išmesti:

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

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

2. Kitose šalyse už ES ribų

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

Dėl aptarnavimo ir garantinių teisių apsilankykite www.sharpconsumer.com/support/, www.sharpconsumer.com/contact/ arba susisiekite su mažmeninės prekybos vieta, kur įsigijote šį gaminį. Atitikties deklaracijos yra prieinamos per šią nuorodą: <https://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/>

ATSARGOS PRIEMONĖS, SIEKIANČIOS IŠVENGTI GALIMO MIKROBANGŲ ENERGIJOS POVEIKIO

1. Nenaudokite šios krosnelės atidarytomis durelėmis, kadangi taip gali pasireikšti kenksmingas mikrobangų energijos poveikis. Svarbu ne nesulaužyti ir nesugadinti apsauginių užšovai.
2. Nekiškite jokių daiktų tarp krosnelės priekinio korpuso ir durelių ir neleiskite nešvarumams ar valymo priemonių nuosėdoms kauptis ant sandariklių paviršiaus.
3. Nenaudokite sugedusios krosnelės. Labai svarbu, kad krosnelės durelės tinkamai užsidarytų, kad nebūtų pažeistos durelės, vyriai, spynelės ar sandarikliai ir jų paviršius.
4. Nereмонтuokite krosnelės ir nedarykite jokių modifikacijų.

TURINYS

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI	3
MONTAVIMAS	10
RADIO TRIKDŽIAI	11
NURODYMAI DĖL ĮŽEMINIMO	11
TECHNINIAI DUOMENYS	11
KROSNELĖ IR PRIEDAI	12
VALDymo SKYDELIS	13
MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI	14
GAMINIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE	14
VALYMAS IR PRIEžiŪRA	15
MAISTO GAMINIMUI TINKAMI INDAI	15
PATARIMAI GAMINANT MIKROBANGŲ KROSNELE	17
PATARIMAI DĖL ATITIRPINIMO	19
PATARIMAI DĖL PAŠILDYMO	20
TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS	21
PRIEŠ KREIPIANTIS PAGALBOS	22

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PERSKAITYTI ATEITYJE

Kad nekiltų 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 -240 V, 50 Hz su min. 10 A paskirstymo linijos saugikliu arba min. 10 A automatinio apsauginiu išjungikliu. Turi būti numatyta atskira, tik šiam prietaisui skirta grandinė.

Nestatykite krosnelės ten, kur pasigamina karštis. Pavyzdžiui, arti tradicinės kepimo krosnies. Taip pat nemontuokite krosnelės dideliu drėgnumu pasižyminčiose vietose arba, kur kaupiasi drėgmė. Krosnelės nelaikykite ir nenaudokite lauke.

Jeį pajaučiate dūmus, išjunkite krosnelę ar ištraukite elektros tiekimo laidą iš lizdo ir neatidarykite durelių, kad užslopintumėte liepsną.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėse galimus naudoti indus. Reikia patikrinti, ar indai yra tinkamu naudoti mikrobangų krosnelėse.

Šildydami maistą plastikiniuose ar popieriniuose induose, prižiūrėkite krosnelę, kadangi tokios medžiagos gali užsidegti.

Po naudojimosi nuvalykite bangolaidžio uždangą, ir

**krosnelės vidų. Jie turi būti sausi ir netaukuoti. Riebalų
sankaupos gali perkaisti, pradėti smilksti ir užsidegti.**

Šalia krosnelės ar ventiliacijos angų nelaikykite degių medžiagų.

Neuždenkite ventiliacijos angų.

Nuo maisto ir jo pakuočių nuimkite visus metalinius įspaudus, susuktas vielas ir pan.. Elektros išlydis ant metalinių paviršių gali sukelti gaisrą.

Nenaudokite mikrobangų krosnelės aliejui pašildyti.

Temperatūra yra nekontroliuojama, ir aliejus gali užsidegti.

Ruošdami kukurūzų spragėsius, naudokite tik specialius, mikrobangų krosnelėje paruošiamus kukurūzų spragėsius.

Krosnelės viduje nelaikykite maisto ar kitų daiktų.

Kai įjungiate krosnelę, patikrinkite nustatymus, kad įsitikintumėte, jog ji dirba pageidaujamu režimu.

Nepalikite naudojamos krosnelės be priežiūros.

Gamindami ar šildydami maistą su dideliu cukraus ar riebalų kiekiu, pavyzdžiui, bandeles su mėsa, pyragus ar Kalėdinius pudingus, imkitės specialių atsargumo priemonių, kad būtų išvengta perkaitimo ar gaisro. Daugiau informacijos rasite atitinkamuose naudojimo vadovo patarimuose.

Kad išvengtumėte galimo susižalojimo. ĮSPĖJIMAS:

Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar veikia netinkamai. Prieš naudojimąsi patikrinkite:

- a) Įsitikinkite, kad durelės tinkamai užsidaro, kad nėra nesuderintos ar kreivos.
- b) Patikrinkite, ar vyriai ir apsauginiai durelių užšovai nėra sulūžę ar atlaisvėję.
- c) Pasirūpinkite, kad durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršius nėra pažeisti.
- d) Įsitikinkite, ar krosnelės viduje ar ant durelių nėra įlenkimų.

e) Įsitikinkite, ar elektros maitinimo laidas ir jungiklis nėra pažeisti.

Jei durelės ar durų izoliacija yra pažeista, krosnelės negalite jungti tol, kol kompetentingas asmuo nesutvarkė šių gedimų.

Niekada nereguliuokite, netaisykite ir nemodifikuokite krosnelės patys. Tai atlikti yra pavojinga visiems, išskyrus kompetentingą asmenį, kuris gali apžiūrėti ir sutaisyti krosnelę nuimdamas išorinę dangą, kuri saugo nuo neigiamo mikrobangų energijos poveikio.

Neįjunkite krosnelės su atidarytomis durelėmis, niekaip nemodifikuokite durelių vyrių. Nenaudokite krosnelės, jei tarp durų izoliacijos ir sandarinamųjų paviršių yra koks nors objektas.

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

Vadovaukitės „Valymas ir priežiūra“ skyriuje pateiktomis instrukcijomis. Krosnelės laikymas nešvaroje gali sąlygoti paviršiaus nusidėvėjimą, kas neigiamai veikia įrangos veikimą ir gali sukelti pavojų.

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

Kad išvengtumėte galimo elektros šoko.

- Jokių būdu nenuimkite išorinės dangos.
- Niekada nieko nepilkite ir nekiškite į durelių užrakto ar ventiliacijos angas. Kam nors įkritus, nedelsiant išjunkite ir atjunkite krosnelę, kreipkitės į SHARP įgaliotą atstovą.
- Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kitą skystį.
- Neleiskite, kad maitinimo laidas kabėtų virš stalo krašto ar darbo paviršiaus.
- Elektros tiekimo laidą laikykite toliau nuo įkaitusių paviršių,

įskaitant krosnelės galinę pusę.

- 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 pastebėjote, kad krosnelės elektros tiekimo laidas yra pažeistas, pakeiskite jį kitu specialiu laidu.
- Laidą pakeisti gali tik SHARP įgaliotas atstovas.

Kad išvengtumėte galimo sprogiimo ir staigaus užvirimo.

PERSPĖJIMAS: 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.

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, nes, kitu atveju, jie gali sprogti. Prieš šildydami kietai virtus kiaušinius mikrobangų krosnelėje, juos nulupkite ir perpjaukite.

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

Kad išvengtumėte galimo nudegimo.

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

- Atidarydami 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, visada patikrinkite maisto temperatūrą ir prieš patiekdami išmaišykite bei atidžiai patikrinkite maisto, kurį duodate kūdikiams, vaikams ir seniems žmonėms, temperatūrą. Kai kurios dalys gali įkaisti naudojimo metu. Maži vaikai turėtų laikytis atokiau.
- Taros temperatūra nėra teisingas rodiklis, kuris parodytų maisto ar gėrimo temperatūrą; visada tikrinkite maisto temperatūrą.
- Atidarydami krosnelės duris, visada stovėkite atokiau, kad išvengtumėte nudegimų garais ar karščiu.
- Įdarytus maisto patiekalus po kepimo supjaustykite, kad išleistumėte garą ir išvengtumėte nudegimų.

- Vaikus laikykite atokiau nuo durelių, kad jie išvengtų nudegimų.

Kad apsaugotumėte vaikus nuo netinkamo naudojimo.

ĮSPĖJIMAS: vaikai nuo 8 metų amžiaus gali naudotis krosnele be priežiūros tik po to, kai jiems buvo paaiškintos atitinkamos saugumo instrukcijos, kai jie sugeba naudotis krosnele saugiai ir, kai supranta neteisingo naudojimosi pavojų.

Kai prietaisas naudojamas automatiniu režimu, dėl susidarancios aukštos temperatūros vaikai turi būti prižiūrimi suaugusių.

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.

Vaikus turi prižiūrėti suaugęs asmuo, kad jie nežaistų su prietaisu. Modeliuose su elektroniniu lietimui jautriu valdymo skydeliu veikia užraktas nuo vaikų.

Nesiremkite ir nesisupkite ant krosnelės durelių. Nežaiskite su krosnele ir nenaudokite jos kaip žaislo.

Vaikams turi būti paaiškintos visos svarbios saugumo instrukcijos: visada naudoti puodkėlę, atsargiai nuimti taros dangtį; ypatingai atkreipti dėmesį į pakuotes (pvz., 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 krosnelės pagrindas:

- a) Prieš valydami krosnelės pagrindą vandeniu leiskite besisukančiam padėklui atvėsti.
- b) Ant šalto krosnelės pagrindo nestatykite karšto maisto ar įkaitusių indų.
- c) Ant karšto krosnelės pagrindo nestatykite šalto maisto ir šaltų indų.
- d) Krosnelės veikimo metu nedėkite nieko ant jos išorinės dangos.

PASTABA:

Plastikinė tara visai neturi būti naudojama, nebent jos gamintojas užtikrina, kad ji tam tinkama.

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

Nei prietaiso gamintojas, nei jo platintojas nėra atsakingas dėl krosnei padarytos žalos ar asmeninių sužeidimų, kilusių dėl netinkamai atliktos elektros jungties procedūros.

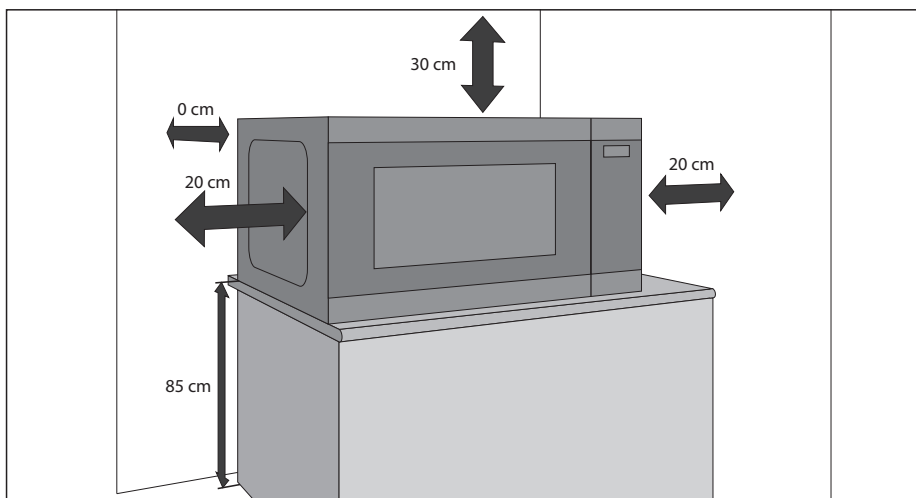
Vandens garai ar lašai kartais gali susiformuoti ant krosnelės sienų ar aplink durų izoliaciją bei sandarinimo paviršių. Tai yra normalus reiškinys ir nereiškia mikrobangų nuotėkio ar kitų gedimo požymių.



Šis 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 gali būti nukreipta į sieną.
- Mažiausias montavimo aukštis yra 85 cm.
 - Tarp krosnelės šonų ir gretimų daiktų ar sienų reikia palikti bent 20 cm tarpą.
 - Palikite mažiausiai 30 cm tarpą virš krosnelės.
 - Nenuimkite pėdučių, esančių krosnelės apačioje.
 - Ventiliacinių angų blokavimas gali sugadinti krosnelę.
 - Pastatykite krosnelę kuo toliau nuo 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 neuzblokuokite ventiliacinių angų.

Nestatykite daiktų ant krosnelės.

Nelieskite mikrobangų krosnelės paviršiaus jos veikimo metu ar iškart po to, kadangi ji įkaista.

RADIJO TRIKDŽIAI

Naudojama mikrobangų krosnelė gali sukelti trikdžius radijo, TV ar panašiams įrenginiams. Pasireiškus trikdžiams, juos galima sumažinti arba pašalinti tokiomis priemonėmis:

1. Nuvalykite dureles ir krosnelės vidų susijungimo vietoje.
2. Pasukite radijo aparato ar televizoriaus anteną į kitą pusę.
3. Pakeiskite mikrobangų krosnelės vietą, atsižvelgdami į imtuvą.
4. Junkite mikrobangų krosnelę į skirtingą maitinimo lizdą, kad mikrobangų krosnelė ir imtuvai būtų maitinami iš skirtingų grandinių.

NURODYMAI DĖL ĮŽEMINIMO

Šis prietaisas turi būti įžemintas. Šioje krosnelėje įrengtas kabelis su įžeminimo laidu ir kištuku. Jį reikia prijungti prie sieninio lizdo, kuris yra tinkamai įrengtas ir įžemintas. Elektros sistemoje įvykus trumpajam jungimui įžeminimas sumažina sužalojimo elektros srove pavojų leisdamas elektros srovei ištekti kitu laidu. Rekomenduojama naudoti atskirą grandinę, prie kurios prijungiami tik krosnelė.



ĮSPĖJIMAS: netinkamas įžeminimo kištuko naudojimas kelia sužalojimo elektros srove pavojų.

PASTABA:

1. jei turite klausimų apie įžeminimo arba elektros energijos naudojimo instrukcijas, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką arba techninės priežiūros darbuotoją.
2. Nei prietaiso gamintojas, nei jo platintojas nėra atsakingas dėl krosnei padarytos žalos ar asmeninių sužeidimų, kilusių dėl elektros prijungimo procedūrų nepaisymo.

Šios mikrobangų krosnelės maitinimo laide naudojamų gijų spalvų reikšmės yra tokios:

Žalia ir geltona = ĮŽEMINIMAS

Mėlyna = NEUTRALUS

Rudas = ĮTAMPINGASIS

TECHNINIAI DUOMENYS

Modelio pavadinimas	YC-PS201AE.
Elektros energijos tiekimas	230–240 V / 50 Hz
Energijos sąnaudos	1200 W
Vardinė mikrobangų krosnelės galia	700 W
Veikimo dažnis	2450 MHz
Išoriniai matmenys (plotis) x (aukštis) x (gylis) mm	455 x 274 x 329
Krosnelės vidaus matmenys (plotis) x (aukštis) x (gylis)** mm	315 x 198 x 297
Krosnelės tūris	20 litrai**
Gaminimo vienodumas	Besisukančio padėklo sistema
Grynasis svoris	apie 10,5 kg
LED lemputė	1,5 W

* - Šis gaminys atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus.

Pagal šį standartą gaminys klasifikuojamas kaip 2 grupės, B klasės įranga.

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

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

** - Vidinis tūris yra apskaičiuotas išmatavus didžiausią vidinį plotį, gylį ir aukštį. Tikrasis maistui laikyti skirtas tūris yra mažesnis.

KADANGI MŪŠŲ POLITIKOS DALIS YRA NUOLATINIS TOBULĖJIMAS, MES PASILIEKAME TEISĘ BE ĮŠANKSTINIO ĮSPĖJIMO ATLIKTI KONSTRUKCIJOS IR TECHNINIŲ DUOMENŲ PAKEITIMUS.

KROSNELĖ IR PRIEDAI

1. Durelių užrakto mechanizmas
2. Krosnelės langelis
3. Besisukantis atraminis žiedas
4. Besisukančio padėklo jungtis
5. Galios ir laiko valdikliai
6. Bangolaidžio uždanga (nenuimti!)
7. Stiklinis padėklas
8. Ventilacijos angos
9. Išorinė danga
10. Elektros tiekimo laidas

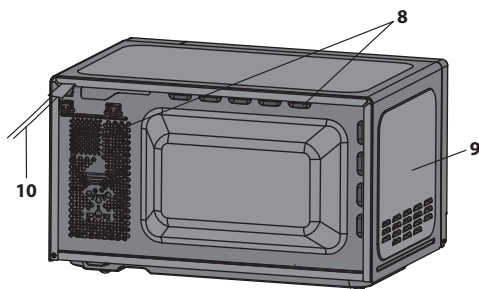
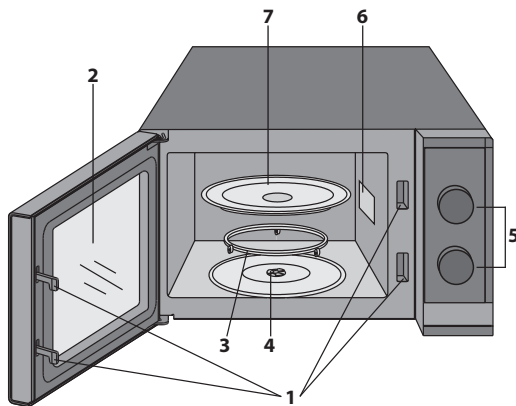
Patikrinkite, ar visi priedai yra įtraukti: besisukantis atraminis žiedas, besisukančio padėklo jungtis, stiklinis padėklas

- Pastatykite besisukantį atraminį žiedą krosnelės viduje taip, kad jis galėtų lengvai sukis apie jungtį. Tada pastatykite besisukantį padėklą ant atramos, kad jis tvirtai prisitaikytų prie jungties.
- Kad nesugadintumėte besisukančio padėklo, įsitikinkite, jog iš krosnelės išimami indai lengvai nuo jo nusiima.

PASTABA: kai užsisakote priedus, nurodykite du dalykus: dalies ir modelio pavadinimus.

PASTABOS:

- Kadangi bangolaidžio danga yra trapi, imkitės visų atsargumo priemonių, kad valydami krosnelės vidų jos nepažeistumėte.
- Jei gaminate neuždengtą riebę maistą, visada išvalykite krosnelės vidų, kad būtų sausas ir netaukuotas. Nusistovėję riebalai gali perkaisti, pradėti smilkti ir užsidegti.
- Naudodamiesi krosnele, visada įsitikinkite, kad besisukantis padėklas ir jo atrama yra pastatyti teisingai. Tai palengvina gaminimo procesą. Blogai pastatytas besisukantis padėklas gali barškėti, tinkamai nesisukti ir sugadinti krosnelę.
- Tiek gaminamas maistas, tiek maistui skirta tara turi būti pastatyti ant besisukančio padėklo.
- Besisukantis padėklas turi sukis pagal arba prieš laikrodžio rodyklę. Sukimosi kryptis gali keistis kiekvieną kartą įjungus krosnelę. Tai neturi jokios įtakos maisto ruošimui.



⚠️ ĮSPĖJIMAS: ⚠️ šis simbolis reiškia, kad gaminimo metu paviršiai gali įkaisti. Durelės, išorinis dangtis, krosnelės vidus, priedai ir indai veikimo metu pasidaro itin karšti. Kad išvengtumėte nudegimų, visada naudokite orkaitės pirštines.

VALDYMO SKYDELIS

1. MIKROBANGŲ GALIOS LYGIO VALDYMO ratukas

I – Žemas - 20 % galios (140 W)

II – Atitirpinimas - 42 % galios (294 W)

III – Vidutiniškai žemas - 52 % galios (364 W)

IV – Vidutinis - 73 % galios (511 W)

V – Vidutiniškai aukštas - 88 % galios (616 W)

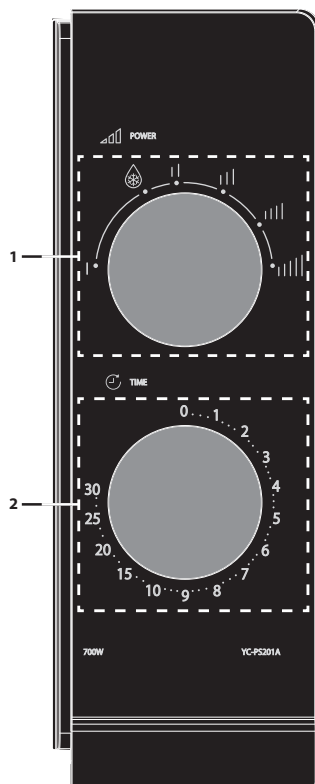
VI – Aukštas - 100 % galios (700 W)

2. LAIKMAČIO rankenėlė

LAIKMAČIO rankenėlė galite nustatyti gaminimo trukmę.

PASTABA: norėdami pailginti gaminimo / atitirpinimo trukmę,

pasukite laikmačio rankenėlę į dešinę. Norėdami patrumpinti gaminimo / atitirpinimo trukmę, pasukite laikmačio rankenėlę į kairę.



MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI

Mikrobangų galios lygis kinta įjungiant ir išjungiant mikrobangų energiją. Kai naudojate kitokį nei AUKŠTĄ (100 %) galios lygį, maisto gaminimo ar atitirpinimo metu girdėsite mikrobangų energijos junginėjimąsi.

Šie lygiai pasirenkami sukanč galios nustatymo rankenėlę į norimą nustatymą. Pasukta prie reikiamos galios padėties rankenėlė spragtelė.

Galios nustatymai	Rekomendacijos
I	Lengvam atitirpinimui, pvz. kreminio pyrago ar pyragaičio.
	Skirta atitirpinimui. Pasirinkite šį režimą, kad užtikrintumėte, jog patiekalas atitirpsta tolygiai. Šis nustatymas taip pat idealus ryžių, makaronų, koldūnų pavirinimui ir kiaušinių kremo gaminimui.
II	Kieto maisto paruošimui, paprastai gaminamam ilgą laiką, pvz., jautiena. Šį galios lygį rekomenduojama naudoti, kad mėsa būtų minkšta.
III	Naudojamas gaminti kietą maistą, pvz., kepsniams, mėsos vyniotiniams ir antriems patiekalams, taip pat jautriems maisto produktams, tokiems kaip biskvitas. Šiuo sumažintu galios lygiu maistas išvirs tolygiai ir neprieps prie indo kraštų.
IIII	Naudojamas norint greitai gaminti ar atitirpinti maistą, pvz., apkepus, karštus gėrimus, daržoves ir pan.

GAMINIMAS MIKROBANGŲ KROSNELĖJE

1. Paruoškite ir sudėkite maistą į tinkamą indą (žr. „MAISTO GAMINIMUI TINKAMI INDAI“), pastatykite maistą / indą pačiame besisukančio padėklo viduryje. Uždarykite dureles.
2. **MIKROBANGŲ GALIOS VALDYMO** ratuką pasukite į pageidaujamą vieną iš 6 galios lygių.
3. Pasukite **LAIKMAČIO** rankenėlę ties norima maisto gaminimo / atitirpinimo trukme. Krosnelė automatiškai įsijungs.
4. Baigus šildyti / atitirpinti maistą, **LAIKMAČIO** rankenėlę grįžta į „0“ padėtį ir pasigirsta signalas. Krosnelės lemputė automatiškai išsijungs, o padėklas nustos sukstis. Atsidarykite dureles, atsargiai išimkite maistą / indą. Jei reikia, palikite pastovėti.

MAISTO GAMINIMO PATARIMAI:

Kai krosnelė pradeda darbą, užsidega krosnelės lemputė ir pradeda sukstis besisukantis padėklas. Padėklas sukasi tiek laikrodžio rodyklės sukimosi kryptimi, tiek priešingai.

Jei norite sustabdyti maisto gaminimą anksčiau nei pasibaigs gaminimo laikas, pasukite **LAIKMAČIO** rankenėlę ties „0“ (išjungta) arba atidarykite krosnelės dureles. Gaminimo metu dureles galite atidaryti bet kuriuo momentu. Norėdami tęsti gaminimą, uždarykite dureles. Jei gaminimo metu norite pakeisti laiką, paprasčiausiai pasukite **LAIKMAČIO** rankenėlę pageidaujamo nustatymo link.

Norėdami maistą šildyti / atitirpinti trumpiau nei 3 minutes, pasukite **LAIKMAČIO** rankenėlę už 10 minučių žymos, o tada atgal iki norimos reikšmės. Šitaip laikmatis veiks tiksliau.

Norėdami pakeisti mikrobangų galią maisto gaminimo metu, pasukite **MIKROBANGŲ GALIOS VALDYMO** ratuką į norimą padėtį.

ĮSPĖJIMAS:

Baigę gaminti maistą, pasistenkite atsukti **LAIKMAČIO** ratuką į „0“ padėtį, nes kitaip krosnelė automatiškai vėl įsijungs, uždarius dureles.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prieš valydami krosnelę, išjunkite maitinimo laidą iš maitinimo lizdo.
2. Palaikykite krosnelės ertmę švarią. Jei prie sienelių prikimba išsitaškęs maistas ar skysčiai, nuvalykite juos drėgna šluoste. Jei krosnelė pasidaro itin nešvari, galima naudoti švelnias valymo priemones. Stenkitės nenaudoti purškiklių ar kitų stiprių valymo priemonių. Jos gali palikti dėmių, ruožų arba išblukinti durelių paviršių.
3. Išorinę krosnelės dalį reikia valyti drėgna šluoste. Kad nepažeistumėte veikiančių dalių krosnelės viduje, negalima leisti, kad į ventiliacines angas patektų vandens.
4. Dažnai drėgna šluoste nuvalykite dureles ir langelį iš abiejų pusių, durelių sandariklius ir gretimas dalis, kad pašalintumėte tai, kas ištįško ar išsiliejo. Nenaudokite šiurkščių valymo priemonių.
5. Valymui nenaudokite garų.
6. Neleiskite sušlapti mechaniniams valdikliams. Juos valykite švelnia, drėgna šluoste. Valydami mechaninius valdiklius, palikite krosnelės dureles praviras, kad netyčia neįjungtumėte krosnelės.
7. Jei krosnelės viduje ar aplink durelių išorę kaupiasi kondensatas, nuvalykite jį švelnia šluoste. Taip gali būti krosnelę naudojant drėgnomis sąlygomis. Tai – ne gedimas.
8. Krosnelės dugną reikia reguliariai valyti, kad jis neprisiterštų ir nepradėtų kibirkščiuoti / nebūtų pažeistas. Užtenka švelnia valymo priemone nušluostyti krosnelės dugno paviršių.
9. Kvapus krosnelėje padeda pašalinti šis mišinys: puodelis vandens ir vienos citrinos sultys su odele. Sudėkite į dubenėlį ir šildykite jį krosnelėje 5 minutes. Po to kruopščiai išvalykite švelnia šluoste.
10. Sugedus apšvietimo lemputei, susisiekite su klientų aptarnavimo specialistais.
11. Krosnelę reikia reguliariai valyti ir pašalinti bet kokius maisto likučius. Krosnelės laikymas nešvaroje gali sąlygoti paviršiaus nusidėvėjimą, kas neigiamai veikia įrangos veikimą ir gali sukelti pavojų.
12. Prašome neišmesti prietaiso su buitinėmis šiukšlėmis; ją reikia nugabenti į atitinkamą utilizavimo centrą savo savivaldybėje.

MAISTO GAMINIMUI TINKAMI INDAI

1. Ideali mikrobangų krosnelėje naudojamų įrankių medžiaga turi praleisti mikrobangas, kad maistas būtų pašildytas.
2. Mikrobangos negali prasiskverbti pro metalą, todėl nereikėtų naudoti metalinių įrankių ar indų su metaliniu krašteliu.
3. Gamindami mikrobangų krosnelėje nenaudokite perdirbto popieriaus gaminių, kadangi juose gali būti mažų metalo dalelių, galinčių sukelti kibirkštis ir (arba) gaisrą.
4. Rekomenduojama naudoti apvalius / ovalius indus, o ne kvadratinius / pailgus indus, kadangi kampuose maistas perkepa.
5. Norint, kad maistas tam tikrose vietose neperkeptų, reikia naudoti siauras aliuminio juosteles. Tačiau būkite atsargūs, nenaudokite jų per daug ir išlaikykite 2,54 cm atstumą nuo folijos ir krosnelės vidaus.

Žemiau pateiktas sąrašas padės pasirinkti tinkamiausius indus.

Indai	Mikroban- gos Saug.	Komentaras
Skrudinimo indai	✓ / ✗	Visada vadovaukitės gamintojo nuorodomis. Neviršykite nurodyto gaminimo laiko. Būkite atidūs, nes šie indai gali labai įkaisti.
Keramika	✓ / ✗	Indai iš porceliano, keramikos, stiklo keramikos ir kaulinio porceliano yra tinkami, tik įsitikinkite, kad jie nėra puošti metalinėmis apdailos detalėmis.
Karščiui atsparus stiklas	✓	Reikia būti atsargiems ir įsitikinti, kad stikliniai indai yra tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje.
Karščiui neatsparus stiklas	✗	
Karščiui atspari keramika	✓	Įsitikinkite, kad naudojami keraminiai gaminiai nebūtų per stori arba neturėtų per daug mineralų.
Mikrobangų krosnelėje saugus naudoti plastikinis indas	✓	Būtinai patikrinkite, ar plastikiniai indai yra tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje.
Virtuvinis popierius	✓ / ✗	Naudokite tik tokį virtuvinį popierių, kuris rekomenduojamas naudoti mikrobangų krosnelėse.
Stikliniai indai, pavyzdžiui, „Pyrex®“	✓ / ✗	Visada prižiūrėkite stiklinius indus, nes greitai įkaitę jie gali įskilti arba sudužti.
Metalinis padėklas	✗	Gaminant mikrobangomis nerekomenduojama naudoti metalinių indų, nes gali pradėti kibirkščiuoti ar net užsidegti.
Metalinės grotelės	✗	Gaminant mikrobangomis nerekomenduojama naudoti metalinių indų, nes gali pradėti kibirkščiuoti ar net užsidegti.
Aluminio folija Tara iš folijos	✓ / ✗	Kad apsaugotumėte maistą nuo perkaitimo, apvyniokite smulkias jo dalis mažais folijos gabaliukais. Įsitikinkite, kad atstumas tarp folijos ir krosnelės sienelių yra ne mažesnis kaip 2,54 cm, nes ji gali pradėti kibirkščiuoti. 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 neblukėtų.
Šaldymo / skrudinimo maišeliai	✓	Privalo būti pradurti, kad išeitų garai. Įsitikinkite, kad maišeliai yra tinkami naudoti gaminant mikrobangų krosnelėje.
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.



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

PASTABA: naudojamos krosnelės nepalikite be priežiūros.

PATARIMAI GAMINANT MIKROBANGŲ KROSNELE

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



ISPĖJIMAS: nešildykite skysčių ar maisto sandarioje taroje ar uždarytuose stiklainiuose, nes viduje susidaręs slėgis gali sukelti sproginimą.

PATARIMAI DĖL GAMINIMO:

- Nepalikite naudojamos krosnelės be priežiūros.
- Įsitinkinkite, kad naudojami indai tinka naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Informacijos apie rekomenduojamą gaminimo laiką ir pajėgumo lygį ieškokite lentelėse skyriuje apie gaminimą.
- Naudokite tik mikrobangoms skirtus kukurūzų spragėsius (vadovaukitės gamintojo nurodymais). Niekada nenaudokite aliejaus, nebent gamintojas nurodė priešingai, ir niekada negaminkite ilgiau nei nurodyta.



ISPĖJIMAS: visais atvejais vadovaukitės SHARP valdymo vadovo instrukcijomis. Jei viršijate rekomenduojamą gaminimo laiką ir galios lygis yra per aukštas, maistas gali perkaisti, sudegti ir, blogiausiu atveju, užsidegti bei pažeisti krosnelę.

Paruoškite

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

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

Uždenkite

Kai kuriuos maisto produktus gaminimo mikrobangomis metu galima uždengti.

Uždenkite orui laidžia folija ar tinkamu dangčiu.

Pradurkite

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

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

Gaminimo metu labai svarbu maistą pamaišyti, apversti ar perdėlioti. Maistą maišykite ir perdėliokite iš išorės centro link.

Pastatykite

Nevartokite iškart paruošto maisto ir leiskite jam pastovėti, kad susidariusi šiluma pasiskirstytų tolygiai.

Maisto charakteristikos	
Sudėtis	Maisto patiekalai, kuriuose yra gausu riebalų ar cukraus (pvz. Kalėdų pudingas, mėsos pyragaičiai) reikalauja trumpesnio šildymo laiko. Prižiūrėkite tokius patiekalus, nes perkaite jie gali sukelti ugnį. Maiste esantys kaulai kaupia karštį, o dėl to maistas įšyla daug greičiau. Prižiūrėkite, kad toks maistas pašiltų tolygiai.
Tirštumas	Maisto tirštumas turi įtakos gaminimo laikui. Lengvi, porėti maisto produktai, pvz. biskvitiniai pyragaičiai ar duona, kepa daug greičiau nei sunkus ir tirštas maistas, pvz. kepsniai ar troškiniai.
Kiekis	Krosnelės mikrobangų skaičius yra toks pats nepriklausomai nuo joje esančio maisto. Jei krosnelėje yra padedama daugiau maisto, gaminimo laikas turi pailgėti. Pvz. keturios bulvės virs ilgiau nei dvi.
Dydis	Mažesni maisto produktai ar mažesnės maisto dalys verda/kepa greičiau nei didelės, nes mikrobangos tada lengviau prasiskverbia iš visų pusių į centrą. Maisto dalis prieš gaminimą suvienodinkite.
Forma	Netaisyklingos formos maisto produktų, pvz. vištienos krūtinėlių ar šlaunelių storesnės dalys kepa ilgiau nei plonesnės. Išdėliokite maistą taip, kad storesnės jo dalys būtų nukreiptos indo pakraščių link. Apvalių formų maisto produktai kepa tolygiau nei kampuočių formų.
Maisto temperatūra	Pirminė maisto temperatūra turi įtakos gaminimo laikui. Atvėsintus produktus gaminti truks ilgiau, negu kambario temperatūros produktus. Taros temperatūra nėra teisingas rodiklis, kuris parodytų maisto ar gėrimo temperatūrą. Įpjaukite maisto produktus su įdara, pavyzdžiui, spurgas su uogiene, kad išeitų karštis ir garai.



ĮSPĖJIMAS: veidas ir rankos: išimdami maistą ar indus iš krosnelės visada naudokite orkaitės pirštines. Atidarydami krosnelės dureles stovėkite toliau nuo jos, kad susikaupęs karštis ar garas jūsų nesužeistų. Prieš nuimdami dangčius (tokius kaip plėvelę), nuplėsdami skrudinimo maišelius ar kukurūzų spragėsių pakuotę, įsitikinkite, kad susikaupęs ir išeinantis garas nesužalos jūsų veido ir rankų.



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

PATARIMAI DĖL ATITIRPINIMO

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

- Prieš maisto atitirpinimą išimkite ar išvyniokite jį iš pakuotės.
- Norėdami atitirpinti maisto produktus, naudokite |, | | galios lygius arba „Defrost“ (liet. atitirpinti).
- Prašome vadovautis toliau pateikiama informacija.

Perdėliokite

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

Suspaustus maisto gabaliukus iš indo pakraščių pastumkite link vidurio ir perdėliokite persikeičiančiose srityse. Tada visas maistas atitirps tolygiai.

Atskirkite

Išimtas iš šaldiklio maistas gali būti sušalęs į vieną gabalą. Labai svarbu, kad atitirpinimo metu atskiros maisto dalys būtų kuo greičiau atskirtos.

Pvz. kumpio riekės, vištienos filė gabaliukai.

Uždenkite

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

Pastatykite

Svarbu palaikyti, kad maistas gerai atitirptų.

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

Apversti

Atitirpinimo metu visus maisto produktus būtina 4 kartus apversti.

Tai labai svarbu, norint tinkamai atitirpinti.

PATARIMAI DĖL PAŠILDYMO

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

Pagrindiniai patiekalai

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

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

PASTABA: prieš patiekiant ant stalo, įsitikinkite, kad maistas pašilo tolygiai.

Pjaustyta mėsa

Uždenkite mikrobangoms atsparia plėvele ir šildykite | | galia. Tam, kad užtikrintumėte tolygų maisto pašildymą, bent kartą jį perdėliokite.

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

Vištienos porcijos

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

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

Troškiniai

Uždenkite mikrobangoms atsparia plėvele arba tinkamu dangčiu ir šildykite | | galia.

Kad užtikrintumėte tolygų maisto pašildymą, pamaišykite jį.

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

Kad maisto pašildymo metu pasiektumėte geriausių rezultatų, pasirinkite tokį mikrobangų galios lygį, kuris atitinka maisto tipą. Pvz. daržovės gali būti pašildytos naudojant | | | | | galia, o lazanija, kurios sudėtyje yra nemaišomų dalių, turėtų būti šildoma | | galia.

PASTABOS:

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



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

- Gamindami ar šildydami maistą su dideliu cukraus ar riebalų kiekiu, pavyzdžiui bandelės su mėsa ar Kalėdų pudingas, imkitės specialių atsargumo priemonių, kad būtų išvengta perkaitimo ar gaisro.
- Niekada nekaitinkite riebalų, nes jie gali perkaisti ir užsidegti.
- Konservuotos bulvės neturėtų būti šildomos mikrobangų krosnelėje, vadovaukitės gamintojo nuorodomis.



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

TRIKČIŲ NUSTATYMAS IR ŠALINIMAS

Jei manote, kad krosnelė tinkamai neveikia, prieš iškviečiant specialistą galima atlikti kelis paprastus patikrinimus. Tai padės išvengti nereikalingų techninės priežiūros specialistų iškvietimų, jei gedimas yra labai paprastas.

Vadovaukitės paprastu toliau nurodomu patikrinimu:

Pastatykite pusę puodelio vandens ant besisukančio pagrindo ir uždarykite dureles. Nustatykite laikmatį 1 minutei ir palaukite.

1. Ar šildymo metu įsijungia lempa?
2. Ar aušinimo ventiliatorius veikia? (Patikrinkite uždėdami ranką virš oro ventiliacijos angų.)
3. Ar po 1 minutės pasigirsta garso signalas?
4. Ar vanduo puodelyje karštas?

Jei atsakymas į bet kurį klausimą yra NE, pirmiausia patikrinkite, ar krosnelė yra tinkamai prijungta ir ar saugiklis nėra nudegęs. Jei nėra nei vienos iš šių problemų, peržiūrėkite toliau pateikiamą gedimų nustatymo lentelę.



ĮSPĖJIMAS: jokių būdu netaisykite ir nemodifikuokite krosnelės patys. Ne SHARP apmokytam inžinieriui atlikti techninės priežiūros arba remonto darbus pavojinga. Tai yra svarbu, nes dėl to gali tekti nuimti apsauginius gaubtus, kurie saugo nuo mikrobangų energijos.

- Durelių izoliacija apsaugo nuo mikrobangų nuotėkio naudojimo metu, tačiau neužtikrina sandarios izoliacijos. Vandens lašeliai, šviesą arba šilumos pojūtis aplink krosnelės dureles yra normalu. Labai drėgnas maistas išskiria garus ir sukelia kondensato susidarymą durelių viduje, kuris gali lašėti iš krosnelės.
- Remonto ir keitimo darbai: nebandykite krosnelės naudoti, jei ji netinkamai veikia.
- Išorinis korpusas ir lempos prieiga: niekuomet nenuimkite išorinio korpuso. Tai yra labai pavojinga dėl viduje esančių aukštos įtampos dalių, kurių niekuomet negalima liesti, nes tai gali būti mirtinai pavojinga. Jūsų krosnelėje nėra lempos prieigos gaubto. Jei lempa sugenda, nebandykite patys jos keisti. Kreipkitės į SHARP patvirtintą techninės priežiūros centrą.

TRIKČIŲ NUSTATYMO IR ŠALINIMO LENTELĖ

KLAUSIMAS	ATSAKYMAS
Skersvėjis yra aplink dureles.	Kai krosnelė veikia, erdmėje cirkuliuoja oras. Durelės neužtikrina sandarios izoliacijos, todėl per dureles 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 vėsenio paviršiaus. Garų kiekis priklauso nuo gaminame maiste esančio vandens turinio. Kai kuriuose maisto produktuose yra didesnis drėgmės kiekis, pavyzdžiui, bulvės. Durelių stiklė susidaręs kondensatas turėtų pasišalinti po kelių valandų.
Mirksėjimas arba kibirkščiavimas gaminimo metu.	Kibirkščiavimas atsiranda, kai gaminimo metu metalinis objektas yra arti krosnelės ertmės. Tai gali padaryti ertmės paviršių šiurkštų, tačiau kitaip krosnelės tai nepažeidžia.
Bulvių kibirkščiavimas.	Užtikrinkite, kad iš bulvių būtų pašalintos visos akutės ir kad jos būtų perpjaautos, sudėtos ant besisukančio padėklo arba karščiui atsparaus indo ar panašaus daikto.
Krosnelė neveikia, laikmačio valdiklį pasukus nuo 0.	Patikrinkite, ar durelės yra tinkamai uždarytos.
Krosnelė gamina maistą per ilgai.	Užtikrinkite, kad būtų pasirinktas tinkamas galios lygis.
Krosnelė skleidžia triukšmą.	Gaminimo / atitirpinimo metu mikrobangų energija ĮSIJUNGIA ir IŠSIJUNGIA.
Išorinė spinta yra karšta.	Spinta gali įkaisti – neleiskite vaikams artintis prie jos.

PRIEŠ KREIPIANTIS PAGALBOS

Prieš kreipdamiesi dėl techninės pagalbos, patikrinkite pagal šiuos punktus:

- Patikrinkite, ar krosnelės maitinimo laido kištukas patikimai įjungtas į lizdą. Jei ne, ištraukite kištuką, palaukite 10 sekundžių ir iš naujo patikimai įjunkite.
- Patikrinkite, ar nėra perdegusio grandinės saugiklio arba ar nėra išjungtas įvado grandinės pertraukiklis. Jei saugikliai veikia tinkamai, patikrinkite elektros maitinimo lizdą su kitu prietaisu.
- Patikrinkite, ar galios ir laikmačio rankenėlės teisingai nustatytos.
- Patikrinkite, ar tinkamai uždarytos durelės, ar suveikęs durelių užraktas. Kitaip mikrobangų energija neskris į krosnelę.

JEI IŠVARDINTAIS METODAIS PROBLEMA NEPAŠALINATE, SUSISIEKITE SU KVALIFIKUOTU TECHNIKU. NEBANDYKITE REGULIUOTI AR TAISYTI KROSNELĖS PATYS.



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.



www.sharpconsumer.com/contact/



www.sharpconsumer.com/support/



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

A. Kasutajainfo seadmete utiliseerimise kohta (eramajapidamistele)

1. Euroopa Liidus

Tähelepanu! Kui soovite seadmest vabaneda, ärge visake seda tavalisse prügikasti!

Kasutatud elektri- ja elektronseadmeid tuleb käidelda eraldi ja vastavalt õigusaktidele, mis nõuavad elektri- ja elektronseadmete õiget käitlust, taaskasutust ja ringlussevõttu.

EL riikides asuvad majapidamised viia oma kasutatud elektrilised ja elektroonilised seadmed tasuta selleks ette nähtud kogumispunktidest*. Osades riikides* võib ka kohalik edasimüüja teie vana toote tasuta vastu võtta juhul, kui te ostate temalt uue samasuguse seadme.

*) Palun võtke täpsustamiseks ühendust oma kohaliku asutusega.

Kui teie kasutatud elektri- või elektronseadmel on patareid või akud, palun vabanega 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 ringlussevõttuga kaasnevad kulud. Väikesemõõdulisi tooteid (ja väikeses koguses) võidakse vastu võtta ka teie kohalikus kogumispunktis.

Hispaania puhul: võtke palun oma kasutatud toodete tagasi võtmiseks ühendust oma olemasoleva kogumissüsteemi või kohaliku omavalitsusega.

2. Muudes riikides väljaspool ELi

Kui soovite sellest tootest vabaneda, võtke palun ühendust kohalike asutustega ja selgitage välja õige kõrvaldamisviis.

Teeninduse ja teie garantiioiguste osas külastage veebilehte www.sharpconsumer.com/support/, www.sharpconsumer.com/contact/ või pöörduge kaupluse poole, kust te oma toote ostsite.

Vastavusdeklaratsioonid on saadaval lingil:

<https://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. Ärge rikkuge ega muutke seadme blokeerimissüsteeme
2. Ärge sisestage midagi ahju esipinna ja ukse vahele ega laske prahil või puhastusvahendijääkidel tihendipindadele koguneda.
3. Ärge käitage ahju, kui see on kahjustatud. Väga oluline on, et ahju uks sulguks korralikult ja uks, hinged, lukustus, tihendid ja tihenduspinna ei oleks kahjustatud.
4. Ärge proovige ahju ise remontida või reguleerida.

SISUKORD

OLULISED OHUTUSJUHISED	3
PAIGALDAMINE	11
RAADIO SEGAMINE	12
MAANDUSJUHISED	12
TEHNILISED ANDMED	12
AHI JA TARVIKUD	13
JUHTPANEEL	14
MIKROLAINETE VÕIMSUSTASEMED	15
MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMINE	15
PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE	16
SOBIVAD AHJUNÕUD	16
NÕUANDED MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMISEKS	18
NÕUANDED SULATAMISEKS	20
NÕUANDED SOOJENDAMISEKS	21
TÕRKETUVASTUS	22
ENNE ABI SAAMISEKS HELISTAMIST	23

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE TULEVASEKS UUESTI LÄBIVAATAMISEKS ALLES

Süttimisohu vältimine. Mikrolaineahju ei tohi jätta selle töötamise ajaks järelvalveta. Liiga kõrged võimsustasemed või liiga pikad valmistamisajad võivad toidu üle kuumutada, mis oma korda võib viia süttimiseni.

Antud ahi on mõeldud kasutamiseks ainult köögi tööpinna peal. Seade ei ole mõeldud kööginööblisse sisse integreerimiseks. Ärge asetage seadet kapi sisse. Pistikupesa peab alati olema kergesti kättesaadav, et seadet oleks hädaolukorras võimalik lihtsalt vooluvõrgust lahti ühendada.

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.

Popkorni valmistamiseks kasutage ainult spetsiaalseid mikrolainetega popkornivalmistajaid.

Ärge kasutage ahju sisemust toidu või muude esemete hoidmiseks.

Kontrollige ahju käivitamise järel üle selle seadistused ja veenduge, et ahi töötab nii nagu soovitud.

Ärge jätke töötavat ahju järelvalveta.

Ülekuumenemise ja süttimise vältimiseks tuleb suure suhkru- ja rasvasisaldusega toitude, näiteks vorstide või kookide, valmistamisel või taaskuumutamisel olla äärmiselt tähelepanelik. Tutvuge kasutusjuhendis vastavate näpunäidetega.

Vigastumisohu vältimine. HOIATUS!

Ärge kasutage ahju, kui see on kahjustatud või selle töös on tõrkeid. Kontrollige enne kasutamist järgmisi punkte:

- a)** veenduge, et uks sulgub korralikult ning ei ole kaardus või kõveriti;
- b)** kontrollige ja veenduge, et hinged ja ukse turvalukud pole purunenud ega lahti;

c) veenduge, et uksetihendid ega tihenduspinna ei ole kahjustatud;

d) veenduge, et ahju sees ega 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 tihenduspinna vahel on mõni ese.

Ärge laske uksetihenditele ja ukse ümber asuvatele pindadele koguneda rasval või mustusel. Puhastage ahju regulaarselt ning eemaldage kõik kogunenud toidujäägid.

Järgige peatükis „Puhastamine ja hooldamine“ 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 uksele avadesse või ventilatsiooniavadesse. Kui sinna peaks midagi sattuma, lülitage ahi koheselt välja, tõmmake toitepistik pistikupesast ning võtke ühendust volitatud SHARP-i teenindusagendiga.

- Ärge pange toitepistikut ega -juhet vette või mõnda teise vedelikku.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna ääre.
- Hoidke toitejuhe kuumutatud pindadest, sealhulgas ahju tagaosast, eemal.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe väljaspool nooremate kui 8 aastaste laste käeulastust.
- Ärge proovige ahju lambipirni ise vahetada ega laske ka teistel, kes ei ole SHARP-i poolt volitatud elektrikud, seda teha. Juhul kui lambipirn läbi põleb, võtke palun ühendust oma edasimüüja või volitatud SHARP-i teenindusagendiga.
- Kui käesoleva seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega.
- Juhtme vahetuse peab teostama volitatud SHARP-i teenindusagent.

Plahvatamise ja ootamatu keemaminemise vältimine.

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.

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 või mingi muu sarnane (mitte metallist) söögiriist;
4. laske vedelikult kuumutamise järel vähemalt 20 sekundit ahju seista, et vältida viivitusega keema paiskumist.

Ärge valmistage koorega mune ega kuumutage kõvaks keedetud mune mikrolaineahjus, kuna nad võivad plahvatada isegi peale mikrolaineahju välja lülitamist. Purustamata või segamata munade valmistamiseks või taaskuumutamiseks läbistage munakollased ja -valged või vastasel juhul võivad munad plahvatada. Koorige ja viilutage kõvaks keedetud munad enne nende taaskuumutamist mikrolaineahjus.

Torgake enne valmistamist läbi selliste toiduainete nagu kartulite, vorstide ja puuviljade koored ja nahad või vastasel juhul nad võivad plahvatada.

Põletuste vältimine.

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.

- Avage pakendid, popkornivalmistajad, ahju küpsetuskotid jms. aurupõletuste ja ootamatute keemapuhkemiste vältimiseks oma näost ja kätest eemale suunatult. Põletuste vältimiseks kontrollige alati toidu temperatuuri, segage toitu enne serveerimist ning pöörake erilist tähelepanu just imikutele, lastele ja vanuritele antava toitute ja jookide temperatuurile. Ligipääsetavad detailid võivad kasutamise

käigus muutuda kuumaks. Hoidke väikesed lapsed seadmest eemal.

- Anuma temperatuur ei peegelda õigesti toidu või joogi temperatuuri; kontrollige toidu temperatuur alati üle.
- Astuge ahju ukse avamisel alati veidi tagasi vältimaks väljuvast aurust ja kuumusest tekkida võivaid põletusi.
- Põletuste vältimiseks lõigake täidisega küpsedised peale kuumutamist auru välja laskmiseks lahti.
- Hoidke lapsed seadme uksest eemal, et nad põletada ei saaks.

Laste poolt valesti kasutamise vältimine. 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 AUTO MENU, võivad lapsed seoses tekkiva kuumusega kasutada ahju ainult täiskasvanute järelevalve 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 selleks, et nad seadmega ei mängiks. Elektroonilise puutepaneeliga mudelitel on olemas lapselukurežiim.

Ärge toetuge ega nõjatuge ahju uksele. Ärge mängige ahjuga ega kasutage seda mänguasjana.

Lastele tuleb õpetada kõiki olulisi ohutusnõudeid: pajalappide kasutamist, toidu katete ettevaatlikku 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 tühjal töötada. Pruunistusnõud või isekuumenevaid materjale kasutades pange selle alla alati kuumuskindlast materjalist alus, näiteks portselantaldrik, hoidmaks ära ahju põhja kuumusest tingitud kahjustumine. Valmistamisjuhistes toodud eelkuumutamise aeg ei tohi ületada.

Ärge kasutage ahjunõusid, millised peegeldavad mikrolaineid ning võivad tekitada elektrilist kaarleeki. Ärge pange ahju metallist purke.

Ahju põhja purunemise vältimiseks:

- a) Laske pöördalusel enne selle veega puhastamist maha jahtuda.
- b) Ärge asetage kuumi toite või kuumi nõusid külmale ahju põhjale.
- c) Ärge asetage külmi toite või külmi nõusid kuumale ahju põhjale.
- d) Ärge pange ahju töötamise ajal ahju väliskestale mingeid esemeid.

MÄRKUS

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.

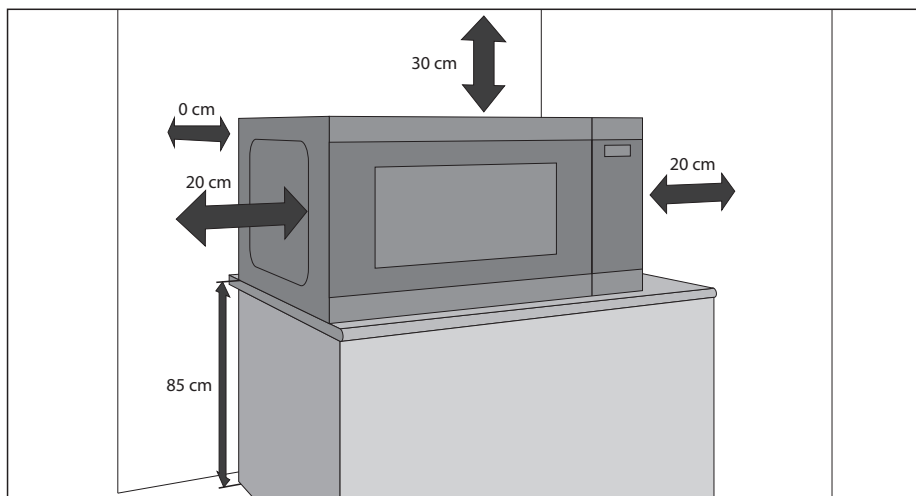
Ahju seintele ning ukse tihenditele ja tihenduspindele võib aegajalt tekkida veeauru või veetilkasid. Tegemist on normaalse nähtusega ning ei anna tunnistust mikrolainete lekkimisest või seadme rikkest.



See sümbol näitab, et pinnad võivad kasutamise käigus muutuda kuumaks.

PAIGALDAMINE

1. Eemaldage ahju seest kõik pakkematerjalid ning eemaldage ahju korpuse pinnalt võimalik kaitsekile.
 2. Kontrollige ahju tähelepanelikult võimalike kahjustusmärkide suhtes.
 3. Asetage ahi kindlale, tasasele pinnale mis on piisavalt tugev, et kanda ahju kaalu ning ahjus valmistatava raskeima eseme kaalu. Ärge asetage ahju kappi.
 4. Valige tasane pind, kus on sisse- ja väljalaskevadele 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 väljalaskevade ummistamine võib ahju kahjustada.
 - Asetage ahi raadiotest ja teleritest võimalikult kaugemale. Mikrolainete töötamine võib põhjustada häireid raadio- ja telesaadete vastuvõtus.



5. Ühendage ahju pistik kindlalt standardsesse (maandatud) pistikupesasse.

HOIATUS!

Ärge asetage ahju kohtadesse, kus tekitatakse kuumust, suurt õhuniiskust või niiskust (näiteks tavalise ahju lähedale või peale) või kergesti süttivate materjalide lähedale (näiteks kardinad).

Ärge ummistage ega katke kinni õhutussavasid.

Ärge asetage ahju peale esemeid.

Ärge puudutage mikrolaineahju välispinda töötamise ajal või vahetult pärast seda, kuna välispind võib olla kuum.

RAADIO SEGAMINE

Mikrolaineahju kasutamine võib põhjustada häireid raadio, teleri vms seadmete töös. Segamise korral võib järgmiste meetmete abil mõju vähendada või sootuks kõrvaldada.

1. Puhastage ahju ukse ja sisemuse kokkupuuteala.
2. Muutke raadio või teleri antenni suunda.
3. Paigutage mikrolaineahi vastuvõtja suhtes mõnda teise kohta.
4. Ühendage mikrolaineahi mõnda erinevasse pistikupesasse, nii et mikrolaineahi ja vastuvõtja ei asuks samas vooluringis.

MAANDUSJUHISED

Seade peab olema maandatud. Ahju toitejuhtmel on maandussoon ja vastava kontaktiga pistik. Pistik tuleb ühendada vooluvõrgu pistikupesasse, mis on korralikult paigaldatud ja maandatud. Lühise korral vähendab maandus elektrilöögiohtu, pakkudes elektrivoolule liikumiseks varutee. Soovitav oleks, et ahju varustamiseks kasutatakse eraldi vooluringi.



HOIATUS! Maanduspistiku vale kasutamine võib põhjustada elektrilöögi.

MÄRKUS

1. Kui teil on maanduse või elektrijuhiste osas küsimusi, pidage nõu kvalifitseeritud elektriku või hooldustehnikuga.
2. Seadme tootja ega edasimüüja ei aktsepteeri vastutust elektrihenduste tegemise nõuetest kinni mitte pidamisest tingitud ahju kahjustuste või kehavigastuste eest.

Teie mikrolaineahju toitejuhe on järgmiste värvikoodidega juhtmed:

Roheline ja kollane = MAANDUS

Sinine = NEUTRAAL

Pruun = VOOL

TEHNILISED ANDMED

Mudeli nimetus	YC-PS201AE
Vooluvarustus	230~240 V/ 50 Hz
Võimsustarve	1200 W
Nominaalne mikrolainete väljundvõimsus	700 W
Töötamissagedus	2450 MHz*
Välismõõtmed (L) x (K) x (S) mm	455 x 274 x 329
Ahju sisemuse mõõtmed (L) x (K) x (S)** mm	315 x 198 x 297
Ahju mahutavus	20 liitrit**
Valmistamise ühesugus	Pöördaluse süsteem
Netokaal	umb. 10,5 kg
LED pirn	1,5 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 kuumentöötlemise eesmärgil sihilikult elektromagnetilise kiirguse vormis raadiosageduslikku energiat. Klass B seade tähendab, et seade on sobiv kodumajapidamistes kasutamiseks.

** - Sisemahutavus on arvestatud suurima laiuse, sügavuse ja kõrguse alusel. Tegelik toidu tarbeks kasutatav mahutavus on sellest väiksem. PIDEVA PARENDAMISSTRATEEGIA ÜHE OSANA JÄTAME ENDALE ÕIGUSE MUUTA DISAINI JA TEHNILISI ANDMEID ILMA SELLEST EELNEVALT TEAVITAMATA.

AHI JA TARVIKUD

1. Ukse turvalukustusüsteem
2. Ahju aken
3. Rullikalus
4. Pöördaluse liitmik
5. Võimsuse ja aja juhtnupud
6. Lainejuhi kate (mitte eemaldada)
7. Klaasist alus
8. Ventilatsioonivad
9. Väliskorpus
10. Toitejuhe

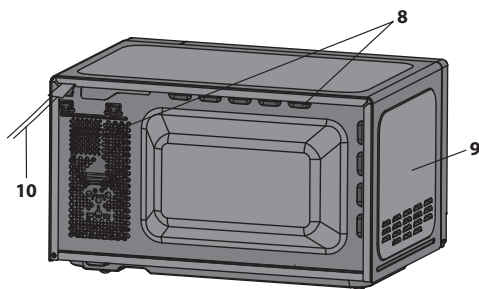
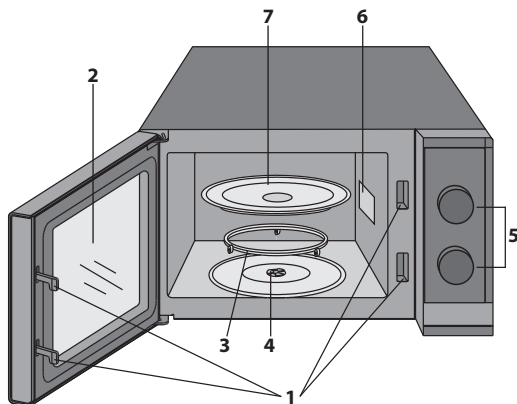
Veenduge, et seadmega oleksid kaasas järgmised tarvikud: rullikalus, pöördaluse liitmik ja klaasist alus

- Asetage rullikalus ahjupõranda keskele nii, et see saaks vabalt ümber ajami pöörelda. Seejärel asetage pöördalus rullikalusele nii, et see kindlalt ühendusele kinnitub.
- Pöördaluse kahjustamise vältimiseks jälgige, et nõud ja pakendid tõstetaks ahjust eemaldamisel selliselt, et need ei puutu vastu pöördaluse serva.

MÄRKUS: tarvikuid valides öelge kaks asja: osa nimi ja mudeli nimi.

MÄRKUSED

- Lainejuhi kate on kergesti purunev. Ahju sisemuse puhastamisel tuleb olla ettevaatlik, et seda ei kahjustataks.
- Rasvaste toitude ilma katteta küpsetamise järel tehke ahju sisemus alati põhjalikult puhtaks – need peavad olema kuivad ning rasvast puhtad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ning hakata suitsema või süttida põlema.
- Ahju kasutamisel peavad rullikalus ja pöördalus olema alati korralikult paigaldatud. Selliselt on võimalik põhjalik ja ühtlane toiduvalmistamine. Halvasti paigaldatud pöördalus võib teha müra, ei pruugi korralikult ringi käia ning võib tuua kaasa ahju kahjustumise.
- Toit ning toidunõud asetatakse valmistamise ajaks alati pöördalusele.
- Pöördalus pöörleb kas päri- või vastupäeva. Pöörlemise suund võib muutuda iga kord, kui ahju sisse lülitate. See ei mõjuta toiduvalmistamise kvaliteeti.



HOIATUS! See sümbol näitab, et pinnad võivad kasutamise käigus muutuda kuumaks. Uks, väliskest, ahju sisemus, tarvikud ja nõud võivad kasutamise käigus muutuda väga kuumaks. Kasutage põletuste vältimiseks alati pakse ahjukindaid.

JUHTPANEEL

1. MIKROLAINETE VÕIMSUSE JUHTNUPP

| – Madal – 20% võimsus (140 W)

⊗ – Sulatamine – 42% võimsus (294 W)

|| – Keskmine madal - 52% võimsus (364 W)

||| – Keskmine – 73% võimsus (511 W)

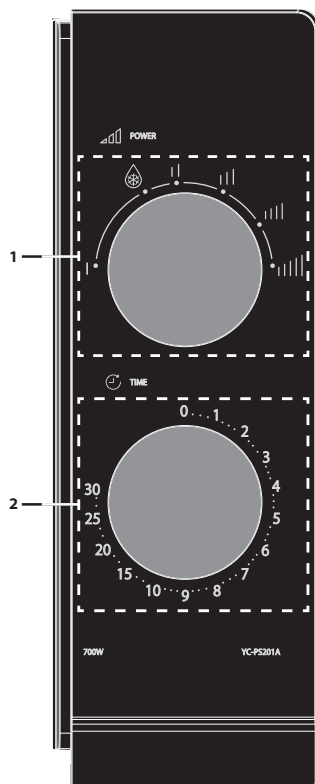
|||| – Keskmine kõrge – 88% võimsus (616 W)

||||| – Kõrge – 100% võimsus (700 W)

2. Nupp TAIMER

Pöörake nuppu TIMER valmistamisaja määramiseks. Pikim määratav ajavahemik on 30 minutit. Pärast aja määramist hakkab ahi automaatselt tööle.

MÄRKUS: küpsetamis-/sulatamisaja suurendamiseks pöörake taimerinuppu paremale. Küpsetamis-/sulatamisaja vähendamiseks pöörake taimerinuppu vasakule.



MIKROLAINETE VÕIMSUSTASEMED

Mikrolainete võimsustaset muudetakse mikrolainete energia sisse ja välja lülitamisega. Muude kui KÕRGE (100 %) võimsustasemetel kasutamisel on kuulda, kuidas mikrolaineenergia toidu küpsemise ja sulamise ajal sisse ja välja pulsseerub.

Neid tasemeid valitakse Võimsuse juhtnuppu vajalikule seadistusele pöörates. Soovitud võimsusasendile jõudes fikseerub nupp klõpsatusega kohale.

Võimsustase	Soovitatud kasutamine
I	Ettevaatlik sulatamine, näiteks kreemikoogi või kondiitritoodete puhul.
	Sulatamiseks valige see võimsustase, et tagada toidu ühtlane sulamine. See seadistus on ka kasulik riisi, pasta ja klimpide tasasel kuumusel valmistamiseks ning munaröa valmistamiseks.
II	Tihedate toitude (näiteks loomaliha hautise) puhul, mis nõuavad tavalise valmistamise juures pikemat valmistamisaega, on liha õrna struktuuri säilitamiseks soovitatav kasutada just seda võimsustaset
III	Kasutatakse tihedamate toiduainete pikemaajalise valmistamise korral, nagu näiteks koodid, lihalõigud aga ka õrnemate toitude, näiteks keekside korral. Sellise madalama võimsustaseme juures küpseb toit ühtlaselt ilma külgedelt üleküpsemata.
IV	Kasutatakse kiireks valmistamiseks või ülessoojendamiseks, näiteks hautiste, kuumade jookide, köögiviljade jms. puhul.

MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMINE

1. Valmistage toiduained ette ja paigutage sobivasse nõusse (vt jaotist „SOBIVAD AHJUNÕUD“). Asetage toit/ toidunõu otse pöördaluse keskele. Sulgege uks.
2. Pöörake **MIKROLAINETE VÕIMSUSE JUHTNUPP** soovitud väärtusele st ühele 6 mikrolainete võimsustasemest.
3. Pöörake nupp **TAIMER** soovitud toiduvalmistamis-/sulatamisaiale ja ahi hakkab automaatselt tööle.
4. Kui toiduvalmistamine/sulatamine on lõpule jõudnud, naaseb nupp **TAIMER** tagasi „0“-asendisse ja kostub helisignaal. Ahju lamp kustub automaatselt ja pöördalus lõpetab pöörlemise. Avage ahju uks, võtke toit/toidunõu hoolikalt välja. Jätke toit vastavalt vajadusele veel järelvalmima.

TOIDUVALMISTAMISE SOOVITUSED:

Ahju käivitumisel süttib ahju lamp põlema ning pöördalus hakkab pöörlema päri- või vastupäeva suunas.

Kui soovite lõpetada toiduvalmistamist enne valmistamisaja lõppu, pöörake nupp **TAIMER** tagasi asendisse „0“ (väljas) või avage ahju uks. Ahju ust võib valmistamise ajal igal ajal avada. Toiduvalmistamise jätkamiseks sulgege ahju uks. Kui soovite valmistamise ajal valmistamisaega muuta, pöörake lihtsalt nupp **TAIMER** soovitud uuele seadele.

Vähem kui 3 minutit valmistades/sulatades pöörake nupp **TAIMER** üle 10 minuti märgise ja seejärel tagasi soovitud seadele. Taimer töötab seejärel suurema täpsusega.

Võimsustaseme muutmiseks toiduvalmistamise ajal pöörake **MIKROLAINETE VÕIMSUSE JUHTNUPP** soovitud asendisse.

HOIATUS!

Pöörake nupp **TAIMER** toiduvalmistamise lõpul kindlasti asendisse „0“. Vastasel juhul jätkab ahi ahju ukse sulgemisel automaatselt töötamist.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Puhastamise ajaks lülitage ahi välja ja eraldage toitejuhe seinakontaktist.
2. Hoidke ahju sisemus puhtana. Kui toidupritsmed või maha läinud vedelikud jäävad ahju seinte külge, pühkige seinad niiske lapiga puhtaks. Väga märdunud ahju korral võite kasutada nõrgatoimelist pesuvahendit. Vältige pihustite ja teiste tugevatoimeliste vahendite kasutamist. Need võivad ukse pinda määrida, tekitada triipe või tuhmistada välispinda.
3. Ahju välispinda võib puhastada niiske lapiga. Ahju sees asuvate töötavate osade kahjustamise vältimiseks ei tohi lasta veel ventilatsiooniavadesse tungida.
4. Pühkige ust ja akent mõlemalt poolt, uksetihendeid ja kõrvalasuvaid osi sageli niiske lapiga, et eemaldada sealt kõik toidupritsmed ja -plekid. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
5. Ärge kasutage puhastamiseks auru.
6. Ärge laske mehaanilistel juhtnuppudel märjaks saada. Puhastage pehme ja niiske lapiga. Mehaaniliste juhtnuppude puhastamisel jätke ahju uks lahti, et vältida seadme juhuslikku sisse lülitumist.
7. Kui ahju ukse sisse või välispinna ümber koguneb auru, pühkige see pehme lapiga ära. See võib juhtuda, kui mikrolaineahju kasutatakse kõrge õhuniiskuse tingimustes. Tegemist ei ole rikkega.
8. Mäardumise ja võimaliku kaarleegi/kahjustuse vältimiseks tuleb ahju põrandat regulaarselt puhastada. Puhastamiseks pühkige lihtsalt ahju põhja nõrgatoimelise puhastusvahendiga.
9. Ahjust lõhnade eemaldamiseks pange ahju mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv kauss veega, kuhu on lisatud ühe sidruni mahl koos koorega. Kuumutage mikrolainetega 5 minutit. Pühkige põhjalikult üle ja kuivatage pehme lapiga.
10. Kui ahju valgusti läheb töökorrast, võtke abi saamiseks ühendust klienditeenindusega.
11. Ahju tuleb puhastada regulaarselt ja kõik toidujäägid tuleb eemaldada. Ahju puhtana mitte hoidmine võib viia pindade kahjustumiseni, mis võib omakorda mõjuda negatiivselt seadme elueale ning tuua kaasa ohtliku olukorra.
12. Ärge visake kasutatud seadet olmeprügile ettenähtud prügikasti. Seade tuleb toimetada kohaliku omavalitsuse poolt selleks otstarbeks ettenähtud jäätmekogumiskaama.

SOBIVAD AHJUNÕUD

1. Mikrolainetega kasutamiseks enim sobivad nõud on mikrolainetele läbipaistvad ja lasevad energial läbi nõu toitu kuumutama pääseda.
2. Mikrolained ei suuda läbistada metalli, mistõttu ei saa kasutada nõusid, millel on metallist äärised või kaunistused.
3. Ärge kasutage mikrolainetega valmistamisel vanapaberist valmistatud tooteid, kuna need võivad sisaldada väikeseid metalliosi, mis võivad põhjustada sädemeid ja/või süttimist.
4. Soovitav on eelistada neljakandilistele nõudele ovaalseid või ümmargusi, kuna nurkades kipub toit üleküpsema.
5. Esiletungivate alade üleküpsemise vältimiseks võib kasutada alumiiniumfooliumi ribasid. Ärge kasutage neid aga liiga palju ja hoidke fooliumi ja ahju siseseina vahel vähemalt 2,5 cm vaba ruumi.

Järgnev loend on üldine juhis sobivate toidunõude valimisel.

Toidunõu	Mikrolaine- tega ohutu	Märkus
Pruunistamisnõud	✓ / ✗	Pidage alati kinni tootjate juhistest. Ärge ületage antud kuumutusaegu. Olge väga ettevaatlikud, kuna need nõud võivad muutuda väga kuumaks.
Portselan ja keraamika	✓ / ✗	Portselan, savist nõud ja glasuuritud savinõud on tavaliselt kasutamiseks sobivad, välja arvatud metallist kaunistustega nõud.
Kuumuskindel klaas	✓	Veenduge alati, et vastav klaasnõu sobib mikrolaineahjus kasutamiseks.
Mittekuumuskindel klaas	✗	
Kuumuskindel keraamika	✓	Veenduge, et keraamiline materjal pole liiga paks ega liiga suure mineraalide sisaldusega.
Mikrolainekindlad plastnõud	✓	Veenduge alati, et plastist toidunõu on sobiv mikrolaineahjus kasutamiseks.
Paberkäterätt	✓ / ✗	Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks soovitatud paberkäterätte.
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	✓ / ✗	Väikeseid alumiiniumfooliumi tükke saab kasutada toidu kaitsmiseks ülekuumenemise eest. Kaarleegi vältimiseks hoidke foolium vähemalt 2,54 cm kaugusel ahju seintest. 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	✓	Tuleb auru väljalaskmiseks läbistada. Veenduge, et kotid on mikrolainetega kasutamiseks sobilikud.
Pabertaldrikud/tassid ja köögipaber	✓	Ärge kasutage plast- või metallkinnitusi, kuna need võivad sulada või metalli kaarleegi tõttu süttida.
Õlgedest ja puidust nõud	✓	Kasutage ainult soojendamiseks või niiskuse imamiseks. Tähelepanelik tasub olla ülekuumenemise suhtes, kuna nõud võivad süttida.
Ümbertöödeldud paber ja ajalehepaber	✗	Ärge jätke ahju nende materjalide kasutamisel järelvalveta, kuna ülekuumenemine võib tuua kaasa süttimise. Võib sisaldada metalliosi, mis võivad põhjustada kaarleeki ning viia süttimiseni.



HOIATUS: toidu kuumutamisel plastik- või paberpakendis tuleb võimaliku süttimisohu tõttu ahju jälgida.

MÄRKUS: ärge jätke töötavat ahju järelvalveta.

NÕUANDED MIKROLAINETEGA TOIDUVALMISTAMISEKS

Mikrolained küpsetavad toitu kiiremini, kui tavaline valmistamine. Seetõttu on heade tulemuste saavutamiseks vajalik pidada kinni kindlatest tehnikatest. Paljud järgnevatest tehnikatest on sarnased tavalise toiduvalmistamise juures kasutatavatega.



HOIATUS! Vedelikke ja toite ei tohi kuumutada suletud anumates või kaanetatud purkides, kuna anuma sees tekib rõhk, mis võib tuua kaasa anuma/purgi plahvatamise.

NÕUANDED TOIDUVALMISTAMISEKS

- Ärge jätke töötavat ahju järelevalveta.
- Veenduge, et kõõginõud sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Vt retseptide peatükis toodud tabelitest soovituslikke valmistamisaegu ja võimsustasemeid.
- Kasutage ainult mikrolainetega valmistamiseks mõeldud popkorni selleks ettenähtud pakendis (järgige valmistaja juhiseid). Ärge kasutage õli, kui valmistaja ei ole seda just spetsiifiliselt ette näinud ning ärge valmistage popkorni kauem, kui ette nähtud.



HOIATUS! Pidage alati kinni SHARP-i kasutusjuhendis toodud juhistest. Kui te valmistate soovitatud aegadest kauem või kasutate liiga kõrgeid võimsustasemeid, võib toit ülekuumeneda, ära kõrbed ja äärmuslikel juhtudel isegi süttida ning ahju kahjustada.

Paigutus

Asetage toidu paksemad osad nõude välispidisele äärel, nt kanakoivad.

Nõude välispidisel äärel asuvad toidud saavad keskel asuvate toitudega võrreldes rohkem energiat, seega küpsevad kiiremini.

Kate

Mikrolainetega valmistamise ajal on teatud toite kasulik kaanega katta.

Kasutage mikrolaineahjule sobivat õhuavadega kilet või kaant.

Läbistamine

Kesta, naha või koorega toidud (näiteks kartulid, kala, kana, vorstid) tuleb enne valmistamist või taaskuumutamist mitmest kohast läbi torgata, kuna toidu sisse koguneda võib aur või põhjustada toidu plahvatamise.

MÄRKUS: mune ei tasu mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad isegi pärast valmistamist, st pärast keetmist, praadimist jms, plahvatada.

Segamine, ümber pööramine ja ringi paigutamine

Ühtlase valmistamise jaoks on vajalik toitu valmistamise ajal segada, pöörata ja ümber paigutada. Segage ja paigutage toitu ümber alati väljastpoolt sissepoole.

Laske seista

Seisuaeg on valmistamise järel oluline, kuna see võimaldab kuumusel ühtlaselt üle toidu levida.

Toidu omadused	
Koostis	Suure rasva- või suhkrusisaldusega toidud (näiteks jõulupuding, vormiroad) vajavad lühemat kuumutusaega. Olge ettevaatlik, kuna ülekuumutamine võib tekitada süttimisohu. Kondid toidus juhvivad kuumust, mis võimaldab toidul kiiremini küpseda. Olge ettevaatlik ja veenduge, et toit oleks ühtlaselt küpsenud.
Tihedus	Toidu tihedus mõjutab valmistamiseks vajaminevat aega. Kerged ja poorsed toiduained, nagu leib ja koogid, valmivad kiiremini, kui rasked ja tihedad toidud, näiteks praed ja hautised.
Kogus	Mikrolainete hulk ahjus jääb samaks olenemata, kui palju toitu korraga valmistatakse. Seetõttu tuleb toidu koguse suurenemisel suurendada ka valmistamiseks kuluvat aega (näiteks valmivad neli kartulit kauem, kui kaks).
Suurus	Väikesed toidud ja väikesed toidutükid valmivad kiiremini, kui suured, kuna mikrolained saavad läbistada toitu kõikidest suundadest kuni toidu keskmeni. Ühtlaseks valmimiseks tehke kõik toidutükid ühesuuruseks.
Kuju	Ebaühtlase kujuga toiduained, näiteks kana rinnaülikud või koivad, küpsevad nende paksematest kohtadest aeglasemalt. Ühtlase valmimise tagamiseks asetage paksemad osad nõu äärtesse, kus nad saavad rohkem energiat. Ümara kujuga toidud valmivad mikrolainetega valmistamisel ühtlasemalt, kui kandilise kujuga toidud.
Toidu temperatuur	Toidu algne temperatuur mõjutab valmistamiseks kuluvat aega. Jahutatud toitade valmistamine võtab rohkem aega, kui toatemperatuuril olevate toitade valmistamine. Toidunõu temperatuur ei pruugi olla toidu või joogi temperatuuriga sama. Kuumuse ja auru välja laskmiseks lõigake täidistega toidud (näiteks moosipallid) lahti.



HOIATUS! Nägu ja käed. Kandke toitu või toidunõusid ahjust välja võttes ahjukindaid. Hoidke end ahju ukse avamisel eemale, et aur ja kuumus saaksid hajuda. Katteid (näiteks kattekilet) eemaldades, praekotte või popkornipakke avades suunake aur näost ja kätest eemale.



HOIATUS! Kontrollige toidu ja joogi temperatuuri ning segage neid enne serveerimist. Eriti tähele panelik tuleb olla väikelastele, lastele ja vanuritele toitu serveerides. Põletuste vältimiseks tuleb toidupudelite ja lapsesöögipurkide sisu segada või loksutada ning enne tarbimist tuleb kindlasti temperatuuri kontrollida.

NÕUANDED SULATAMISEKS

Mikrolaineahju kasutamine on kiireim võimalik sulatamisviis. Sulatamine on väga lihtne, kuid põhjaliku sulatamise tagamiseks on vaja pidada kinni järgmistest juhistest.

- Eemaldage enne sulatamist kõik pakendid ja ümbrised.
- Toidu sulatamiseks kasutage mikrolainete tasemeid I, II või Sulatamine
- Järgnevalt on jagatud täpsemat teavet.

Paigutage ümber

Nõude äärele asetatud toidud sulavad kiiremini, kui keskel asuvad toidud. Seetõttu on oluline sulatamise ajal toitu kuni 4 korda ümber paigutada.

Liigutage tihedalt kokku surutud tükid väljastpoolt sissepoole ja paigutage kattuvad osad ümber.

See tagab, et kõik toiduosad sulavad ühtlaselt.

Eraldage

Külmikust välja võttes võivad toidutükid olla üksteise külge jäänud. Oluline on toit sulatamise ajal võimalikult peatselt üksteisest eraldada

(näiteks peekoniviilud, kanafileed).

Katke kinni

Mõned sulatatavad osad võivad muutuda soojaks. Selleks, et need ei muutuks veel soojemaks ega hakkaks küpsema, tuleb sellised alad, näiteks kanakoivad ja -tiivad, katta kinni väikeste fooliumitükkidega, mis peegeldavad mikrolained eemale.

Laske seista

Seismisaeg on vajalik toidu põhjaliku üles sulamise tagamiseks.

Mikrolaineahjust välja võtmisel ei ole sulamine veel lõppenud. Toit peab kinni kaetult veel mõne aja seisma, et tagada ka toidu sisemuse täielik sulamine.

Pöörake ümber

Toitu tuleb sulatamise käigus umbes 4 korda ümber pöörata.

Põhjaliku sulatamise jaoks on see väga oluline.

NÕUANDED SOOJENDAMISEKS

Toitude taaskuumutamisel järgige alljärgnevaid juhiseid ja nõuandeid, et tagada toidu põhjalik üles kuumenemine enne selle serveerimist.

Taldrikul olevad toidud

Eemaldage kõik linnuliha- või lihatükid ning kuumutage need eraldi.

Asetage väiksemad toidutükid taldriku keskele, suuremad ja tihedamad toiduosad aga taldriku servale. Katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage võimsustasemega 1 | poole kuumutamise järel segage/ paigutage ümber.

MÄRKUS: veenduge enne serveerimist, et toit on põhjalikult kuumenenud.

Viilutatud liha

Katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage võimsusega 1 |. Ühtlase kuumenemise tagamiseks paigutage vähemalt üks kord ümber.

MÄRKUS: veenduge enne serveerimist, et liha on põhjalikult kuumenenud.

Linnulihatükid

Asetage kõige paksemad osad nõu välisäärele, katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage võimsusega 1 | |.

Poole kuumutamise järel pöörake toit ümber.

MÄRKUS: veenduge enne serveerimist, et linnuliha on põhjalikult kuumenenud.

Pajaroad

Katke ventileeritud mikrolaine toidukilega kinni ning kuumutage võimsustasemega 1 |.

Segage sageli ühtlase kuumutamise tagamiseks.

MÄRKUS: veenduge enne serveerimist, et toit on põhjalikult kuumenenud.

Taaskuumutamisel parimate tulemuste saavutamiseks valige toidutüübile sobiv asjakohane mikrolainete võimsustase, näiteks kõõgilviljakaussi või kuumutada võimsusega 1 | | | |, samas kui lasanjet, mis sisaldab koostisaineid, mida ei ole võimalik segada, tuleb kuumutada võimsusega 1 |.

MÄRKUSED

- Võtke toit enne taaskuumutamist foolium- või metallnõudest välja.
- Taaskuumutamise aega mõjutavad toidu kuju, sügavus, kogus ja temperatuur nagu ka nõu enda suurus, kuju ja materjal.



HOIATUS! Ärge kuumutage vedelikke kitsakaelalistes nõudes, kuna see võib tipneda kuumutamisel sisu anumast välja purskamise ning põletuste tekkimisega.

- Ülekuumenemise ja süttimise vältimiseks tuleb suure suhkru- ja rasvasisaldusega toitude taaskuumutamisel olla äärmiselt tähelepanelik.
- Ärge kuumutage õli või fritüürimisrasva, kuna see võib tuua kaasa ülekuumenemise ja süttimise.
- Konserveeritud kartuleid ei tohi mikrolaineahjus kuumutada; tegutsege vastavalt tootja poolsetele pakendil toodud juhistele.



HOIATUS! Põletuste vältimiseks tuleb toidupudelite ja lapsesöögipurkide sisu segada või loksutada ning enne tarbimist tuleb kindlasti temperatuuri kontrollida.

TÖRKETUVASTUS

Kui teile tundub, et ahi ei tööta korralikult, saate te enne tehniku väljakutsumist teostada ise mitmeid lihtsaid kontrollimisi. Nii ei ole lihtsamate rikete puhul vaja teha mittevajalikke kõnesid.

Tehke järgmine lihtne kontrollimine:

Asetage pool tassi vett ahju põhjale ja sulgege uks. Programmeerige ahi küpsetame 1 minut mikrolainete võimsustaseme **|||||** juures.

1. Kas ahju valgusti süttib ahju töötamise ajal?
2. Kas jahutusventilaator töötab? (Asetage kontrollimiseks käsi ventilatsioonivade kohale.)
3. Kas 1 minuti möödudes kostub helisignaali?
4. Kas vesi tassis on kuum?

Kui vastus kõigile küsimustele on „Ei“, kontrollige, kas ahi on korralikult vooluvõrku ühendatud ja kaitse ei ole läbi põlenud. Kui mõlemad on korras, uurige lähemalt järgnevat tõrkekõrvaldustabelit.



HOIATUS! Ärge reguleerige, parandage ega tehke ahjule muudatusi iseseisvalt. Hooldus- või parandustööde teostamine muu isiku kui SHARP-i koolitatud inseneri poolt on ohtlik. See on oluline, kuna tegevuste käigus võib olla vaja eemaldada katted, mis kaitsevad kasutajat mikrolaineenergia eest.

- Töötamise ajal kaitseb uksetihend mikrolainete väljapääsemise eest, kuid see ei ole õhukindel tihend. Ukse ümber veetilkade nägemine või õrna või sooja õhu liikumine on tavaline nähe. Suure niiskussisaldusega toidust tuleb auru, mis kondenseerub ukse sisepinnal ja võib ahjust välja tilkuda.
- Remondid ja muutmised: ärge kasutage ahju, kui see ei tööta korralikult.
- Väliskorpus ja juurdepääs valgustile : ärge eemaldage väliskatet. See on väga ohtlik, kuna seadme sees on kõrgepingega pingestatud detaile. Nende puudutamine võib olla surmav. Teie ahjul puudub kate valgustile juurdepääsemiseks. Lambi töökorrasst minemise korral ärge üritage lampi iseseisvalt parandada vaid pöörduge ametlikku SHARP-i teenindusse.

TÕRGETE KÕRVALDAMISE TABEL

KÜSIMUS	VASTUS
Ukse ümber on tunda õhu liikumist.	Ahju töötamise ajal liigub õhk ahju sisemuses. Ahju ukse tihend ei ole õhutihe ja osa õhku võib ukse vahelt välja pääseda.
Ahjus tekib kondensaati, mis võib uksest välja tilkuda.	Ahju õõnsus on tavaliselt jahedam kui valmistatav toit ja toiduvalmistamisel tekib aur kondenseerub jahedamale pinnale. Auru kogus sõltub valmistatava toidu veesisaldusest. Mõnedel toitudel, nagu näiteks kartulitel on kõrge veesisaldus. Ukseklaasi vahele jäänud niiskus peaks mõne tunni möödudes hajuma.
Valmistamise ajal on ahju sisemuses näha sademeid või kaarleeki.	Kaarleegid ilmuvad siis kui metallist objekt satub toiduvalmistamise ajal ahju sisepinna lähedusse. See võib ahju sisemuse pinna karedaks muuta, ega peaks muul viisil ahju kahjustama.
Kaarduvad kartulid.	Veenduge, et kartulitelt on eemaldatud kõik „silmad“ ja et kartulikoore oleks läbistatud. Asetage kartulid otse pöördalusele, kuumuskindlale vorminõule vms-le.
Ahi ei tööta, kui taimerijuhtnupp on keeratud nullist eemale.	Kontrollige, kas uks on korralikult suletud.
Ahi küpsetab liiga aeglaselt.	Veenduge, et valmistamiseks on valitud õige võimustase.
Ahjust kostub müra.	Mikrolaineenergia lülitub küpsetamise/sulatamise ajal sisse ja välja.
Väliskorpus on kuum.	Korpus võib puudutamisel kuum olla – hoidke lapsed seadmest eemal.

ENNE ABI SAAMISEKS HELISTAMIST

Anne teeninduse kutsumist kontrollige palun järgmisi punkte.

- Veenduge, et ahi on korralikult vooluvõrku ühendatud. Kui ei ole, eemaldage pistik pesast, oodake 10 sekundit ja ühendage pistik tagasi pesasse.
- Veenduge, et vooluringi kaitse pole läbi põlenud või rakendunud. Kui need tunduvad toimivat korralikult, testige mõne teise seadmega pistikupesa.
- Kontrollige, kas võimsuse ja taimeri juhtnupud on õigesti keeratud.
- Veenduge, et uks on korralikult suletud ja ukse turvalukusüsteem rakendunud. Vastasel juhul ei hakka mikrolaineenergia ahju voogama

KUI ÜKSKI EELTOODUTEST OLUKORDA EI PARANDA, VÕTKE ÜHENDUST KVALIFITSEERITUD TEHNIKUGA. ÄRGE ÜRITAGE AHJU ISESEISVALT REGULEERIDA VÕI PARANDADA.



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.



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



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



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

A. Інформація щодо утилізації для користувачів (приватних домогосподарств)

1. У Європейському Союзі

Увага: Не викидайте цей виріб у звичайний смітник!

Відходи електричного й електронного обладнання підлягають окремій утилізації, і згідно з законодавством, їх має бути належним чином оброблено, утилізовано й перероблено.

Країнами-членами ЄС встановлено, що приватні господарства в країнах ЄС можуть безкоштовно здати електричне або електронне обладнання, що вийшло з експлуатації, до спеціалізованих пунктів прийому*.

У деяких країнах* місцеві підприємства торгівлі також можуть безкоштовно приймати старі вироби в осіб, які купують нові аналогічні вироби.

*) Щоб отримати більше інформації, зверніться до місцевих органів влади.

Батарейки чи акумулятори, якими було оснащене електричне або електронне обладнання, що вийшло з експлуатації, також підлягають окремій утилізації згідно з вимогами місцевих органів влади.

Дотримуючись правил утилізації цього приладу, ви допомагаєте забезпечити його належну обробку, утилізацію та переробку, що дозволяє запобігти потенційному негативному впливу на довкілля та здоров'я людей, пов'язаному з неналежною утилізацією сміття.

2. В інших країнах за межами ЄС

Якщо Ви бажаєте позбутися цього виробу, зверніться до місцевих органів влади й дізнайтеся про правильний спосіб утилізації.

Для Швейцарії: Електричне чи електронне обладнання, що вийшло з ладу, можна безкоштовно повернути продавцю, навіть якщо Ви не збираєтесь придбати новий виріб. Список інших приймальних пунктів наведено на домашній сторінці www.swico.ch 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.

Звернутися по обслуговування чи дізнатися свої права згідно з умовами гарантії можна, відвідавши сторінку www.sharpconsumer.com/support/, www.sharpconsumer.com/contact/ або звернувшись до продавця, в якого було придбано виріб.

Декларації відповідності стандартам ЄС розміщено за адресою:

<https://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/>

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО ВПЛИВУ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ

1. Не намагайтеся користуватися цією піччю з відчиненими дверцятами — це може призвести до шкідливого впливу мікрохвильової енергії. Важливо підтримувати у справному стані пристрої захисного блокування.
2. Не вставляйте жодні предмети між передньою панеллю печі та дверцятами, а також не допускайте накопичення сміття чи залишків засобів для чищення на поверхнях ущільнювачів.
3. Не користуйтеся піччю, якщо вона несправна. Дуже важливо, щоб дверцята печі були справні і добре зачинялись, а також щоб не було пошкоджено їхні завіси, замки та ущільнення чи ущільнювальні поверхні.
4. Не намагайтеся ремонтувати чи регулювати піч.

ЗМІСТ

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	3
ВСТАНОВЛЕННЯ.....	12
РАДІОЗАВАДИ.....	13
ВКАЗІВКИ ЩОДО ЗАЗЕМЛЕННЯ	13
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	13
ПІЧ І ПРИЛАДДА ДО НЕЇ.....	14
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	15
РІВНІ ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОГО ПОЛЯ.....	16
ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ	16
ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.....	17
ПОСУД, ПРИДАТНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В ПЕЧІ	17
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ.....	19
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗМОРОЖУВАННЯ	21
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПОВТОРНОГО РОЗІГРІВАННЯ.....	22
ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	23
ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ПО ДОПОМОГУ	24

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

Щоб уникнути небезпеки 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 із духовкою. Не встановлюйте піч у місцях з підвищеним рівнем вологості або в місцях її накопичення. не зберігайте і 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.

Використовуйте лише посуд, призначений для використання у мікрохвильових печах.

Під час підігрівання їжі у пластикових або паперових

контейнерах наглядайте за піччю, щоб виключити можливість займання.

Після використання вимийте кришку хвилеводу і внутрішню камеру печі. Вони мають бути сухі та чисті. Унаслідок перегріву накопичений жир може почати диміти або ж загорітися.

Не розміщуйте поряд з піччю або її вентиляційними отворами легкозаймисті матеріали.

Не перекривайте вентиляційні отвори.

Знімайте з 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 перегріванню та підгоранню. Див. відповідні поради в керівництві з експлуатації.

**Запобігання можливим тілесним ушкодженням.
ОБЕРЕЖНО!**

Не використовуйте піч, якщо вона має пошкодження чи

несправності. Перед початком експлуатації перевіряйте:

- а)** Переконайтеся, що дверцята зачиняються надійно, без зміщення й перекосів.
- б)** Переконайтеся у тому, що завіси і замок захисних дверцят справні і щільно зачиняються.
- с)** Переконайтеся у тому, що ущільнення й ущільнювальні поверхні дверцят не мають пошкоджень.
- д)** Переконайтеся у тому, що на внутрішній поверхні камери печі і дверцят немає подряпин.
- е)** Переконайтеся у тому, що шнур і вилка живлення не мають пошкоджень.

У разі пошкодження дверцят або ущільнювачів експлуатація печі можлива лише після ремонту, проведеного компетентною особою.

Забороняється самостійне налаштування, ремонт або модифікація печі. З міркувань безпеки всі 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 «Чищення й догляд». 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.
- У разі пошкодження шнура живлення приладу його слід замінити спеціально призначеним для цього шнуром.
- Заміну має виконувати вповноважений агент сервісної служби компанії SHARP.

Запобігання можливому вибуху й раптовому закипанню:

ОБЕРЕЖНО! Рідкі та інші продукти заборонено нагрівати і герметично закритих ємностях: вони можуть вибухнути. Підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може супроводжуватися уповільненим виверженим закипанням, тому з посудом з напоями необхідно поводитися дуже обережно.

Не використовуйте герметичну тару. Перед застосуванням зніміть пломби і кришки. Герметична тара може вибухнути внаслідок зростання тиску навіть після вимкнення печі.

Будьте обережні під час підігрівання рідин у мікрохвильовій печі. Використовуйте тару з широким горлечком, щоб із неї могли виходити бульбашки .

Ніколи не підігрівайте рідину у тарі з вузьким горлечком, наприклад, у дитячих пляшечках, оскільки це може привести до виверження вмісту після підігрівання й стати причиною опіків.

Запобігання раптовому викиду киплячої рідини й можливим опікам:

1. Не перевищуйте рекомендований час приготування.
2. Збовтуйте рідину перед підігріванням чи повторним підігріванням.
3. Під час повторного підігрівання бажано занурити в рідину скляну паличку чи подібний предмет (не металевий).
4. Підігрівши рідину, залишайте її в печі щонайменше на 20 секунд, щоб уникнути уповільненого виверженого закипання.

Не готуйте яйця у шкаралупі. Також не слід розігрівати у мікрохвильовій печі цілі яйця, зварені на круто, оскільки вони можуть вибухнути навіть по закінченні готування. Для приготування або розігрівання незбовтаних або цілих яєць, проколите жовтки й білки, а інакше яйця можуть вибухнути. Зніміть шкаралупу й поріжте зварені на круто яйця, перш ніж розігрівати їх у мікрохвильовій печі.

Перед приготуванням проколюйте шкірку таких продуктів, як картопля, сосиски і фрукти, інакше вони можуть вибухнути.

Запобігання можливим опікам

УВАГА! Щоб уникнути опіків, перед вживанням перемішуйте або збовтуйте вміст дитячих пляшечок й баночок з дитячим харчуванням й перевіряйте його температуру. Щоб не обпектися, виймаючи страви з печі, користуйтеся спеціальною ручкою чи рукавичками.

- Відкриваючи ємності, посуд для приготування попкорну, рукави для запікання тощо, тримайте їх якнайдалі від обличчя, щоб уникнути парових опіків і викидів кип'ятку. Щоб уникнути опіків, завжди, перш ніж подавати їжу, перевіряйте її температуру та перемішуйте, особливо коли страви чи напої призначені немовлятам, дітям та людям похилого віку. Зовнішні деталі під час роботи можуть нагрітися. Не готуйте у присутності маленьких дітей.
- Температура ємності не є вірним показником температури страви чи напою; завжди перевіряйте температуру страви.
- Відчиняючи дверцята печі, завжди ставайте подалі, щоб не обпектися паром та жаром, що виходить назовні.

- Після підігрівання розрізуйте фаршировані запечені страви, щоб випустити пару й уникнути опіків.
- Щоб уникнути опіків у дітей, не дозволяйте їм наближатися до дверцят печі.

Запобігання неправильному використанню дітьми
УВАГА! Користуватися піччю без нагляду дозволяється тільки дітям, 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, дітям можна використовувати піч у режимі AUTO MENU ("АВТОМЕНЮ") лише під наглядом дорослих.

Цей прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями (зокрема, дітьми) або особами, що не мають відповідного досвіду чи знань, за винятком випадків, коли вони перебувають під наглядом або навчені користуватися ним особою, яка відповідає за їхню безпеку.

За дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися з приладом. Моделі з електронною сенсорною панеллю мають режим блокування від дітей.

Не спирайтеся на дверцята печі й не розхитуйте їх. Не грайтеся з піччю й не використовуйте її в якості іграшки.

Необхідно ознайомити дітей з усіма важливими правилами безпеки: користуватися ручками для посуду, обережно знімати шкірку з продуктів, звертати особливу увагу на пакувальні матеріали (наприклад, матеріали, здатні до самонагрівання), 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.

Цей прилад призначений для побутового використання.

Ця піч призначена тільки для домашнього користування з метою приготування їжі та напоїв. Сушіння продуктів чи одягу, нагрівання грілок, капців, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може супроводжуватись небезпекою травмування, займання чи пожежі. Піч не призначена для комерційного чи лабораторного використання.

Надійне користування піччю й уникнення пошкоджень

Ні в якому разі не вмикайте порожню піч. Використовуючи тарілку для обсмажування або матеріали, здатні до самонагрівання, завжди підкладайте під них теплоізоляційний матеріал, наприклад порцелянову тарілку, щоб запобігти пошкодженню дека внаслідок теплового напруження. Не перевищуйте час попереднього розігрівання, зазначений у рецепті до страви.

Не використовуйте металевий посуд, що відбиває мікрохвилі й може викликати іскру. Не ставте в піч консервні бляшанки.

Збереження цілісності дека

- a)** Перш ніж мити поворотний столик в воді, зачекайте, доки він охолоне.
- b)** Не кладіть на холодний поворотний столик гарячу їжу або гарячий посуд.
- c)** Не кладіть на гарячий поворотний столик холодну їжу або холодний посуд.
- d)** Під час експлуатації печі не кладіть на її зовнішній корпус жодні предмети.

ПРИМІТКА:

Під час роботи у згаданих вище режимах не слід користуватися пластиковими ємностями, хіба що виробник цих ємностей вказав про можливість такого використання.

У разі виникнення сумнівів щодо підключення приладу до електромережі зверніться до кваліфікованого електрика, якщо має відповідні повноваження.

Ані виробник, ані дилер не несуть жодної відповідальності за пошкодження печі або травми, пов'язані з недотриманням відповідної процедури підключення печі до електромережі.

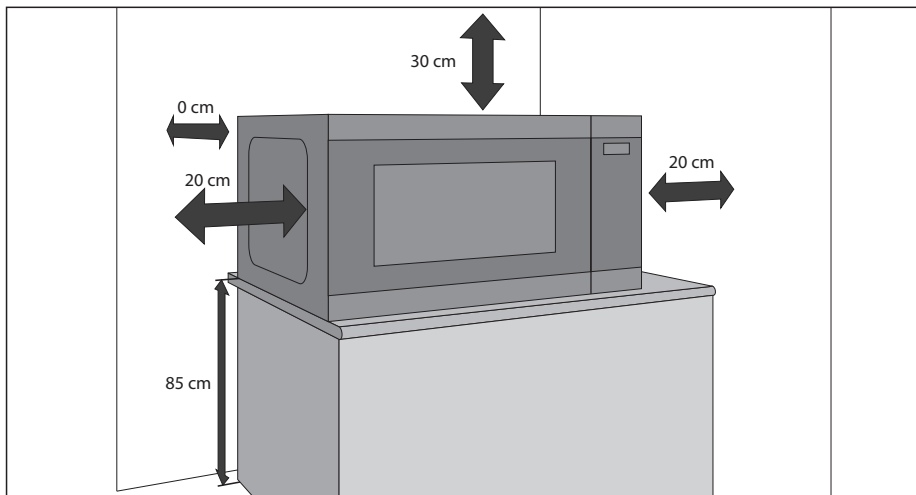
На стінках печі або навколо ущільнювачів дверцят та ізоляційних поверхонь іноді може з'являтися водяний конденсат або краплі. Це нормальне явище, що не свідчить про витік мікрохвильової енергії або несправність приладу.



Цей 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 спричинити виникнення завад у прийманні радіо- та телевізійного сигналу.



5. Надійно вставте вилку печі до стандартної заземленої побутової електророзетки.

УВАГА!

Не ставте піч біля джерел тепла, вологі або в вологих місцях (наприклад, біля звичайної плити) чи 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.

РАДІОЗАВАДИ

Під час роботи мікрохвильової печі можуть виникати завади радіотелевізійним чи подібним пристроям. У такому разі їх можна послабити чи усунути, вживши наступних заходів.

1. Очистіть поверхню дотику дверцят і камери печі.
2. Змініть положення приймальної антени радіоприймача чи телевізора.
3. Змініть положення мікрохвильової печі відносно радіоприймача чи телевізора.
4. Підключіть мікрохвильову піч до іншої електророзетки, щоб піч та радіоприймальний пристрій були ввімкнені в різні контури побутової електромережі.

ВКАЗІВКИ ЩОДО ЗАЗЕМЛЕННЯ

Прилад має бути заземлено. Шнур живлення печі містить провід заземлення, а вилка має контакт заземлення. Її слід вставляти в належним способом встановлену електророзетку, підключену до контура заземлення. Завдяки наявності заземлення зменшується ризик ураження електричним струмом у разі короткого замикання, оскільки струм витіку протікає окремим провідником. Рекомендується встановити окреме коло, до якого буде підключено лише саму піч.

 **УВАГА! Неправильне використання вилки з контактом заземлення може призвести до виникнення ризику ураження електричним струмом.**

ПРИМІТКА:

1. Із запитаннями щодо вказівок стосовно заземлення чи електричного підключення слід звертатися до кваліфікованого електрика чи спеціаліста з сервісного обслуговування.
2. Ані виробник, ані дилер не несуть жодної відповідальності за пошкодження печі або травми, пов'язані з недотриманням процедури підключення печі до електромережі.

Проводи шнура живлення мікрохвильової печі позначено різними кольорами:

жовто-зелений — ЗАЗЕМЛЕННЯ

синій — НЕЙТРАЛЬ

коричневий — ФАЗА

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Назва моделі	YC-PS201AE
Джерело живлення	230–240 В зм. струму, 50/60 Гц
Споживана потужність	1200 Вт
Номінальна вихідна потужність мікрохвильового поля	700 Вт
Робоча частота	2450 МГц
Габаритні розміри (Ш x В x Г) мм	455 x 274 x 329
Розміри камери (Ш x В x Г)**, мм	315 x 198 x 297
Місткість печі	20 літрів**
Рівномірне приготування	Механізм поворотного столика
Маса нетто	прибл. 10,5 кг
Світлодіодна лампа	1,5 W

* - Цей виріб відповідає вимогам європейського стандарту EN55011. Згідно з цим стандартом, цей виріб належить до обладнання групи 2, класу В. Належність до групи 2 означає, що для теплової обробки їжі цей прилад у нормальному режимі роботи генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання. Належність до класу В означає, що цей прилад придатний до використання в домашньому господарстві.

** - Внутрішню місткість розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини й висоти. Фактична місткість для закладання їжі є меншою за розрахункову.

У РАМКАХ ПОЛІТИКИ ПОСТІЙНОГО ВДОСКОНАЛЕННЯ МИ ЗАЛИШАЄМО ЗА СОБОЮ ПРАВО БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЗМІНЮВАТИ КОНСТРУКЦІЮ ТА ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЛАДНАННЯ.

ПІЧ І ПРИЛАДДЯ ДО НЕЇ

1. Захисний замок дверцят
2. Оглядове вікно
3. Роликове кільце
4. Муфта поворотного столика
5. Засоби керування потужністю і тривалістю
6. Кришка хвильоводу (не знімати)
7. Скляне деко
8. Вентиляційні отвори
9. Зовнішній корпус
10. Шнур живлення

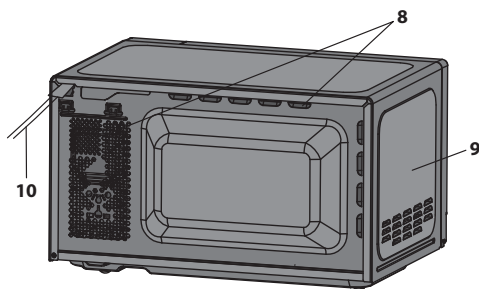
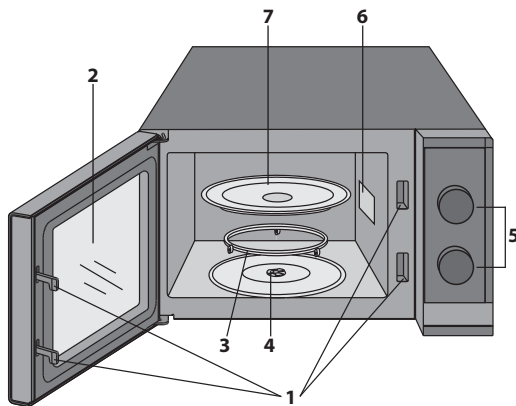
Переконайтесь у наявності приладдя: роликового кільця, муфти поворотного столика і скляного дека

- Встановіть роликове кільце всередині дна печі, щоб воно могло вільно обертатися навколо муфти. Після цього поставте поворотний столик на підставку, щоб він добре сперся на муфту.
- Щоб не пошкодити поворотний столик, трохи піднімайте посуд над його краєм, виймаючи з печі.

ПРИМІТКА: Замовляючи приладдя, назвіть назву деталі й модель печі.

ПРИМІТКИ:

- Очищуючи піч зсередини, будьте дуже обережні, щоб не пошкодити ламку кришку хвильоводу.
- Готуючи жирні страви без кришки, по завершенні ретельно очищуйте внутрішню камеру. Вони мають завжди бути сухими й чистими. Перегрівання застарілого жиру може призвести до виникнення диму чи пожежі.
- Перед використанням печі завжди переконуйтеся в тому, що поворотний столик і його підставку встановлено належним чином. Це забезпечить ретельне й рівномірне приготування страв. Неправильно встановлений столик під час експлуатації може гуркотіти, погано обертатися чи навіть пошкодити піч.
- Для приготування їжі її та ємності з нею завжди слід ставити на поворотний столик.
- Поворотний столик обертається за годинниковою стрілкою чи у протилежному напрямку. Напрямок обертання змінюється кожного разу, коли піч вмикають. Це жодним чином не впливає на процес приготування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:  Ця позначка означає, що під час роботи поверхні можуть нагріватися. Під час роботи дверцят, зовнішній корпус, внутрішня камера, приладдя та посуд можуть сильно нагріватися. Щоб уникнути опіків, завжди користуйтеся товстими рукавичками.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

1. Ручка РЕГУЛЯТОРА ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОГО ПОЛЯ

| – Низька - 20% потужності (140 Вт)

⦿ – Розморожування - 42% потужності (294 Вт)

|| – Помірно низька - 52% потужності (364 Вт)

||| – Середня - 73% потужності (511 Вт)

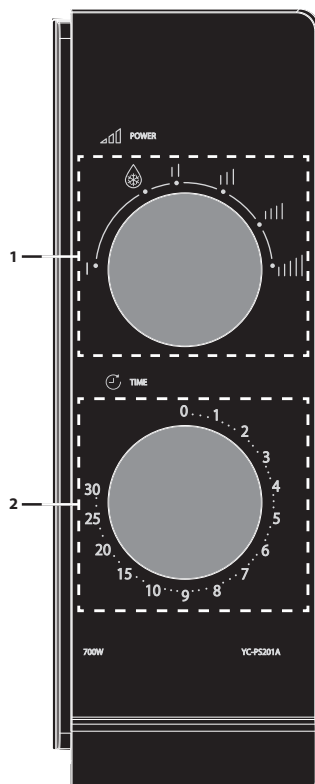
|||| – Помірно висока - 88% потужності (616 Вт)

||||| – Висока - 100% потужності (700 Вт)

2. Ручка ТАЙМЕРА

Повернувши ручку ТАЙМЕРА, можна встановити час приготування. найдовший час становить 30 хвилин. Після встановлення часу автоматично починається приготування.

ПРИМІТКА: Щоб збільшити час приготування чи розморожування, слід повернути ручку таймера праворуч. Щоб зменшити час приготування чи розморожування, слід повернути ручку таймера ліворуч.



РІВНІ ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОГО ПОЛЯ

Під час приготування або розморожування їжі рівні потужності мікрохвиль, відмінні від ВИСОКОГО (100 %), реалізовано шляхом вмикання й вимикання мікрохвильової енергії.

Для вибору рівня потужності слід повернути у відповідне положення ручку керування потужністю. Після переведення в положення, що відповідає потрібній потужності, ручка зафіксується.

Налаштування потужності	Рекомендований режим приготування
I	Використовується для повільного розморожування, наприклад, кремових тортів чи випічки.
	Використовується для розморожування; вибирайте цю потужність для рівномірного розморожування. Вона також ідеально пасує для варки рису, спагеті, галушок та приготування яєчного заварного крему.
II	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.
III	Використовується для тривалішого приготування продуктів щільної консистенції, як-от смаженого м'яса, м'ясного хліба та готових страв у тарілках, а також ніжних страв, наприклад, бісквітних тістечок. У цьому режимі зниженої потужності їжа готується рівномірно без пересмажування з боків.
IV	Використовується для швидкого приготування чи розігрівання, наприклад, запіканок, гарячих напоїв, овочів тощо.

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

1. Підготуйте й покладіть продукти у придатний посуд (див. розділ «ПОСУД, ПРИДАТНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В ПЕЧІ») і поставте посуд (покладіть продукти) безпосередньо на поворотний столик посередині. Зачиніть дверцята.
2. Поверніть ручку **РЕГУЛЯТОРА ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОГО ПОЛЯ** у потрібне положення, яке відповідає одному з шести рівнів потужності мікрохвильового поля.
3. Поверніть ручку **ТАЙМЕРА** у положення, яке відповідає потрібному часу приготування. Піч увімкнеться автоматично.
4. По закінченні приготування (розморожування) ручка **ТАЙМЕРА** повернеться в положення «0», і апарат подасть звуковий сигнал. Обертання поворотного столика автоматично припиниться, а лампочка печі загасне. Відчиніть дверцята печі й обережно вийміть продукти (посуд). Якщо потрібно, дайте страві постояти.

ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ ЇЖІ:

Після запуску печі загориться лампочка освітлення, а поворотний столик почне обертатися за годинниковою стрілкою або проти неї.

Якщо потрібно зупинити приготування їжі до закінчення призначеного часу, поверніть ручку **ТАЙМЕРА** у положення «0» (Вимк.) або відчиніть дверцята печі. Дверцята печі можна відчинити у будь-який момент протягом приготування їжі. Щоб продовжити приготування, зачиніть дверцята. Якщо потрібно під час роботи змінити час приготування їжі, просто поверніть ручку **ТАЙМЕРА** у нове потрібне положення.

Якщо потрібно встановити час приготування менш ніж на 3 хвилини, поверніть ручку **ТАЙМЕРА** за позначку 10 хвилин, а потім назад до потрібного налаштування. Тоді таймер працюватиме з більшою точністю.

Для зміни рівня потужності під час приготування їжі поверніть ручку **регулятора ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬОВОГО ПОЛЯ** у потрібне положення.

УВАГА!

Переконайтесь у тому, що по закінченні приготування ручку регулятора **ТАЙМЕРА** встановлено в положення «0», інакше, коли дверцята буде зачинено, піч автоматично увімкнеться.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Перед чищення вимкніть піч та вийміть із розетки вилку живлення.
2. Підтримуйте чистоту внутрішніх поверхонь. Усувайте налиплі на стінки бризки чи пролиті рідини вологою тканиною. Якщо піч дуже брудна, її можна чистити з використанням нейтральних мийних засобів. Не користуйтеся аерозолями чи іншими агресивними засобами для чищення. Вони можуть призводити до утворення іржі, патьоків чи втрати блиску поверхні дверцят.
3. Зовнішню поверхню печі слід очищувати вологою тканиною. Щоб не пошкодити робочі деталі всередині печі, не допускайте потрапляння води в вентиляційні отвори.
4. Регулярно протирайте вологою тканиною з обох сторін дверцята і вікно, ущільнення дверцят і суміжні деталі, щоб на них не було патьоків чи крапель. Не користуйтеся абразивними засобами для чищення.
5. Не користуйтеся пароочищувачем.
6. Не допускайте намокання ручок керування. Очищуйте їх вологою м'якою тканиною. Очищуючи ручки керування, тримайте дверцята відчиненими, щоб піч випадково не ввімкнулася.
7. Якщо всередині чи навколо дверцят утвориться конденсат, витріть його м'якою тканиною. Таке може траплятися, коли піч працює за високої вологості. Це не є ознакою несправності.
8. Дно печі слід регулярно чистити, щоб на ньому не накопичувався бруд. На скупчення бруд можуть утворюватись дугові розряди, і це може призвести до виходу печі з ладу. Дно печі достатньо протерти з використанням нейтрального мийного засобу.
9. Щоб усунути з печі небажані запахи, налійте у придатну для використання в мікрохвильовій печі миску чашку води, вилити в неї сік і покласти шкірку з одного лимона. Увімкніть мікрохвильову піч на 5 хвилин, після чого очистьте її стінки від забруднень і витріть насухо.
10. У разі виходу з ладу лампочки слід звернутись у службу обслуговування споживачів.
11. Піч слід регулярно чистити, усуваючи з неї залишки продуктів. Недотримання вказівок щодо регулярного чищення печі може спричинити пошкодження її поверхонь, що значно впливає на термін експлуатації приладу й може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.
12. Не викидайте апарат у баки для побутового сміття; його слід здати у спеціальний приймальний пункт, влаштований місцевими органами влади.

ПОСУД, ПРИДАТНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В ПЕЧІ

1. Ідеальним матеріалом для посуду, придатного для використання у мікрохвильовій печі, є матеріал, прозорий для мікрохвиль, — він пропускає енергію крізь стінки ємності, і вона нагріває продукти.
2. Оскільки мікрохвилі не проникають крізь метал, металевий посуд чи тарілки з металізованою поверхнею використовувати не можна.
3. Не використовуйте у мікрохвильовій печі вироби з макулатури: вони можуть містити дрібні часточки металу, які можуть призводити до виникнення іскор і в (або) займання.
4. Рекомендується використовувати круглий чи овальний, а не квадратний чи прямокутний посуд, адже їжа, розташована в кутах, може перегрітись.
5. Щоб уникнути перегрівання відкритих ділянок, можна використовувати вузькі стрічки з алюмінієвої фольги. Однак будьте обережні: фольга ен має бути надто багато, і вона має бути розташована на відстані не менше ніж 2,54 від стінок камери.

Вибираючи посуд для використання у печі, слід керуватися певними правилами, які наведено далі.

Посуд	Мікрохвильовий режим у мікрохвильовій печі	Примітка
Блюда для обсмажування	✓ / ✗	Завжди дотримуйтесь інструкцій виробників. Не перевищуйте наведений час приготування. Будьте дуже обережні - ці блюда нагріваються до надзвичайно високих температур.
Порцеляна та кераміка	✓ / ✗	Порцеляновий, глиняний, глазурований керамічний посуд, а також посуд з твердої англійської порцеляни зазвичай є придатним, за винятком посуду з металевим оздобленням.
Жаростійке скло	✓	Слід перевіряти, чи певний скляний посуд придатний для використання у мікрохвильовій печі.
Не жаростійке скло	✗	
Жаростійка кераміка	✓	Слід перевіряти, чи кераміка не надто товста і чи не містить вона надто багато мінеральних складників.
Пластикове блюдо, придатне для використання у мікрохвильовій печі	✓	Завжди перевіряйте, чи придатний пластиковий посуд для використання у мікрохвильовій печі.
Кухонний папір	✓ / ✗	Використовуйте лише кухонний папір, рекомендований для використання у мікрохвильових печах.
Скляний посуд, наприклад Pyrex®	✓ / ✗	Використовуючи посуд з тонкого скла, будьте дуже обережні, адже в разі раптового нагрівання він може тріснути чи розбитися.
Металеве деко	✗	Не рекомендується використовувати металевий посуд, адже дугові розряди, що утворюються під впливом мікрохвильової енергії, можуть стати причиною займання.
Металева решітка	✗	Не рекомендується використовувати металевий посуд, адже дугові розряди, що утворюються під впливом мікрохвильової енергії, можуть стати причиною займання.
Алюмінієва фольга Ємності з фольги	✓ / ✗	Невеличкі шматки алюмінієвої фольги можна використовувати для запобігання перегріванню їжі. Не допускайте, щоб фольга наближалася до стінок печі ближче ніж на 2,54 см, інакше можливе утворення дуги. 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 проколювати, щоб дати можливість парі виходити назовні. Перевірте, чи придатні пакети для використання в мікрохвильових печах.
Паперові тарілки/чашки й кухонний папір	✓	Не користуйтеся пластиковими чи металевими зв'язками - вони можуть розплавитися чи загорітися через дуговий розряд на металі.
Плетений та дерев'яний посуд	✓	Використовувати тільки для підігрівання чи всмоктування вологості. Увага: може зайнятися в разі перегрівання.
Перероблений папір та газети	✗	Використовуючи ці матеріали, завжди будьте поруч, оскільки їх перегрівання може спричинити займання. Можуть містити частинки металу, дуговий розряд на яких може спричинити займання.



УВАГА! Під час підігрівання їжі у пластикових чи вимити водою з милом паперових контейнерах наглядуйте за пічкою, щоб уникнути можливості займання.

ПРИМІТКА: Не залишайте піч, що працює, без нагляду.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ

Приготування у мікрохвильових печах займає набагато менше часу, ніж традиційне. Тому для досягнення найкращого результату необхідно користуватися певними прийомами. Багато які з цих прийомів подібні до тих, що використовуються під час готування їжі традиційним способом.



УВАГА! Не підігрівайте рідину та їжу в запечатаних контейнерах або в банках/контейнерах, накритих кришками, оскільки тиск, що виникає всередині, може призвести до їхнього вибуху.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ:

- Використовуючи піч, завжди знаходьтеся поруч.
- Користуйтеся лише придатним до використання у мікрохвильових печах посудом.
- Рекомендовані значення часу приготування та потужності наведено в таблицях у книзі рецептів.
- Готуючи попкорн, обирайте той, що призначений для приготування у мікрохвильових печах, керуючись рекомендаціями на упаковці (дотримуйтеся інструкцій виробника). Не додавайте олію, якщо це не є необхідним згідно інструкцій виробника, й не перевищуйте встановлений час приготування.



УВАГА! Завжди дотримуйтеся інструкцій, наведених в інструкції з експлуатації від SHARP. Встановлення часу приготування, що перевищує рекомендований, або занадто високого рівня потужності може призвести до перегрівання, підгорання їжі, а в деяких випадках й до виникнення пожежі й пошкодження печі.

Розміщення

Розміщуйте їжу таким чином, щоб найтовстіші частини, наприклад курячі гомілки, розміщувалися на зовнішньому краї посуду.

Продукти, розташовані на зовнішньому краї посуду, отримують більше мікрохвильової енергії, тож готуються швидше за ті, що розташовані в центрі.

Накривання

Деякі страви під час готування у мікрохвильовій печі краще накривати.

Накривайте їх плівкою з отворами чи відповідною кришкою.

Проколювання

Перед приготуванням або розігріванням продуктів в шкурці, шкаралупі або оболонці рекомендується проколювати їх в декількох місцях, оскільки пара, що утворюється всередині може призвести до вибуху. Це стосується, наприклад, картоплі, риби, курки, сосисок.

ПРИМІТКА: Не розігрівайте в мікрохвильовій печі яйця, адже вони можуть вибухнути навіть по закінченні приготування. Це стосується, наприклад, яєць пашот, круто зварених яєць чи яєчні.

Перемішування, перевертання й зміна розташування

Для отримання рівномірного результату рекомендується перемішувати, перевертати страви під час приготування, а також змінювати їх розташування. Перемішуйте та перекладайте страви, рухаючись від зовнішнього краю до центру.

Очікування

Після приготування страва має трохи постояти, щоб у ній рівномірно розподілилося тепло.

Властивості продуктів	
Склад	Розігрівання страв з високим вмістом жиру або цукру (наприклад, різдвяний пудинг, пироги з м'ясом) займає менше часу. Необхідно вжити заходів безпеки, адже перегрівання може спричинити займання. Кістки проводять тепло, завдяки чому страва готується швидше. Уважно слідкуйте за процесом підігрівання, щоб досягти рівномірного приготування їжі.
Консистенція	Консистенція продуктів впливає на час їхнього приготування. Продукти легкої, пористої структури, наприклад тістечка або хліб, готуються швидше від товстих і щільних, наприклад смаженого м'яса чи запіканки.
Кількість	Кількість мікрохвиль у Вашій печі лишається незмінним незалежно від того, скільки їжі Ви готуєте. Час приготування має збільшуватися відповідно до збільшення кількості продуктів. Наприклад, чотири картоплини готуватимуться довше, ніж дві.
Розмір	Продукти невеликого розміру або маленькі шматочки готуються швидше за великі, оскільки мікрохвилі можуть проникати в них з усіх сторін. Для рівномірного приготування намагайтеся робити шматки однакового розміру.
Форма	Товстіші частини продуктів неправильної форми, наприклад, курячих грудок або ніжок, готуються довше. Для рівномірного приготування розміщуйте їх товстими частинами назовні від центру посуду, щоб вони отримували більше енергії. У мікрохвильовій печі продукти круглої форми готуються швидше за квадратні.
Температура їжі	Початкова температура їжі впливає на час її приготування. Охолоджені продукти готуються довше за продукти кімнатної температури. Температура ємності не є показником реальної температури страви чи напою. Розрізуйте продукти з начинкою, наприклад, пончики з джемом, щоб випустити жар або пару.



УВАГА! Обличчя та руки: Виймаючи страву або посуд з печі, завжди надівайте товсті рукавички. Відчиняючи дверцята, відходьте назад, щоб дати можливість жару або парі розсіятися. Знімаючи обгортки (наприклад, харчову плівку), відкриваючи рукави для запікання або упаковки з попкорном, бережіть руки та обличчя під прямої дії пари.



УВАГА! Перш ніж подавати страву чи напої, перевіряйте їхню температуру та перемішуйте їх. Особливу увагу приділяйте стравам, що призначені для немовлят, дітей або людей похилого віку. Щоб уникнути опіків перед вживанням, перемішуйте чи збовтуйте вміст пляшечок й баночок з дитячим харчуванням й перевіряйте його температуру.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗМОРОЖУВАННЯ

У мікрохвильовій печі продукти розморожуються швидше, ніж будь-яким іншим способом. Це проста процедура, але для забезпечення рівномірного розморожування необхідно виконувати наступні інструкції.

- Перед розморожуванням зніміть упаковки й обгортки.
- Для розморожування продуктів обирайте рівень потужності |, |, | або режим розморожування
- Див. інформацію, подану нижче.

Зміна розташування

Продукти, розташовані ближче до країв посуду, розморожуються швидше, ніж ті, що знаходяться у центрі. Тому під час розморожування слід змінити розташування продуктів до 4 разів.

Пересуньте щільно запаковані продукти ближче до центру й змініть розташування ділянок, що накладаються одна на одну.

Це забезпечить рівномірне розморожування усіх частин їжі.

Розділення

У морозилці продукти можуть склеїтися. Під час розморожування слід розділити їх якомога раніше.

Це стосується, наприклад, скибочок бекону, курячого філе.

Накривання

Під час розморожування деякі ділянки можуть нагріватися. Щоб ці ділянки не перегрілися й не почали готуватися, накрийте їх невеличкими шматочками фольги, що відбиває мікрохвилі. Це стосується, наприклад, курячих ніжок або крилець.

Очікування

Очікування протягом певного часу забезпечує належне розморожування продуктів.

Процес розморожування не завершується відразу після виймання страви з мікрохвильової печі. Для повного розморожування в центрі страва має деякий час постояти накритою.

Перевертання

Під час розморожування кожний продукт слід перевернути щонайменше 4 рази.

Це необхідно для повного розморожування.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПОВТОРНОГО РОЗІГРІВАННЯ

Для повторного розігрівання їжі дотримуйтеся наступних рекомендацій, щоб забезпечити належне розігрівання страви перед подаванням.

Страви, готові до подавання

Приберіть шматки птиці або м'яса, розігрійте їх окремо, див. нижче.

Покладіть невеличкі шматочки їжі у центрі тарілки, а більші й товстіші ближче до країв. Накрийте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, й розігрійте, встановивши рівень потужності | |, по закінченні половини часу розігрівання перемішайте/змінить розташування.

ПРИМІТКА: Перш ніж подавати страву, переконайтесь у тому, що вона нагрілася до належної температури.

Нарізане м'ясо

Накрийте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, й розігрійте, встановивши рівень потужності | |. Змініть розташування шматків щонайменше один раз, щоб забезпечити рівномірне розігрівання.

ПРИМІТКА: Перш ніж подавати м'ясо, переконайтесь у тому, що воно нагрілося до належної температури.

Порціонні шматки птиці

Розташуйте товстими частинами шматків назовні від центру блюда, Накрийте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, й розігрійте, встановивши рівень потужності | |.

Переверніть по закінченні половини часу розігрівання

ПРИМІТКА: Перш ніж подавати птицю, переконайтесь у тому, що вона нагрілася до належної температури.

Запіканки

Накрийте харчовою плівкою з отворами, придатною для використання у мікрохвильовій печі, або кришкою й розігрійте, встановивши рівень потужності | |.

Регулярно перемішуйте, щоб забезпечити рівномірне розігрівання.

ПРИМІТКА: Перш ніж подавати страву, переконайтесь у тому, що вона нагрілася до належної температури.

Для досягнення найкращого результату під час повторного розігрівання обирайте належний рівень потужності мікрохвильової енергії, що відповідає типу страви. Наприклад, миску овочів можна розігріти за потужності | | | |, а лазанья, що містить інгредієнти, які не можна перемішувати, розігрівається за потужності | |.

ПРИМІТКИ:

- Перед розігріванням вийміть продукти з металевих контейнерів або контейнерів з фольги.
- Час повторного розігрівання залежить від форми, товщини, кількості та температури страви, а також від розміру, форми та матеріалу контейнера.



УВАГА! Ніколи не підігрівайте рідину у тарі з вузьким горлечком, наприклад у дитячих пляшечках, оскільки це може привести до вивернення вмісту після підігрівання й стати причиною опіків.

- Вживання особливих заходів безпеки під час приготування страв 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! Щоб уникнути опіків, перед вживанням перемішуйте або збовтуйте вміст пляшечок й баночок з дитячим харчуванням й перевіряйте його температуру.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо складається враження, що піч не працює належним чином, перед викликом інженера варто самотужки виконати кілька простих перевірок. Це допоможе запобігти зайвому зверненню до сервісної служби через прості несправності.

Виконайте просту перевірку:

Поставте на поворотний столик пів-горнятка води й зачиніть дверцята. Запрограмуйте піч на приготування на рівні потужності ||||| протягом 1 хвилини.

1. Чи під час приготування світиться лампочка?
2. Чи працює вентилятор охолодження? (Щоб перевірити це, піднесіть руку над отворами випускання повітря.)
3. Чи прозвучав через 1 хвилину звуковий сигнал?
4. Чи вода у горнятку гаряча? Якщо ви дали негативну відповідь на будь-яке з цих запитань, перевірте, чи добре вставлено вилку в розетку й чи не згорів запобіжник. Якщо таким чином причину несправності знайти не вдалося, спробуйте знайти її, користуючись таблицею пошуку несправностей, яку подано далі.



УВАГА! Ні в якому разі не регулюйте, не ремонтуйте і не змінюйте конструкцію печі самотужки.

Особам, які не мають кваліфікації інженера й не навчені обслуговуванню побутової техніки SHARP, небезпечно виконувати таке обслуговування й ремонт. Це важливо, оскільки для таких робіт може знадобитися знімати захисні екрани, що запобігають витоку мікрохвильової енергії.

- Ущільнення дверцят запобігає витоку мікрохвильової енергії під час роботи печі, але не є герметичним. Навколо дверцят може бути видно краплі води, крізь шпарини в ущільненні може проникати світло чи тепле повітря. Продукти з високим вмістом вологи можуть випускати пару, яка конденсуватиметься всередині дверцят і крапатиме з печі.
- Ремонт і зміна конструкції: Не намагайтеся користуватись пічкою, якщо вона не працює належним чином.
- Кожух і доступ до лампи: Знімати з печі кожух заборонено. Це дуже небезпечно, оскільки під ним розташовано високовольтні деталі, доторкатись до яких смертельно небезпечно.
Піч не має кришки доступу до лампи. У разі виходу лампи з ладу не намагайтеся замінити її самотужки, натомість зверніться в авторизований сервісний центр Sharp.

ТАБЛИЦЯ ПОШУКУ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ЗАПИТАННЯ	ВІДПОВІДЬ
Навколо дверцят відчувається потік повітря.	Коли піч працює, всередині камери циркулює повітря. Дверцята не зачиняються герметично, тому крізь шпарину може проходити повітря.
У печі може утворюватись конденсат, який крапатиме з дверцят.	Зазвичай повітря в камері печі має нижчу температуру, ніж продукти, що готуються, тому пара, що утворюється під час приготування, конденсується на поверхнях із нижчою температурою. Кількість пари, що утворюється, залежить від вологовмісту продуктів, які готуються. У деяких продуктах, як-от у картоплі, досить багато вологи. Конденсат, який осідає всередині скла дверцят, випаровується протягом кількох годин.
Спахи чи дугові електричні розряди в камері під час приготування.	Дугові розряди можуть відбуватися, коли під час приготування до камери наближається металевий предмет. Вони можуть дещо пошкодити поверхню камери, але більшої шкоди печі завдати не здатні.
Електродугові розряди на картоплі.	Обов'язково виколупуйте з картоплі всі "очка"; кладіть картоплю безпосередньо на поворотний стіл чи у термостійку відкриту тарілку чи подібний посуд.
Коли регулятор потужності стоїть у положенні "0", 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 вмикання й вимкнення мікрохвильової енергії.
Зовнішній корпус гарячий.	Зовнішній корпус може нагріватися до високої температури. Не підпускайте до печі дітей.

ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ПО ДОПОМОГУ

Перш ніж звертатися по обслуговування, перевірте кожну з наступних умов.

- Перевірте, чи надійно вставлено вилку. Якщо ні, вийміть вилку з розетки і надійно вставте її, зачекавши перед тим 10 секунд.
- Перевірте, чи не перегорів запобіжник або чи не спрацював автоматичний вимикач. Якщо вони в нормальному стані, перевірте за допомогою іншого електроприладу, чи є напруга в розетці.
- Перевірте, чи ручки налаштування потужності і таймера встановлено у потрібне положення.
- Перевірте, чи дверцята зачинено щільно і спрацював замок. Якщо дверцята зачинено погано, мікрохвильова енергія не потраплятиме у піч.

ЯКЩО В РЕЗУЛЬТАТІ УСІХ ЦИХ ПЕРЕВІРОК ВИПРАВИТИ СИТУАЦІЮ НЕ ВДАЛОСЯ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО КВАЛІФІКОВАНОГО СПЕЦІАЛІСТА. НЕ НАМАГАЙТЕСЯ НАЛАШТУВАТИ ЧИ ВІДРЕМОНТУВАТИ ПІЧ САМОТУЖКИ.



Προσοχή:

Το προϊόν σας είναι σηματοδομένο 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/

Α. Πληροφορίες απόρριψης για χρήστες (ιδιωτική οικιακή χρήση)

1. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση

Προσοχή: Αν θέλετε να απορρίψετε αυτή τη συσκευή παρακαλώ μη χρησιμοποιείτε κανονικούς κάδους απορριμμάτων!

Ο χρησιμοποιημένος ηλεκτρικός και ηλεκτρονικός εξοπλισμός πρέπει να μεταχειρίζεται μεμονωμένα και σύμφωνα με τη νομοθεσία που απαιτεί κατάλληλη μεταχείριση, αποκατάσταση και ανακύκλωση χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Σύμφωνα με την εφαρμογή από τα κράτη-μέλη, τα νοικοκυριά εντός των μελών της ΕΕ μπορούν να επιστρέφουν τον χρησιμοποιημένο ηλεκτρολογικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό σε προσδιορισμένες εγκαταστάσεις συλλογής χωρίς επιβάρυνση*.

Σε ορισμένες χώρες* ο τοπικός μεταπράτης μπορεί να παραλάβει το παλαιό σας προϊόν χωρίς επιβάρυνση αν αποκτήσετε ένα παρόμοιο καινούριο.

*) Παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τις τοπικές αρχές για περαιτέρω λεπτομέρειες.

Αν ο χρησιμοποιημένος ηλεκτρικός ή ηλεκτρονικός εξοπλισμός σας έχει μπαταρίες ή συσσωρευτές, παρακαλούμε να τα απορρίψετε νωρίτερα σύμφωνα με τις τοπικές απαιτήσεις. Με τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος θα βοηθήσετε στην επιβεβαίωση ότι τα απόβλητα υποβάλλονται την απαραίτητη επεξεργασία, αποκατάστασης και ανακύκλωσης και ότι έτσι αποφεύγονται εν δυνάμει αρνητικές επιδράσεις στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία που μπορούν αλλιώς να προκληθούν εξαιτίας της ανάρμωσης μεταχείρισης αποβλήτων.

2. Σε άλλες χώρες εκτός ΕΕ

Αν θέλετε να απορρίψετε αυτό το προϊόν, παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με τις τοπικές αρχές και να ρωτήσετε για τη σωστή μέθοδο απόρριψης.

Για την Ελβετία: Οι χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές ή ηλεκτρονικές συσκευές μπορούν να επιστραφούν χωρίς χρέωση στο κατάστημα ακόμη και αν δεν θέλετε να αγοράσετε 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 ή για τα δικαιώματα που απορρέουν από την εγγύηση, μεταβείτε στην ιστοσελίδα www.sharpconsumer.com/support/, www.sharpconsumer.com/contact/ ή επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε το προϊόν σας.

Οι δηλώσεις συμμόρφωσης είναι διαθέσιμες ακολουθώντας τον σύνδεσμο:

<https://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/>

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΧΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

1. Μην επιχειρείτε να λειτουργήσετε αυτό τον φούρνο με την πόρτα ανοιχτή, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων. Είναι σημαντικό να μην ακυρώνετε και να μην επεμβαίνετε στις μανταλώσεις ασφάλειας.
2. Μην τοποθετείτε τίποτε ανάμεσα στην πρόσοψη του φούρνου και την πόρτα και μην επιτρέπετε σε ρύπους ή υπολείμματα καθαρισμού να συγκεντρώνονται επάνω στις επιφάνειες σφράγισης.
3. Μη λειτουργείτε τον φούρνο αν έχει υποστεί βλάβη. Είναι πολύ σημαντικό να κλείνει καλά η πόρτα του φούρνου και να μην υπάρχει καμία βλάβη στην πόρτα, στους μεντεσέδες, στα μάνταλα ή στα σφραγίσματα πόρτας και τις επιφάνειες σφράγισης.
4. Μην επιχειρείτε να επισκευάσετε ή να προσαρμόσετε τον φούρνο.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	3
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	12
ΡΑΔΙΟΠΑΡΕΜΒΟΛΕΣ	13
ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΕΙΩΣΗΣ	13
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	13
ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	14
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ	15
ΕΠΙΠΕΔΑ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	16
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ	16
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	17
ΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	17
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ	19
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ	21
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ	22
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	23
ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΓΙΑ ΒΟΗΘΕΙΑ	24

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

Για την αποφυγή 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 πρίζα πρέπει να είναι ευπρόσιτη ώστε να είναι εύκολη η αποσύνδεση της μονάδας σε περίπτωση έκτακτης 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 ξεχωριστός ασφαλειοδιακόπτης μόνο για αυτή τη συσκευή.

Μην τοποθετείτε τον φούρνο σε χώρους όπου παράγεται θερμότητα. Για παράδειγμα, κοντά σε συμβατικό φούρνο. Μην εγκαθιστάτε τον φούρνο σε χώρο υψηλής υγρασίας όπου μπορεί να συγκεντρώνονται υδρατμοί. Μην αποθηκεύετε ή χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε εξωτερικό χώρο.

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

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Τα σκεύη θα πρέπει να ελέγχονται για να βεβαιώνετε πως είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο

μικροκυμάτων.

Κατά τη θέρμανση φαγητού σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, παρακολουθείτε τον φούρνο καθώς υπάρχει πιθανότητα ανάφλεξης.

Καθαρίζετε το κάλυμμα του κυματοδηγού και το εσωτερικό του φούρνου. 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.

Μη φράσσετε τα ανοίγματα εξαερισμού.

Αφαιρείτε όλα τα μεταλλικά στοιχεία σφράγισης, συρματάκια κ.λπ. Από το φαγητό και τις συσκευασίες τροφίμων. Η δημιουργία ηλεκτρικού τόξου στις μεταλλικές επιφάνειες μπορεί να προκαλέσει φωτιά.

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο μικροκυμάτων για να θερμάνετε λάδι ή για τηγάνισμα. Η θερμοκρασία δεν μπορεί να ελεγχθεί και το λάδι μπορεί να αναφλεγεί.

Για να κάνετε ποπ κορν, χρησιμοποιείτε μόνο ειδικές συσκευασίες παραγωγής ποπ κορν σε φούρνο μικροκυμάτων.

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.

Μην αφήνετε το φούρνο να λειτουργεί χωρίς την επίβλεψή σας. Για την αποφυγή υπερθέρμανσης και φωτιάς, πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα κατά το μαγείρεμα και το ζέσταμα φαγητών που περιέχουν υψηλά επίπεδα σακχάρων ή λιπαρών, για παράδειγμα λουκανικοπιτάκια, πίτες ή «χριστουγεννιάτικες πουτίγκες». Ανατρέξτε στις αντίστοιχες συμβουλές στο εγχειρίδιο λειτουργίας.

Για να αποφύγετε την πιθανότητα τραυματισμού. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο εάν έχει υποστεί βλάβη ή εάν δυσλειτουργεί. Ελέγξτε τα ακόλουθα πριν τη χρήση:

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

Μην επιτρέπετε τη συσσώρευση λίπους ή βρωμιάς πάνω στα σφραγίσματα της πόρτας και τα γειτνιάζοντα τμήματα.

Καθαρίζετε το φούρνο σε τακτά χρονικά διαστήματα και αφαιρείτε οποιεσδήποτε αποθέσεις τροφής.

Ακολουθείτε τις οδηγίες σχετικά με το θέμα "Καθαρισμός και Συντήρηση". Αποτυχία να διατηρήσετε το φούρνο σε καθαρή κατάσταση θα μπορούσε να οδηγήσει σε αλλοίωση της επιφάνειας η οποία θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς τη ζωή της συσκευής και πιθανώς να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.

Άτομα με ΒΗΜΑΤΟΔΟΤΕΣ πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους ή τον κατασκευαστή του βηματοδότη για προφυλάξεις σχετικά με τους φούρνους μικροκυμάτων.

Για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αφαιρέσετε το εξωτερικό κάλυμμα.
- Ποτέ μη χύνετε ή εισάγετε αντικείμενα στα ανοίγματα της ασφάλειας της πόρτας ή στα ανοίγματα εξαερισμού. Σε περίπτωση διαρροής υγρού, σβήστε και αποσυνδέστε το φούρνο αμέσως, και καλέστε ένα εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της SHARP.
- Μη βυθίζετε το καλώδιο ή το βύσμα παροχής ρεύματος σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο παροχής ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας.
- Κρατήστε το καλώδιο παροχής ρεύματος μακριά από θερμές επιφάνειες, συμπεριλαμβανομένου του πίσω μέρους του φούρνου.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην επιχειρείτε να αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου μόνοι σας, και μην επιτρέπετε σε κάποιον ο οποίος δεν είναι ηλεκτρολόγος εξουσιοδοτημένος από τη SHARP να κάνει κάτι τέτοιο. Εάν η λάμπα του φούρνου παρουσιάσει βλάβη, παρακαλούμε συμβουλευτείτε τον αντιπρόσωπό σας ή ένα

εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της SHARP.

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

Για να αποφύγετε την πιθανότητα έκρηξης και ξαφνικού βρασμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Δεν πρέπει να θερμαίνονται υγρά και άλλα τρόφιμα μέσα σε σφραγισμένα δοχεία, καθώς υπάρχει πιθανότητα έκρηξης. Η θέρμανση με μικροκύματα ροφημάτων μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό: επομένως, πρέπει να προσέχετε κατά τον χειρισμό του δοχείου.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σφραγισμένα δοχεία. Αφαιρέστε τα σφραγίσματα και τα καπάκια πριν τη χρήση. Τα σφραγισμένα δοχεία μπορεί να εκραγούν εξαιτίας της συσσώρευσης πίεσης ακόμα και όταν ο φούρνος έχει σβήσει.

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

Ποτέ μη ζεσταίνετε υγρά σε δοχεία με στενό στόμιο, όπως μπιμπερό, εφόσον αυτό μπορεί να οδηγήσει στην έκρηξη των περιεχομένων από το δοχείο όταν αυτό θερμανθεί, και στην πρόκληση εγκαυμάτων.

Για να αποφύγετε ξαφνική έκρηξη αναβράζοντος υγρού και πιθανό ζεμάτισμα:

1. Μην χρησιμοποιείτε για πολλή ώρα.
2. Ανακατέψτε το υγρό πριν το ζέσταμα/ξεναζέσταμα.
3. Προτείνεται να βάζετε μία γυάλινη ράβδο ή ένα παρόμοιο εργαλείο (όχι μεταλλικό) στο υγρό ενώ αναθερμαίνεται.

4. Αφήστε το υγρό να ηρεμήσει για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα στο φούρνο στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος για να αποφύγετε καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό.

Μη μαγειρεύετε αβγά με το τσόφλι τους. Τα βραστά ολόκληρα αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στα μικροκύματα εφόσον μπορεί να εκραγούν ακόμα και αφού το μαγείρεμα έχει λήξει. Για να μαγειρέψετε ή να ξαναζεστάνετε αβγά που δεν έχουν ανακατευτεί και δεν έχουν γίνει ομελέτα, τρυπήστε τους κρόκους και τα ασπράδια, ειδικά τα αβγά μπορεί να εκραγούν. Ξεφλουδίστε και κόψτε σε φέτες τα βρασμένα αβγά προτού τα ξαναζεστάνετε στο φούρνο μικροκυμάτων.

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

Για να αποφύγετε την πιθανότητα εγκαυμάτων.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα περιεχόμενα των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακατεύονται ή να ανακινούνται και πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία πριν την κατανάλωση, ώστε να αποφευχθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιείτε πιάστρες ή γάντια φούρνου κατά την αφαίρεση του φαγητού από τον φούρνο για την αποφυγή εγκαυμάτων.

- Πάντοτε ανοίγετε δοχεία, συσκευασίες παρασκευής ποπ κορν, σακούλες ψησίματος κ.τ.λ. μακριά από το πρόσωπο και τα χέρια για την αποφυγή εγκαυμάτων από ατμούς και εκρηκτικό βρασμό. Για να αποφύγετε εγκαύματα, πάντα να ελέγχετε τη θερμοκρασία του φαγητού και να ανακατεύετε πριν το σερβίρισμα και να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή στη θερμοκρασία του φαγητού και των ποτών που δίνονται σε μωρά, παιδιά ή ηλικιωμένους. Τα προσβάσιμα τμήματα

μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα νεαρά παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά.

- Η θερμοκρασία του δοχείου δεν αποτελεί αληθινή ένδειξη της θερμοκρασίας του φαγητού ή του ποτού· ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία φαγητού.
- Να στέκεστε πάντα πίσω από την πόρτα του φούρνου όταν την ανοίγετε, για να αποφύγετε εγκαύματα από ατμούς και θερμότητα που διαφεύγουν.
- Κόβετε σε φέτες γεμιστά φαγητά φούρνου αφού τα ζεστάνετε για να απελευθερωθούν οι ατμοί και να αποφύγετε εγκαύματα.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την πόρτα για την προστασία τους από εγκαύματα.

Για την αποφυγή εσφαλμένης χρήσης από παιδιά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Επιτρέπεται σε παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών 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 λειτουργίες ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΜΕΝΟΥ, τα παιδιά πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενήλικου λόγω της αναπτυσσόμενης θερμοκρασίας.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση, εκτός αν τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται πως δεν παίζουν με τη συσκευή. Τα μοντέλα

με ηλεκτρονικό πίνακα αφής έχουν ενεργοποιημένη τη λειτουργία παιδικού κλειδώματος.

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

Τα παιδιά πρέπει να μαθαίνουν όλες τις σημαντικές οδηγίες ασφάλειας: χρήση πιαστρών, προσεκτική αφαίρεση καλυμμάτων φαγητού - να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στις συσκευασίες (π.χ. αυτοθερμαινόμενα υλικά) που είναι σχεδιασμένες να κάνουν το φαγητό τραγανό, μιας και μπορεί να είναι υπερβολικά ζεστές.

Άλλες προειδοποιήσεις

Ποτέ μην τροποποιείτε το φούρνο με κανένα τρόπο.

Μη μετακινείτε το φούρνο ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση.

Αυτός ο φούρνος προορίζεται μόνο για οικιακή παρασκευή φαγητού και μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων. Η ξήρανση φαγητού ή το στέγνωμα ρούχων, όπως και η χρήση για να ζεσταίνονται θερμοκύστες, παντόφλες, σφουγγάρια, νωπά ρούχα και παρόμοια μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο τραυματισμού, ανάφλεξης ή φωτιάς. Δεν είναι κατάλληλος για εμπορική ή εργαστηριακή χρήση.

Για να συμβάλλετε στην ομαλή χρήση του φούρνου σας και να αποφύγετε βλάβη.

Ποτέ να μη λειτουργείτε το φούρνο ενώ είναι άδειος. Κατά τη χρήση σκεύους ψησίματος ή αυτοθερμαινόμενου υλικού, να τοποθετείτε πάντα ένα θερμομονωτικό στοιχείο από κάτω, όπως πιάτο πορσελάνης, για τη αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στη βάση του φούρνου λόγω θερμικής καταπόνησης. Δεν πρέπει να υπερβαίνεται ο χρόνος προθέρμανσης που προσδιορίζεται στις οδηγίες των σκευών.

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

Για την αποφυγή της θραύσης της βάσης του φούρνου:

- a) Πριν από τον καθαρισμό της βάσης του φούρνου με νερό, αφήνετε τον περιστρεφόμενο δίσκο να κρυώσει.
- b) Μη βάζετε θερμά φαγητά ή σκεύη πάνω στην κρύα βάση του φούρνου.
- c) Μη βάζετε κρύα φαγητά ή σκεύη πάνω στη θερμή βάση του φούρνου.
- d) Μην τοποθετείτε τίποτα στο εξωτερικό περίβλημα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

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

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

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

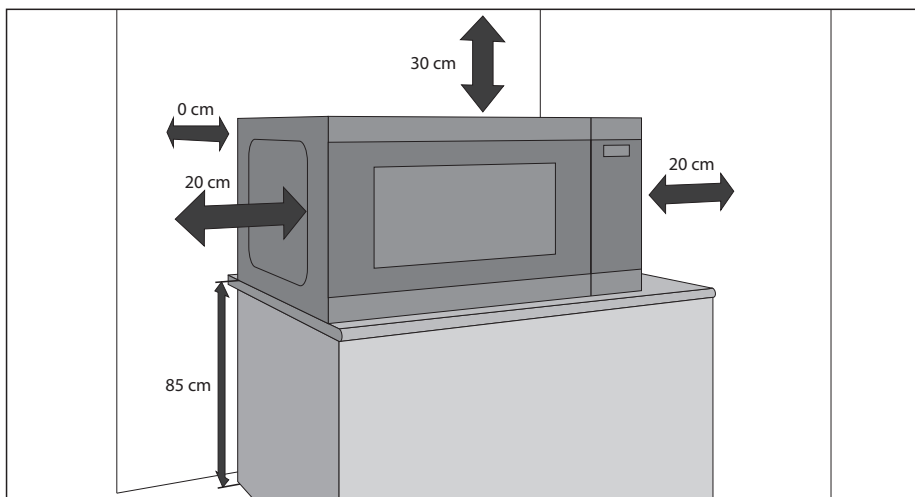
Περιστασιακά μπορεί να σχηματιστούν στους τοίχους του φούρνου ή γύρω από τα σφραγίσματα της πόρτας και τις επιφάνειες σφράγισης, υδρατμοί ή σταγόνες. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν είναι ένδειξη διαρροής του φούρνου ή δυσλειτουργίας.



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

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

1. Αφαιρέστε κάθε υλικό συσκευασίας από το εσωτερικό του φούρνου και αφαιρέστε οποιαδήποτε προστατευτική μεμβράνη βρίσκεται στην επιφάνεια του εξωτερικού καλύμματος του φούρνου μικροκυμάτων.
 2. Ελέγξτε το φούρνο προσεκτικά για οποιαδήποτε σημάδια βλάβης.
 3. Τοποθετήστε το φούρνο πάνω σε μια ασφαλή, επίπεδη επιφάνεια που αντέχει το βάρος του φούρνου και επιπλέον το βαρύτερο αντικείμενο που είναι πιθανό να θερμανθεί μέσα στο φούρνο. Μην τοποθετείτε το φούρνο μέσα σε ντουλάπι.
 4. Επιλέξτε μια επίπεδη επιφάνεια με επαρκή ελεύθερο χώρο για τις οπές εισόδου και/ή εξόδου αέρα. Ανατρέξτε στην εικόνα της πρώτης σελίδας. Η πίσω επιφάνεια της συσκευής μπορεί να καλύπτεται από τοίχο.
- Ελεύθερο ύψος εγκατάστασης τουλάχιστον 85 εκ.
 - Απαιτείται ελάχιστος χώρος τουλάχιστον 20 εκ. ανάμεσα στις πλευρές του φούρνου μικροκυμάτων και οποιουδήποτε 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.

ΡΑΔΙΟΠΑΡΕΜΒΟΛΕΣ

Η λειτουργία μικροκυμάτων μπορεί να προκαλέσει παρεμβολές στο ραδιόφωνο, την τηλεόραση, ή παρόμοιο εξοπλισμό. Αν παρατηρούνται παρεμβολές, μπορούν να μειωθούν ή να εξαλειφθούν λαβαίνοντας τα ακόλουθα μέτρα:

1. Καθαρίστε την πόρτα και το εσωτερικό του φούρνου εκεί όπου έρχονται σε επαφή.
2. Αλλάξτε την κατεύθυνση της κεραίας λήψης του ραδιοφώνου ή της τηλεόρασης.
3. Τοποθετήστε σε άλλη θέση τον φούρνο μικροκυμάτων σε σχέση με τον δέκτη.
4. Συνδέστε τον φούρνο μικροκυμάτων σε διαφορετική πρίζα ώστε ο φούρνος μικροκυμάτων και ο δέκτης να μη βρίσκονται στην ίδια γραμμή τροφοδοσίας.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΕΙΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη. Αυτός ο φούρνος διαθέτει καλώδιο με αγωγό και βύσμα γείωσης. Πρέπει να συνδέεται σε πρίζα τοίχου με κατάλληλη γείωση. Σε περίπτωση ηλεκτρικής βραχυκύκλωσης, η γείωση μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας παρέχοντας καλώδιο διαφυγής για το ηλεκτρικό ρεύμα. Συστήνεται να παρέχετε ξεχωριστό κύκλωμα μόνο για τον φούρνο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η εσφαλμένη χρήση του βύσματος γείωσης μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

1. Αν έχετε οποιαδήποτε ερώτηση σχετικά με οδηγίες για τη γείωση ή άλλα ηλεκτρικά θέματα, συμβουλευτείτε έναν εξουσιοδοτημένο 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 των διαδικασιών ηλεκτρικής σύνδεσης.

Ο αγωγός τροφοδοσίας που χρησιμοποιείται στον φούρνο μικροκυμάτων χρησιμοποιεί καλώδια με τον ακόλουθο χρωματικό κώδικα:

Πράσινο και Κίτρινο = ΓΕΙΩΣΗ

Μπλε = ΟΥΔΕΤΕΡΟΣ

ΚΑΦΕ = ΡΕΥΜΑΤΟΦΟΡΟ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όνομα μοντέλου	YC-PS201AE
Παροχή Ρεύματος	230~240 V/ 50 Hz
Κατανάλωση Ισχύος	1200 W
Ονομαστική ισχύς εξόδου μικροκυμάτων	700 W
Συχνότητα λειτουργίας	2450 MHz
Εξωτερικές διαστάσεις (Π) x (Υ) x (Β) mm	455 x 274 x 329
Εσωτερικές διαστάσεις (Π) x (Υ) x (Β)** mm	315 x 198 x 297
Χωρητικότητα Φούρνου	20 λίτρα**
Ομοιομορφία Μαγειρέματος	Σύστημα περιστρεφόμενου δίσκου
Καθαρό βάρος	περ. 10,5 kg.
Λάμπα LED	1,5 W

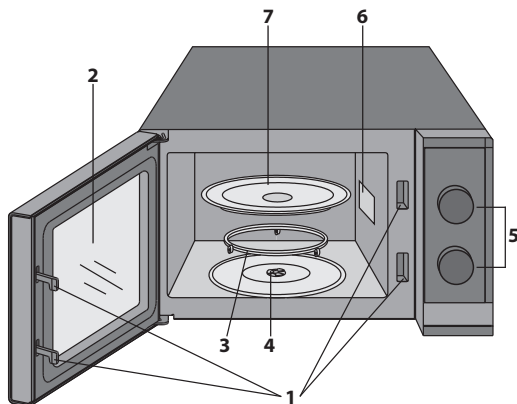
* - Το προϊόν αυτό πληροί την απαίτηση του ευρωπαϊκού προτύπου EN55011. Σε συμμόρφωση με αυτό το πρότυπο, το προϊόν αυτό ταξινομείται ως εξοπλισμός ομάδας 2 κλάσης Β. Η Ομάδα 2 σημαίνει πως ο εξοπλισμός αυτός παράγει σκόπιμα ενέργεια ραδιοσυχνότητας υπό τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για τη θερμική κατεργασία φαγητών. Η Κλάση Β σημαίνει πως ο εξοπλισμός είναι κατάλληλος για χρήση σε οικιακό περιβάλλον.

** - Η εσωτερική χωρητικότητα υπολογίζεται μετρώντας το μέγιστο πλάτος, βάθος και ύψος. Η πραγματική χωρητικότητα υποδοχής φαγητού είναι μικρότερη.

ΩΣ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ, ΔΙΑΤΗΡΟΥΜΕ ΤΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΝΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΟΥΜΕ ΤΟ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.

ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

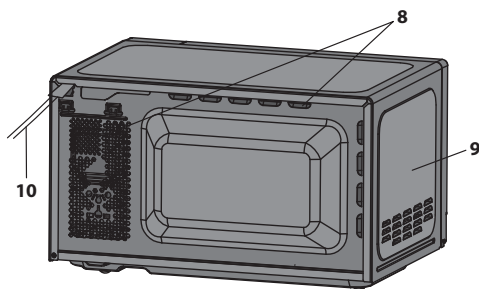
1. Σύστημα κλειδώματος ασφαλείας πόρτας
2. Παράθυρο φούρνου
3. Δακτύλιος κύλισης
4. Σύνδεσμος περιστρεφόμενου δίσκου
5. Χειρισμοί ισχύος και χρόνου
6. Κάλυμμα κυματοδηγού (Μην αφαιρείτε)
7. Γυάλινος δίσκος
8. Ανοίγματα εξαερισμού
9. Εξωτερικό κάλυμμα
10. Καλώδιο παροχής ρεύματος



Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε πως παρέχονται τα ακόλουθα αξεσουάρ: Δακτύλιος κύλισης, Σύνδεσμος περιστρεφόμενου δίσκου και Γυάλινος δίσκος

- Τοποθετήστε τον δακτύλιο κύλισης στο κέντρο του πατώματος του φούρνου ώστε να μπορεί να περιστρέφεται ελεύθερα γύρω από το σύνδεσμο. Στη συνέχεια τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο πάνω στο στήριγμά του ώστε να εφαρμόσει σταθερά στο σύνδεσμο.
- Για να αποφύγετε ζημιά στον περιστρεφόμενο δίσκο, βεβαιωθείτε ότι τα πιάτα τα δοχεία σηκώνονται χωρίς να ακουμπούν στο χείλος του περιστρεφόμενου δίσκου, όταν τα απομακρύνετε από τον φούρνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την παραγγελία εξαρτημάτων, αναφέρετε δύο στοιχεία: το όνομα του ανταλλακτικού και το όνομα του μοντέλου.



ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Το κάλυμμα του κυματοδηγού είναι εύθραυστο. Πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου, για να εξασφαλίσετε ότι δεν θα πάθει ζημιά.
- Μετά το μαγείρεμα φαγητών με λίπη χωρίς κάλυμμα, πάντα να καθαρίζετε διεξοδικά το εσωτερικό. Αυτό πρέπει να είναι στεγνά και χωρίς λίπος. Το μαζεμένο λίπος μπορεί να υπερθερμανθεί και να αρχίσει να καπνίζει ή να πιάσει φωτιά.
- Πάντα να λειτουργείτε το φούρνο με τον περιστρεφόμενο δίσκο και το στήριγμά του εφαρμοσμένα σωστά. Αυτό συμβάλλει στο πλήρες, ομοιόμορφο μαγείρεμα. Ένας κακώς εφαρμοσμένος περιστρεφόμενος δίσκος ενδέχεται να μην περιστρέφεται σωστά και θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στο φούρνο.
- Κάθε φαγητό και δοχείο φαγητού πρέπει να τοποθετείται πάντα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο για μαγείρεμα.
- Ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού ή αντίστροφα. Η κατεύθυνση περιστροφής μπορεί να αλλάζει κάθε φορά που εκκινείτε το φούρνο. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοση του μαγειρέματος.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι οι επιφάνειες μπορούν να γίνουν καυτές κατά τη διάρκεια της χρήσης. Η πόρτα, το εξωτερικό κάλυμμα, το εσωτερικό του φούρνου, τα εξαρτήματα και τα πιάτα θα γίνουν πολύ ζεστά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Για να αποφύγετε εγκαύματα, πάντα να φοράτε χοντρά γάντια φούρνου.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

1. Περιστρεφόμενο κουμπί ΕΛΕΓΧΟΥ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

I – Χαμηλό - ισχύς 20% (140 W)

⊗ – Απόψυξη - ισχύς 42% (294 W)

I|I – Μεσαίο Χαμηλό - ισχύς 52% (364 W)

I|I|I – Μεσαίο - ισχύς 73% (511 W)

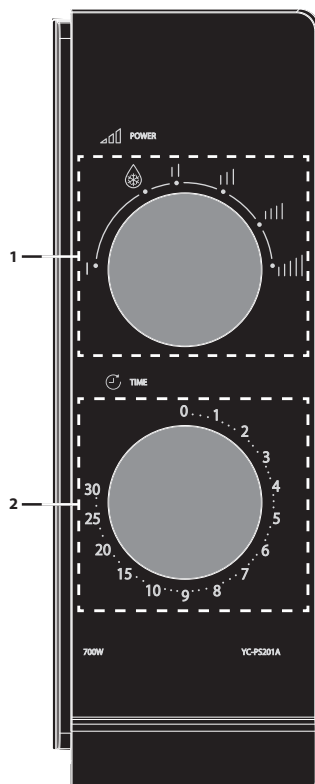
I|I|I|I – Μεσαίο Υψηλό - ισχύς 88% (616 W)

I|I|I|I|I – Υψηλό - ισχύς 100% (700 W)

2. Περιστρεφόμενο κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Η μεγαλύτερη διάρκεια είναι 30 λεπτά. Στη συνέχεια ο φούρνος αρχίζει αυτόματα το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αυξήσετε τον χρόνο μαγειρέματος/απόψυξης, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί χρονομετρητή προς τα δεξιά. Για να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος/απόψυξης, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί χρονομετρητή προς τα αριστερά.



ΕΠΙΠΕΔΑ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων κυμαίνεται ενεργοποιώντας και απενεργοποιώντας την ενέργεια μικροκυμάτων. Κατά τη χρήση επιπέδων ισχύος εκτός της ΥΨΗΛΗΣ (100 %), θα μπορείτε να ακούτε την επαναλαμβανόμενη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ενέργειας μικροκυμάτων καθώς το φαγητό θα μαγειρεύεται ή θα αποψύχεται. Αυτά τα επίπεδα επιλέγονται γυρίζοντας το περιστρεφόμενο κουμπί ελέγχου ισχύος στην επιθυμητή ρύθμιση. Το περιστρεφόμενο κουμπί παράγει ήχο κλικ καθώς μετακινείται στην απαιτούμενη θέση ισχύος.

Ρύθμιση ισχύος	Συστηνόμενο μαγείρεμα
I	Για αργή απόψυξη, π.χ. για τούρτες ή ζύμη.
	Για απόψυξη, επιλέξτε αυτή τη ρύθμιση ισχύος, για να εξασφαλίσετε την ομοιογενή απόψυξη του φαγητού. Η ρύθμιση αυτή είναι επίσης καλή για να σιγοβράσετε ρύζι, ζυμαρικά, ντάμπλινγκς και για να μαγειρέψετε κάσταρντ αυγού.
II	Για στερεές τροφές που απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος όταν μαγειρεύονται με συμβατικούς τρόπους, π.χ. πιάτα βοδινού, προτείνεται να χρησιμοποιείτε αυτή τη ρύθμιση ενέργειας για να βεβαιωθείτε πως το κρέας θα είναι μαλακό.
III	Χρησιμοποιείται για πιο παρατεταμένο μαγείρεμα τροφίμων με πυκνή σύνθεση όπως ψητά κομμάτια κρέατος, ρολό και γεύματα σερίβρισμα 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.
IIII	Χρησιμοποιείται για γρήγορο μαγείρεμα ή αναθέρμανση π.χ. για φαγητά κατσαρόλας, ζεστά ποτά, λαχανικά κ.τ.λ.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

1. Προετοιμάστε και τοποθετήστε το φαγητό σε κατάλληλο δοχείο (ανατρέξτε στην ενότητα “ΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ”), τοποθετήστε το φαγητό/δοχείο απευθείας στο μέσο του περιστρεφόμενου δίσκου. Κλείστε την πόρτα.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΕΛΕΓΧΟΥ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ** στην επιθυμητή ρύθμιση, οποιοδήποτε από τα πέντε επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων.
3. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ** στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος/απόψυξης και ο φούρνος θα ξεκινήσει αυτόματα.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα/η απόψυξη, το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ** επιστρέφει στο “0” και θα ακουστεί το ηχητικό σήμα. Η λάμπα του φούρνου θα σβήσει αυτόματα και ο περιστρεφόμενος δίσκος σταματά να περιστρέφεται.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

Όταν ο φούρνος ξεκινήσει, η λάμπα του φούρνου θα ανάψει και ο περιστρεφόμενος δίσκος θα αρχίσει να στρέφεται δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα.

Αν θέλετε να σταματήσετε το μαγείρεμα πριν ολοκληρωθεί η διάρκειά του, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ** ξανά στη θέση “0” (απενεργοποίηση), ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να ανοίξει οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να συνεχιστεί το μαγείρεμα, κλείστε την πόρτα. Αν θέλετε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος κατά τη διάρκειά του, απλώς γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ** στην επιθυμητή νέα ρύθμιση.

Κατά το μαγείρεμα/την απόψυξη διάρκειας μικρότερης των 3 λεπτών, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ** πέρα από την ένδειξη των 10 λεπτών και, στη συνέχεια, επαναφέρετέ τον στην επιθυμητή ρύθμιση. Ο χρονομετρητής τότε θα λειτουργήσει με μεγαλύτερη ακρίβεια.

Για να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΕΛΕΓΧΟΥ ΙΣΧΥΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ** στην επιθυμητή ρύθμιση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Βεβαιωθείτε ότι το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ** έχει γυρίσει στη μηδενική θέση “0” στο τέλος του μαγειρέματος, αλλιώς ο φούρνος θα αρχίσει αυτόματα όταν κλείσει η πόρτα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από τον τοίχο κατά τον καθαρισμό.
2. Διατηρείτε το εσωτερικό του φούρνου καθαρό. Όταν προσκολλούνται στα τοιχώματα του τοίχου πιτσιλιές φαγητού ή ροφημάτων, σκουπίζετε τα τοιχώματα με ένα νωπό πανί. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν ήπια καθαριστικά αν ο φούρνος λερωθεί πολύ. Αποφύγετε την χρήση σπρέι ή άλλων σκληρών καθαριστικών. Μπορεί να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες, γρατσουνιές ή θάμπωμα στην επιφάνεια της πόρτας.
3. Το εξωτερικό του φούρνου θα πρέπει να καθαρίζεται με ένα νωπό πανί. Για την αποφυγή βλάβης στα λειτουργικά εξαρτήματα στο εσωτερικό του φούρνου, δεν πρέπει να εισέλθει νερό από τα ανοίγματα αερισμού.
4. Σκουπίζετε την πόρτα και το παράθυρο και από τις δύο πλευρές τους, τα σφραγιστικά της πόρτας και τα γειτονικά τμήματα συχνά με ένα νωπό πανί ώστε να αφαιρούνται τυχόν πιτσιλιές ή κηλίδες. Μη χρησιμοποιείται διαβρωτικά καθαριστικά.
5. Μην καθαρίζετε με ατμό.
6. Μην επιτρέπετε να οι μηχανικοί χειρισμοί. Καθαρίζετε τον πίνακα με ένα μαλακό, νωπό πανί. Όταν καθαρίζετε τους μηχανικούς χειρισμούς, αφήνετε την πόρτα ανοιχτή για να αποφύγετε την ακούσια ενεργοποίηση του φούρνου.
7. Αν συγκεντρωθεί ατμός μέσα ή γύρω από το εξωτερικό της πόρτας του φούρνου, σκουπίστε τον με ένα μαλακό πανί. Αυτό μπορεί να προκύψει όταν ο φούρνος μικροκυμάτων λειτουργεί σε συνθήκες υψηλής υγρασίας. Δεν είναι βλάβη.
8. Το δάπεδο του φούρνου θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση και πιθανή δημιουργία ηλεκτρικού τόξου/βλάβη. Απλώς σκουπίζετε την επιφάνεια του πάτου με ήπιο καθαριστικό.
9. Αφαιρείτε μυρωδιές από τον φούρνο συνδυάζοντας ένα φλιτζάνι νερό με τον χυμό και τη φλούδα από ένα λεμόνι σε μπολ κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Θέστε τον φούρνο σε λειτουργία μικροκυμάτων για 5 λεπτά. Σκουπίστε σχολαστικά και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
10. Αν καίει η λυχνία, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για συμβουλή.
11. Ο φούρνος πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν αποθέσεις φαγητού. Αστοχία διατήρησης του φούρνου σε καθαρή κατάσταση θα μπορούσε να οδηγήσει σε αλλοίωση της επιφάνειας η οποία θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς τη ζωή της μονάδας και πιθανώς να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
12. Μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απόβλητα. Θα πρέπει να απορρίπτεται στο ειδικό κέντρο απόρριψης που προσδιορίζεται από τον δήμο.

ΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

1. Το ιδανικό υλικό για σκεύος φούρνου μικροκυμάτων είναι διαφανές, ώστε να επιτρέπει τη διέλευση της ενέργειας μέσα από το δοχείο και τη θέρμανση του φαγητού.
2. Τα μικροκύματα δεν μπορούν να διαπεράσουν μέταλλο, οπότε δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μεταλλικά σκεύη ή τα σκεύη με μεταλλική διακόσμηση.
3. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα από ανακυκλωμένο χαρτί κατά το μαγείρεμα με μικροκύματα, καθώς μπορεί να περιέχουν μικρά μεταλλικά θραύσματα που μπορεί να προκαλέσουν σπινθήρες ή/και φωτιά.
4. Συστήνονται στρογγυλά / ελλειπτικά σκεύη μάλλον παρά τετράγωνα/ορθογώνια, καθώς το φαγητό τείνει να υπερθερμαίνεται στις γωνίες.
5. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν λεπτές λωρίδες αλουμινοχαρτού για να αποτραπεί το υπερβολικό μαγείρεμα των εκτεθειμένων περιοχών. Αλλά προσέχετε να μη χρησιμοποιήσετε πάρα πολύ και να διατηρείτε απόσταση 2,64 cm μεταξύ του αλουμινοχαρτού και των τοιχωμάτων του φούρνου.

Ο παρακάτω κατάλογος είναι ένας γενικός οδηγός για να επιλέγεται εύκολα τα σωστά σκεύη.

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλή για χρήση με μικροκύματα	Σχόλιο
Πιάτα ψησίματος	✓ / ✗	Πάντα να τηρείτε τις οδηγίες των κατασκευαστών. Μην υπερβαίνετε τους παρεχόμενους χρόνους μαγειρέματος. Να είστε πολύ προσεκτικοί μιας και τα σκεύη αυτά θερμαίνονται πολύ.
Πορσελάνη και κεραμικά	✓ / ✗	Πορσελάνη, πήλινα και στιλβωμένα πήλινα συνήθως είναι κατάλληλα, εκτός από αυτά με μεταλλικό διάκοσμο.
Πυράντοχο γυαλί	✓	Θα πρέπει να βεβαιώνεστε πως κάθε γυαλίνο σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
Μη πυράντοχο γυαλί	✗	
Πυράντοχα κεραμικά	✓	Βεβαιώνετε πως τα κεραμικά σκεύη δεν είναι πολύ μεγάλου πάχους ή υψηλής περιεκτικότητας σε μέταλλα.
Πλαστικά σκεύη κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων	✓	Πάντοτε ελέγχετε αν τα πλαστικά σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων
Χαρτί κουζίνας	✓ / ✗	Χρησιμοποιείτε μόνο χαρτί κουζίνας που συστήνεται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
Γυάλινα σκεύη π.χ. Pyrex®	✓ / ✗	Πρέπει να δίνετε προσοχή εάν χρησιμοποιείτε εύθραυστα υαλικά εφόσον μπορεί να σπάσουν ή να ραγίσουν αν θερμανθούν απότομα.
Μεταλλικό ταψί	✗	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	✓ / ✗	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου για να προφυλαχθεί το φαγητό από υπερβολικό ζέσταμα. Κρατήστε το αλουμινόχαρτο τουλάχιστον 2,54 cm μακριά από τα τοιχώματα του φούρνου ώστε να μην προκύψει ηλεκτρικό τόξο. Τα αλουμινένια δοχεία δε συνιστώνται, εκτός εάν προσδιορίζεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή, π.χ. Microfoil®, να τηρείτε προσεκτικά τις οδηγίες.
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 είναι τρυπημένες ώστε να διαφεύγει ο ατμός. Βεβαιωθείτε πως οι σακούλες είναι κατάλληλες για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
Χάρτινα - Πιάτα, ποτήρια και χαρτί κουζίνας	✓	Μη χρησιμοποιείτε πλαστικούς ή μεταλλικούς συνδετήρες, αφού μπορεί να λιώσουν ή να πιάσουν φωτιά λόγω ηλεκτρικού τόξου από το μέταλλο.
Δοχεία από ξύλο και καλάμια	✓	Να τα χρησιμοποιείτε μόνο για ζέσταμα ή για απορρόφηση της υγρασίας. Πρέπει να δίνετε προσοχή καθώς η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει φωτιά.
Ανακυκλωμένο χαρτί και εφημερίδα	✗	Πάντα να προσέχετε το φούρνο όταν χρησιμοποιείτε τέτοια υλικά μιας και η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει φωτιά. Μπορεί να περιέχουν θραύσματα μετάλλου τα οποία μπορεί να προκαλέσουν "ηλεκτρικό τόξο" και να οδηγήσουν σε πυρκαγιά.



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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Να επιβλέπετε τον φούρνο κατά την χρήση του.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Το μαγείρεμα με μικροκύματα γίνεται πιο γρήγορα από το συμβατικό μαγείρεμα. Επομένως είναι σημαντικό να τηρούνται ορισμένες τεχνικές ώστε να διασφαλίζεται καλό αποτέλεσμα. Πολλές από τις ακόλουθες τεχνικές είναι παρόμοιες με αυτές που χρησιμοποιούνται κατά το συμβατικό μαγείρεμα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Υγρά και φαγητά δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία ή βάζα/δοχεία με καπάκια, εφόσον η πίεση θα συσσωρευτεί στο εσωτερικό και μπορεί να προκαλέσει το βάζο/δοχείο να εκραγεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΣΥΜΒΟΥΛΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

- Πάντα να επιβλέπετε το φούρνο όταν είναι σε χρήση.
- Διασφαλίστε ότι τα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε ένα φούρνο μικροκυμάτων.
- Ανατρέξτε στους πίνακες στην ενότητα των συνταγών για συστηνόμενους χρόνους και επίπεδα ισχύος μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε ποπ-κορν για μικροκύματα μόνο εντός της συνιστώμενης συσκευασίας (ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή). Ποτέ μη χρησιμοποιείτε λάδι εκτός αν αυτό προσδιορίζεται από τον κατασκευαστή και ποτέ μη μαγειρεύετε για περισσότερο από ότι λένε οι οδηγίες.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να ακολουθείτε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο λειτουργίας της SHARP πάντα. Εάν υπερβείτε τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος και τα επίπεδα ενέργειας είναι υπερβολικά υψηλά, το φαγητό μπορεί να υπερθερμανθεί, να καεί και σε ακραίες περιπτώσεις, να πιάσει φωτιά και να καταστρέψει το φούρνο.

Τακτοποίηση

Τοποθετήστε τα παχύτερα κομμάτια του φαγητού προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου. Π.χ. Μπούτια Κοτόπουλου. Τα φαγητά που είναι τοποθετημένα στην εξωτερική πλευρά του πιάτου θα λάβουν περισσότερη ενέργεια, οπότε μαγειρεύονται γρηγορότερα από αυτά που βρίσκονται στο κέντρο.

Κάλυψη

Συγκεκριμένα φαγητά ωφελούνται εάν καλύπτονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με μικροκύματα. Χρησιμοποιείτε αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων ή κατάλληλο καπάκι.

Τρύπημα

Φαγητά με τσόφλι, φλούδα ή μεμβράνη πρέπει να τρυπιούνται σε αρκετά μέρη πριν το μαγείρεμα ή το ξαναζέσταμα μιας και θα συσσωρευτεί ατμός και μπορεί να προκαλέσει έκρηξη της τροφής. Π.χ. Πατάτες, Ψάρι, Κοτόπουλο, Λουκάνικα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα αυγά δεν πρέπει να θερμαίνονται χρησιμοποιώντας ισχύ μικροκυμάτων, καθώς μπορεί να εκραγούν, ακόμα και αν ολοκληρωθεί το μαγείρεμά τους, π.χ. ως ποσέ, τηγανιτά ή βραστά.

Ανακάτεμα, γύρισμα, και τακτοποίηση πάλι

Για ομοιόμορφο μαγείρεμα είναι ουσιώδες να ανακατεύετε, γυρίζετε και να τακτοποιείτε και πάλι το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πάντα να ανακατεύετε και να τακτοποιείτε πάλι από την εξωτερική πλευρά προς το κέντρο.

Αναμονή

Ο χρόνος αναμονής είναι απαραίτητος μετά το μαγείρεμα ώστε να επιτραπεί στη θερμότητα να διαχυθεί ομοιόμορφα μέσα από το φαγητό.

Χαρακτηριστικά Τροφών	
Σύνθεση	Τροφές με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος ή ζάχαρη (π.χ. Χριστουγεννιάτικη πουτίγκα, τάρτες) απαιτούν λιγότερο χρόνο θέρμανσης. Πρέπει να δίνεται προσοχή μιας και η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. Τα κόκαλα στην τροφή λειτουργούν ως αγωγός της θερμότητας και κάνουν το φαγητό να μαγειρεύεται γρηγορότερα. Πρέπει να δίνεται προσοχή ώστε το φαγητό να μαγειρεύεται ομοιόμορφα.
Πυκνότητα	Η πυκνότητα του φαγητού θα επηρεάσει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος. Τα ελαφριά πορώδη φαγητά, όπως τα κέικ ή το ψωμί, μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα βαριά, πυκνά φαγητά, όπως τα ψητά και τα φαγητά κατσαρόλας.
Ποσότητα	Ο αριθμός των μικροκυμάτων στο φούρνο σας παραμένει σταθερός, ανεξάρτητα από την ποσότητα της τροφής που μαγειρεύεται. Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να αυξάνεται όσο η ποσότητα του φαγητού που τοποθετείται μέσα στο φούρνο αυξάνεται. Π.χ. Τέσσερις πατάτες θα πάρουν περισσότερο χρόνο να μαγειρευτούν από ότι δύο.
Μέγεθος	Μικρές τροφές και μικρά κομμάτια μαγειρεύονται γρηγορότερα σε σχέση με τα μεγαλύτερα, εφόσον τα μικροκύματα τα διαπερνούν από όλες τις πλευρές προς το κέντρο. Για ομοιόμορφο μαγείρεμα κάντε όλα τα κομμάτια ισομεγέθη.
Σχήμα	Φαγητά που είναι ακανόνιστα σε μέγεθος, όπως είναι το στήθος ή τα μπουτία κοτόπουλου, χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτούν στα πιο παχιά σημεία. Για ομοιόμορφο μαγείρεμα, τοποθετήστε τα παχύτερα κομμάτια στην εξωτερική πλευρά του πιάτου όπου εκεί θα λάβουν περισσότερη ενέργεια. Τα στρογγυλά σχήματα μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα από τα τετράγωνα σχήματα όταν χρησιμοποιείται μαγείρεμα μικροκυμάτων.
Θερμοκρασία τροφής	Η αρχική θερμοκρασία του φαγητού θα επηρεάσει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος. Τα κρύα τρόφιμα χρειάζονται περισσότερο χρόνο για μαγείρεμα από ό,τι τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου. Η θερμοκρασία του δοχείου δεν δείχνει πραγματικά τη θερμοκρασία του φαγητού ή του ποτού. Να τεμαχίζετε τα γεμιστά φαγητά, για παράδειγμα ντόνατ με μαρμελάδα, ώστε να απελευθερώνεται θερμότητα ή ατμός.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πρόσωπο & Χέρια: Πάντα χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να απομακρύνετε τα μαγειρικά σκεύη από το φούρνο. Σταθείτε προς τα πίσω όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου για να επιτρέψετε στη θερμότητα και τους ατμούς να διασκορπιστούν. Όταν απομακρύνετε καλύμματα (όπως μεμβράνες), ανοίγετε σακούλες ψησίματος ή συσκευασίες ποπ-κορν, οδηγήστε τον ατμό μακριά από το πρόσωπο και τα χέρια.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγξτε τη θερμοκρασία του φαγητού και του ποτού και ανακατέψτε πριν σερβίρετε. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν σερβίρετε σε μωρά, παιδιά ή ηλικιωμένους. Τα περιεχόμενα των μπιμπερό και των βάζων παιδικών τροφών πρέπει να ανακατεύονται και να ανακινούνται και η θερμοκρασία πρέπει να ελέγχεται πριν την κατανάλωση προς αποφυγή εγκαυμάτων.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ

Η χρήση του φούρνου μικροκυμάτων είναι η πιο γρήγορη μέθοδος για απόψυξη. Είναι μια απλή διαδικασία αλλά οι ακόλουθες οδηγίες είναι ουσιαστικές για να διασφαλίσουν ότι το φαγητό αποψύχεται πλήρως.

- Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες και τα περιτυλίγματα πριν την απόψυξη.
- Για απόψυξη φαγητού, χρησιμοποιήστε επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων |, | ή απόψυξη
- Ανατρέξτε στις παρακάτω αναλυτικότερες πληροφορίες.

Ξαναταктоποίηση

Τροφές που είναι τοποθετημένες προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου θα αποψυχθούν γρηγορότερα σε σχέση με τροφές στο κέντρο. Είναι επομένως ουσιώδες το φαγητό να ξανατακτοποιηθεί μέχρι και 4 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Μετακινήστε στενά στριμωγμένα κομμάτια από το εξωτερικό προς το κέντρο και ξανατακτοποιήστε στις αλληλεπικαλυπτόμενες περιοχές.

Αυτό θα διασφαλίσει ότι όλα τα κομμάτια του φαγητού θα αποψυχθούν ομοιόμορφα.

Έτσι διασφαλίζεται ότι όλα τα μέρη του φαγητού αποψύχονται ομοιόμορφα.

Διαχωρισμός

Οι τροφές μπορεί να είναι κολλημένες μεταξύ τους όταν απομακρύνονται από την κατάψυξη. Είναι σημαντικό να ξεχωρίσετε τις τροφές όσο πιο γρήγορα γίνεται κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

π.χ. φέτες μπέικον, φιλέτα κοτόπουλου.

Προστασία

Μερικές περιοχές φαγητού που αποψύχονται μπορεί να ζεσταθούν. Για να αποφύγετε θερμανθούν περαιτέρω και να ξεκινήσουν να μαγειρεύονται, αυτές οι περιοχές μπορούν να προστατευθούν με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου, το οποίο αντανάκλα τα μικροκύματα, π.χ. στα πόδια και τις φτερούγες ενός κοτόπουλου.

Αναμονή

Ο χρόνος αναμονής είναι απαραίτητος για να διασφαλιστεί ότι το φαγητό αποψύχεται πλήρως.

Η απόψυξη δεν έχει ολοκληρωθεί με το που απομακρυνθεί το φαγητό από το φούρνο μικροκυμάτων. Το φαγητό πρέπει να σταθεί, καλυμμένο, για μια περίοδο χρόνου για να διασφαλιστεί ότι το κέντρο έχει αποψυχθεί εντελώς.

Αναποδογύρισμα

Είναι σημαντικό να αναποδογυρίζετε όλα τα φαγητά ως 4 φορές κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Αυτό είναι σημαντικό για να διασφαλιστεί πλήρης απόψυξης.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Για το ξαναζέσταμα των τροφών, ακολουθήστε τις παρακάτω συμβουλές και οδηγίες για να διασφαλίσετε ότι το φαγητό ζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.

Γεύματα σε πιάτο

Αφαιρέστε οποιοσδήποτε μερίδες κρέατος, και ζεστανέτε τις ξεχωριστά, βλέπε παρακάτω.

Τοποθετήστε τα μικρότερα κομμάτια τροφής στο κέντρο του πιάτου, τα μεγαλύτερα και παχύτερα προς τις άκρες. Καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων και αναθερμάνετε σε επίπεδο ισχύος $||$, ανακατέψτε/τακτοποιήστε ξανά στα μισά του ξαναζεστάματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Διασφαλίστε ότι το φαγητό ξαναζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.

Κρέας σε φέτες

Καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων και ξαναζεστανέτε σε επίπεδο ισχύος $||$. Τακτοποιήστε και πάλι τουλάχιστον άλλη μία φορά για να διασφαλίσετε ομοιόμορφη αναθέρμανση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Διασφαλίστε ότι το κρέας ξαναζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.

Μερίδες πουλερικών

Τοποθετήστε τα παχύτερα κομμάτια των μερίδων προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου, καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων και ξαναζεστανέτε σε επίπεδο ισχύος $|||$.

Γυρίστε το φαγητό στα μισά του ξαναζεστάματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Διασφαλίστε ότι το πουλερικό ξαναζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.

Κατσαρόλας

Καλύψτε με αεριζόμενη μεμβράνη μικροκυμάτων ή ένα κατάλληλο καπάκι και ξαναζεστανέτε σε επίπεδο ισχύος $||$.

Ανακατεύετε συχνά για να διασφαλίσετε ομοιόμορφο ξαναζέσταμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Διασφαλίστε ότι το φαγητό ξαναζεσταίνεται πλήρως πριν το σερβίρισμα.

Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα όταν ξαναζεσταίνετε, επιλέξτε ένα κατάλληλο επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων, κατάλληλο για τον τύπο της τροφής. Π.χ. ένα μπουλ λαχανικών μπορεί να ξαναζεσταθεί σε επίπεδο ισχύος $|||$, ενώ τα λαζάνια που περιέχουν συστατικά που δεν μπορούν να ανακατευτούν πρέπει να ξαναζεσταίνονται χρησιμοποιώντας επίπεδο ισχύος $||$.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Αφαιρέστε την τροφή από μεμβράνες ή μεταλλικά δοχεία πριν ξαναζεστανέτε.
- Οι χρόνοι αναθέρμανσης επηρεάζονται από το σχήμα, το βάθος, την ποσότητα και τη θερμοκρασία του φαγητού μαζί με το μέγεθος, το σχήμα και το υλικό του δοχείου.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μη ζεσταίνετε υγρά σε δοχεία με στενό στόμιο, εφόσον αυτό μπορεί να οδηγήσει στην έκρηξη των περιεχομένων από το δοχείο και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

- Για να αποφύγετε υπερθέρμανση και πυρκαγιά, πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή όταν ξαναζεσταίνεται φαγητά με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης ή λίπους, για παράδειγμα, τάρτες ή Χριστουγεννιάτικες πουτίγκες.
- Ποτέ μη ζεσταίνετε λάδι ή λίπος για τηγάνισμα, μιας και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και πυρκαγιά.
- Οι πατάτες σε κονσέρβα δεν πρέπει να ζεσταίνονται ποτέ σε φούρνο μικροκυμάτων, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή στην κονσέρβα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα περιεχόμενα των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακατεύονται ή να ανακινούνται και η θερμοκρασία πρέπει να ελέγχεται πριν την κατανάλωση, ώστε να αποφευχθούν εγκαύματα.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν πιστεύετε πως ο φούρνος δεν λειτουργεί κανονικά, υπάρχουν ορισμένοι έλεγχοι που μπορείτε να διεξάγετε πριν καλέσετε έναν τεχνικό. Έτσι αποφεύγετε τις περιττές κλήσεις για σέρβις σε περίπτωση που το σφάλμα σχετίζεται με κάτι απλό.

Ακολουθήστε τον παρακάτω απλό έλεγχο:

Τοποθετήστε μισό φλιτζάνι νερού στον περιστρεφόμενο δίσκο και κλείστε την πόρτα. Προγραμματίστε τον χρονομετρητή με το περιστρεφόμενο κουμπί για 1 λεπτό χρησιμοποιώντας επίπεδο ισχύος $||||$.

1. Ανάβει η λυχνία του φούρνου κατά το μαγείρεμα;
2. Λειτουργεί ο ανεμιστήρας; (Ελέγξτε τοποθετώντας το χέρι σας πάνω από τις οπές εξαερισμού.)
3. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα μετά από ένα λεπτό;

4. Είναι το νερό στο φλιτζάνι ζεστό;

Αν απαντήσατε "ΟΧΙ" σε οποιαδήποτε ερώτηση, πρώτα ελέγξτε αν ο φούρνος είναι συνδεδεμένος κανονικά και ότι δεν έχει καεί η ασφάλεια. Αν δεν υπάρχει αστοχία σε κανένα από τα δύο, ελέγξτε σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα επίλυσης προβλημάτων.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην προσαρμόζετε, επισκευάζετε ή τροποποιείτε τον φούρνο μόνοι σας. Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε άλλο εκτός από τεχνικούς εκπαιδευμένους από την SHARP να εκτελούν εργασίες σέρβις ή επισκευής. Αυτό είναι σημαντικό καθώς μπορεί να σχετίζεται με την αφαίρεση καλυμμάτων που παρέχουν προστασία από την ενέργεια μικροκυμάτων.

- Τα στεγανωτικά της πόρτας εμποδίζουν τη διαρροή μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου, αλλά δεν πρόκειται για αεροστεγανή σφράγιση. Είναι φυσιολογικό να παρατηρούνται σταγόνες νερού, φως ή θερμός αέρας γύρω από την πόρτα του φούρνου. Φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία αποδεδειγμένα ατμό και προκαλούν συμπύκνωση στο εσωτερικό της πόρτας, η οποία μπορεί να στάξει από τον φούρνο.
- Επισκευές και τροποποιήσεις: Μην επιχειρείτε να χειριστείτε τον φούρνο αν δεν λειτουργεί κανονικά.
- Εξωτερικό περίβλημα & πρόσβαση στη λυχνία: Ποτέ μην αφαιρείτε το εξωτερικό περίβλημα. Αυτό είναι πολύ επικίνδυνο λόγω εξαρτημάτων υψηλής τάσης που δεν πρέπει να αγγιχτούν ποτέ, αφού μπορεί να προκληθεί θάνατος. Ο φούρνος δεν διαθέτει κάλυμμα πρόσβασης στη λυχνία. Αν καεί η λυχνία, μην επιχειρήσετε να την αντικαταστήσετε μόνοι σας, καλέστε μια εγκεκριμένη υπηρεσία σέρβις της SHARP.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΕΡΩΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ
Κυκλοφορεί ρεύμα αέρα γύρω από την πόρτα.	Όταν λειτουργεί ο φούρνος, στο εσωτερικό του κυκλοφορεί αέρας. Η πόρτα δεν είναι αεροστεγανή. Έτσι, ο αέρας μπορεί να διαφεύγει από την πόρτα.
Μέσα στον φούρνο σχηματίζεται συμπύκνωση υδρατμών, που μπορεί να στάζουν από την πόρτα.	Το εσωτερικό του φούρνου συνήθως είναι ψυχρότερο από το φαγητό που μαγειρεύεται, οπότε ο ατμός που παράγεται κατά το μαγείρεμα συμπυκνώνεται στην ψυχρότερη επιφάνεια. Η ποσότητα του ατμού που παράγεται εξαρτάται από την περιεκτικότητα σε νερό του φαγητού που μαγειρεύεται. Ορισμένα φαγητά, όπως οι πατάτες, έχουν υψηλή περιεχόμενη υγρασία. Η συμπύκνωση υδρατμών που παγιδεύεται μέσα από την πόρτα θα πρέπει να διαλυθεί μετά από μερικές ώρες.
Παρατηρούνται λάμψεις ή ηλεκτρικά τόξα στο εσωτερικό του φούρνου κατά το μαγείρεμα.	Ο σχηματισμός ηλεκτρικού τόξου παρατηρείται όταν ένα μεταλλικό αντικείμενο έρχεται κοντά στην κοιλότητα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τράχυνση στην επιφάνεια της κοιλότητας, αλλά κατά τα άλλα δεν προκαλεί βλάβη στον φούρνο.
Παρατηρείται ηλεκτρικό τόξο σε πατάτες.	Βεβαιωθείτε πως έχουν αφαιρεθεί όλα τα «μάτια» από τις πατάτες και πως είναι τρυπημένες. Τοποθετήστε τις απευθείας στον περιστρεφόμενο δίσκο ή σε πυρίμαχο ή παρόμοιο σκεύος.
Ο φούρνος δεν λειτουργεί όταν ο χειρισμός του χρονομετρητή απομακρυνθεί από το 0.	Ελέγξτε αν η πόρτα έχει κλείσει κανονικά.
Το μαγείρεμα στον φούρνο είναι πολύ αργό.	Βεβαιωθείτε πως έχει επιλεγεί το σωστό επίπεδο ισχύος.
Ο φούρνος κάνει θόρυβο.	Παρατηρούνται παλμοί ενεργοποίησης και απενεργοποίησης ενέργειας μικροκυμάτων κατά το μαγείρεμα/την απόψυξη.
Το εξωτερικό περίβλημα είναι θερμό.	Το περίβλημα μπορεί να είναι θερμό στο άγγιγμα - κρατήστε τα παιδιά μακριά.

ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΓΙΑ ΒΟΗΘΕΙΑ

Πριν ζητήσετε σέρβις, ελέγξτε καθένα από τα παρακάτω στοιχεία:

- Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε πως ο φούρνος είναι συνδεδεμένος καλά στο ρεύμα. Αν όχι, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα, περιμένετε 10 δευτερόλεπτα, και συνδέστε το ξανά καλά.
- Ελέγξτε αν έχει καεί κάποια ασφάλεια κυκλώματος ή αν ενεργοποιήθηκε ασφαλειοδιακόπτης. Αν αυτά φαίνεται να λειτουργούν σωστά, δοκιμάστε στην πρίζα μια άλλη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε πως τα περιστρεφόμενα κουμπιά ισχύος και χρονομετρητή έχουν ρυθμιστεί σωστά.
- Βεβαιωθείτε πως η πόρτα έχει κλείσει καλά και ότι έχει ασφαλίσει το σύστημα κλειδώματος ασφαλείας της πόρτας. Διαφορετικά η ενέργεια των μικροκυμάτων δεν διαρρέει τον φούρνο.

ΑΝ Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΔΕΝ ΔΙΟΡΘΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΚΑΝΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΑΡΑΠΑΝΩ, ΤΟΤΕ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΗ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΤΕΧΝΙΚΟ. ΜΗΝ ΠΡΟΣΠΑΘΗΣΤΕ ΝΑ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΕ Ή ΝΑ ΕΠΙΣΚΕΥΑΣΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ ΜΟΝΟΙ ΣΑΣ.



Sharp Consumer Electronics Poland sp. z o.o.
Ostaszewo 57B, 87-148 Łysomice, Poland

SHARP CORPORATION

1 Takumi-cho, Sakai-ku
Sakai City, Osaka
590-8522, Japan

SDA/MAN/0157

www.sharpconsumer.eu

SHARP