



SHARP

Ważne
Σημαντικό
Pomembno
Dôležité
Fontos
Svarīgi
Tähelepanu

Svarbu
Important
Važno
Важно
Увага
Важлива
інформація



PL

SI

HR

GB

R270

KUCHENKA MIKROFALOWA - INSTRUKCJA OBSŁUGI
MIKROVALOVNA PEČICA - NAVODILA ZA UPORABO
MIKROVALNA PEČNICA - PRIRUČNIK ZA UPORABU
MICROWAVE OVEN - OPERATION MANUAL

800 W (IEC 60705)





PL

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje, z którymi należy się zapoznać przed przystąpieniem do korzystania z kuchenki.

Ważne: Nieprzestrzeganie informacji zawartych w niniejszej instrukcji lub doprowadzenie do uruchomienia kuchenki przy otwartych drzwiczkach może być przyczyną niebezpieczeństwa dla życia i zdrowia.

SI

V teh navodilih za uporabo najdete pomembne informacije, ki jih pred uporabo pečice pozorno preberite.

Pomembno: Če teh navodil za uporabo ne upoštevate ali pečico predelate tako, da deluje z odprtimi vrati, lahko to resno škoduje vašemu zdravju.

HR

Ovaj priručnik za upotrebu sadrži važne informacije koje je potrebno pročitati prije upotrebe mikrovalne pećnice.

Važno: ako ne poštujete upute navedene u ovom priručniku za upotrebu ili ako pećnicu koristite s otvorenim vratima, izlažete se ozbiljnoj opasnosti po zdravlje.

GB

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your microwave oven.

Important: There may be a serious risk to health if this operation manual is not followed or if the oven is modified so that it operates with the door open.



Uwaga: Państwa produkt jest oznaczony tym symbolem. Oznacza on, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych. Dla tych produktów istnieje oddzielny system zbiórki odpadów.

A. Informacje dla użytkowników (prywatnych gospodarstw domowych) dotyczące usuwania odpadów

1. W krajach Unii Europejskiej

Uwaga: Jeśli chcą Państwo usunąć to urządzenie, prosimy nie używać zwykłych pojemników na śmieci!

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy usuwać oddzielnie, zgodnie z wymogami prawa dotyczącymi odpowiedniego przetwarzania, odzysku i recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Po wdrożeniu przepisów unijnych w Państwach Członkowskich prywatne gospodarstwa domowe na terenie krajów UE mogą bezpłatnie* zwracać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów. W niektórych krajach* można bezpłatnie zwrócić stary produkt do lokalnych punktów sprzedaży detalicznej pod warunkiem, że zakupią Państwo podobny nowy produkt.

*) W celu uzyskania dalszych informacji na ten temat należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

Jeśli zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny jest wyposażony w baterie lub akumulatory, należy je usunąć oddzielnie, zgodnie z wymogami lokalnych przepisów. Jeśli ten produkt zostanie usunięty we właściwy sposób, pomogą Państwo zapewnić, że odpady zostaną poddane przetworzeniu, odzyskowi i recyklingowi, a tym samym zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby mieć miejsce na skutek niewłaściwej obróbki odpadów.

2. Kraje pozaunijne

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat prawidłowej metody pozbycia się zużytych baterii, prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.

W Szwajcarii: Zużyte urządzenia elektryczne lub elektroniczne można bezpłatnie zwracać do sprzedawcy, nawet jeśli nie zostanie zakupiony nowy produkt. Szczegóły na temat punktów zbiórki odpadów są wymienione na stronie: www.swico.ch lub www.sens.ch.

B. Informacje dla użytkowników biznesowych dotyczące usuwania odpadów

1. W krajach Unii Europejskiej

W przypadku gdy produkt używany jest do celów biznesowych i zamierza ją go Państwo usunąć:

Należy skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą firmy SHARP, który poinformuje o możliwości zwrotu wyrobu. Być może będą Państwo musieli ponieść koszty zwrotu i recyklingu produktu. Produkty niewielkich rozmiarów (i w małych ilościach) można zwrócić do lokalnych punktów zbiórki odpadów. W Hiszpanii: W celu usunięcia zużytego produktu prosimy o skontaktowanie się z wyznaczonym punktem systemu zbiórki odpadów lub władzami lokalnymi.

2. Kraje pozaunijne

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat prawidłowej metody pozbycia się zużytych baterii, prosimy o kontakt z władzami lokalnymi.





SPIS TREŚCI

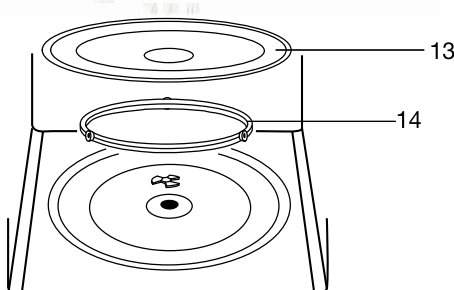
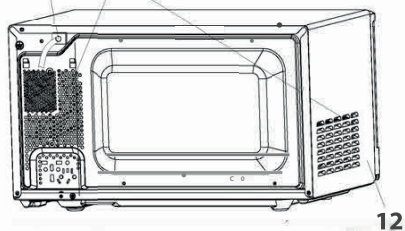
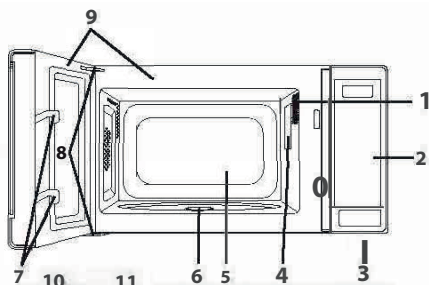


KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE	3
PANEL STEROWANIA	4
WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	5-12
INSTALACJA	13-14
SPOSÓB DZIAŁANIA KUCHENKI	15
POZIOMY MOCY MIKROFAL	16
PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY	16
OBSŁUGA KUCHENKI	17-18
AUTOMATYCZNE GOTOWANIE/ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI	19
TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA WEDŁUG WAGI	20
CZAS ROZMRAŻANIA	21
AUTOMATYCZNE GOTOWANIE	21
TABELA PROGRAMU AUTOMATYCZNE GOTOWANIE	22
UŻYTECZNE FUNKCJE	23-25
PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA PRZY WYKORZYSTANIU MIKROFAL	26-27
PRZYDATNE NACZYNIA	28
PORADY DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA	29
PORADY DOTYCZĄCE PODGRZEWANIA	30
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	31
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	32
GWARANCJA	33-34
DANE TECHNICZNE	34

PL



KUCHENKA I JEJ WYPOSAŻENIE



KUCHENKA

1. Lampka oświetlająca
2. Panel sterowania
3. Przycisk otwierania drzwiczek
4. Osłona źródła mikrofal (NIE USUWAJ)
5. Komora operacyjna
6. Gniazdo napędowe
7. Zatrzaski drzwiczek
8. Zawiasy drzwiczek
9. Uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
10. Kabel zasilający
11. Otwory wentylacyjne
12. Obudowa

WYPOSAŻENIE:

Należy upewnić się, że wraz z kuchenką dostarczone zostały następujące akcesoria:

13. Talerz obrotowy
 14. Podstawa talerza obrotowego
- Podstawę talerza obrotowego należy umieścić na spodzie kuchenki, a następnie dokładnie zamocować talerz obrotowy na podstawie.
 - Podczas wyjmowania z kuchenki naczyń lub pojemników należy ostrożnie unosić je nad krawędzią talerza obrotowego, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza.

UWAGI:

- Osłona źródła mikrofal jest wrażliwa na uszkodzenia. Należy zachować szczególną ostrożność w trakcie czyszczenia wnętrza kuchenki.
- Zawsze używaj kuchenki z poprawnie zamontowanym talerzem obrotowym i jego podstawą. Pomaga to w równomiernym gotowaniu potraw. Źle zamontowany talerz obrotowy może się kołysać, obracać nieprawidłowo, a nawet spowodować uszkodzenie kuchenki.
- Talerz obraca się w prawo lub w lewo. Kierunek obrotu może być inny przy każdym uruchomieniu kuchenki. Nie wpływa to na efektywność gotowania.
- W celu zamówienia wyposażenia dodatkowego należy skontaktować się ze autoryzowanym sprzedawcą lub serwisem produktów firmy SHARP podając **NAZWĘ CZĘŚCI I NUMER MODELU**.



OSTRZEŻENIE:

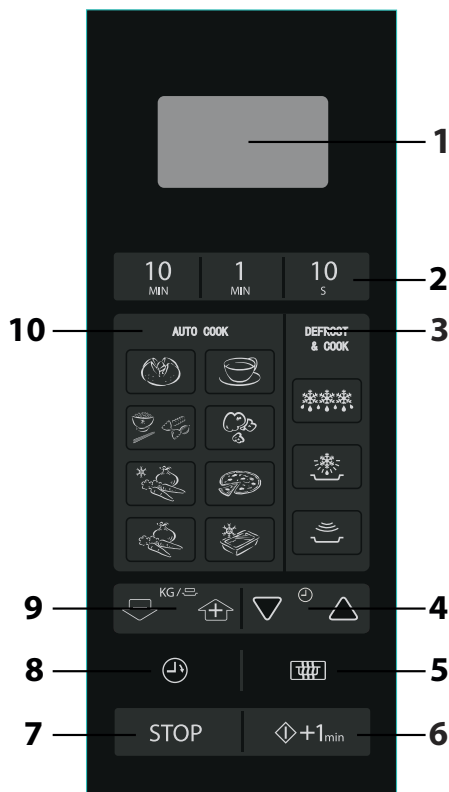
Drzwiczki, obudowa, komora operacyjna, talerz obrotowy i naczynia bardzo silnie się nagrzewają podczas pracy kuchenki. Wyjmując naczynia i talerz obrotowy z kuchenki należy chwytać je przez grube rękawice, żeby zapobiec poparzeniom.



PANEL STEROWANIA



PL



1. WYŚWIETLACZ CYFROWY
2. Przyciski CZAS
3. Przycisk GOTOWANIA i ROZMRAŻANIA WEDŁUG WAGI
4. Przyciski ZMNIEJSZANIA/ZWIĘKSZANIA DZASU
5. Przycisk POZIOM MOCY
6. Przycisk START/AUTO MINUTA
7. Przycisk STOP/KASUJ
8. Przycisk TIMER KUCHENNY
9. Przyciski WAGI
10. Przycisk AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

1. Opisywana kuchenka została zaprojektowana do instalacji na blacie szafki. Nie jest przeznaczona do instalacji w zabudowie. Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.
2. Podczas pracy kuchenki jej drzwiczki bardzo się nagrzewają, dlatego kuchenkę należy ustawić przynajmniej 85 cm nad poziomem podłogi. Nie wolno pozwalać dzieciom, żeby zbliżały się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.
3. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno dotykać talerza obrotowego bezpośrednio po zakończeniu gotowania, ponieważ może być gorący.
4. Nad kuchenką należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
5. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci w wieku od 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli odbywa się to pod nadzorem, bądź udzielono im instrukcji bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one istniejące zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być przeprowadzane przez dzieci, o ile nie są starsze niż 8 lat i nie odbywa się to pod nadzorem osoby starszej.
6. Dzieciom poniżej 8 roku życia należy uniemożliwić zbliżanie się do kuchenki i kabla zasilającego.
7. **OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru tylko wtedy, jeśli zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z niewłaściwym użyciem.
8. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno dopuścić, żeby do kuchenki zbliżały się małe dzieci, ponieważ niektóre jej elementy bardzo się nagrzewają.
9. **OSTRZEŻENIE:** Nie używaj kuchenki, jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone. Naprawę należy powierzyć wykwalifikowanym pracownikom serwisu.





WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



PL

- 10. OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie próbuj samodzielnie regulować, naprawiać ani modyfikować urządzenia. Wszelkie naprawy, zwłaszcza wiążące się z otwarciem obudowy, mogą być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu firmy SHARP.
- 11.** Jeśli ulegnie uszkodzeniu kabel zasilający, należy zainstalować nowy kabel tego samego typu. Wymianę musi przeprowadzić upoważniony pracownik serwisu firmy SHARP.
- 12. OSTRZEŻENIE:** Płynów i innych pokarmów nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.
- 13.** Podczas przenoszenia pojemnika z płynem podgrzanym w kuchence należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ może nastąpić opóźnione wykipienie cieczy.
- 14.** Nie należy używać kuchenki do gotowania jajek w skorupkach ani do podgrzewania jajek gotowanych na twardo. Mogą one eksplodować nawet po zakończeniu procesu gotowania. Przed gotowaniem lub podgrzewaniem jajek nieroztrzepanych czy rozmieszanych należy przekłuć żółtko i białko, gdyż w przeciwnym razie jajka mogą eksplodować. Jajka ugotowane na twardo należy przed podgrzewaniem w kuchence mikrofalowej obrać i pokrajać w plasterki.
- 15.** Stosuj wyłącznie pojemniki i naczynia przeznaczone do kuchenek mikrofalowych (patrz strona PL-28).
- 16.** W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt i mieszać zawartość butelek i naczyń przed podaniem.
- 17.** Drzwiczki, zewnętrzna obudowa, komora operacyjna kuchenki, wyposażenie, naczynia bardzo się nagrzewają.
- 18.** Otwierając drzwiczki i wyjmując naczynia z kuchenki należy używać grubych rękawic, żeby zapobiec poparzeniom. Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekaj na wystygnięcie urządzenia, akcesoriów i naczyń. Korzystając z plastikowych, papierowych lub innych łatwopalnych pojemników na żywność nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.





WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

19. Jeśli podgrzewane produkty zaczną dymić, nie otwieraj drzwiczek, wyłącz kuchenkę lub odłącz wtyczkę i odczekaj, aż podgrzewane produkty przestaną dymić.
20. Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszystkie pozostałości jedzenia.
21. Dopuszczenie do nadmiernego zanieczyszczenia kuchenki może spowodować zniszczenie jej ścianek, doprowadzić do jej przedwczesnego zużycia oraz może wywołać sytuacje niebezpieczne.
22. Nie należy stosować środków do szorowania lub innych środków powodujących zadrapania, które mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
23. Do czyszczenia żadnego elementu kuchenki nie należy używać odkurzaczy parowych.
24. Instrukcje dotyczące czyszczenia uszczelek drzwiczek, komory operacyjnej i sąsiednich elementów znajdziesz na stronie PL-31.
25. Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych i w podobnych zastosowaniach:
 - przez personel kuchenny w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych miejscach zakwaterowania;
 - w gospodarstwach rolnych;
 - w pensjonatach.
26. **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie silnie się nagrzewa w trakcie pracy. Należy zachować ostrożność, żeby uniknąć dotykania gorących elementów. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia lub przez cały czas je pilnować.
27. Urządzenie nagrzewa się w trakcie pracy. Należy uważać, żeby nie dotykać gorących części wewnątrz kuchenki.
28. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno dopuścić, żeby do kuchenki zbliżały się małe dzieci, ponieważ niektóre jej elementy bardzo się nagzewają.





WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



PL

Żeby uniknąć niebezpieczeństwa pożaru:

- 1. Nie powinno się pozostawiać pracującej kuchenki bez nadzoru. Ustawienie zbyt wysokiego poziomu mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może doprowadzić do przegrzania potrawy i spowodować pożar.**
2. Gniazdko elektryczne, do którego podłączana jest kuchenka, musi być stale dostępne, żeby w razie konieczności można było po prostu wyciągnąć wtyczkę.
3. Napięcie sieci musi wynosić 230-240 V (prąd zmienny, 50 Hz), instalacja elektryczna powinna być wyposażona w bezpiecznik/wyłącznik automatyczny o dopuszczalnym prądzie 13 A.
4. Zaleca się podłączenie urządzenia do niezależnego obwodu prądu.
5. Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, np. w pobliżu zwykłego piecyka.
6. Nie należy instalować kuchenki w miejscach o dużej wilgotności lub tam, gdzie może się skraplać para.
7. Nie należy przechowywać ani użytkować urządzenia na wolnym powietrzu.
8. Osłonę źródła mikrofal, komorę operacyjną, talerz obrotowy i jego podstawę należy oczyścić po użyciu. Części te powinny być suche i bez tłuszczu. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać, zacząć dymić lub zapalić się.
9. W pobliżu urządzenia lub jego otworów wentylacyjnych nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.
10. Nigdy nie blokuj otworów wentylacyjnych.
11. Usuwać z produktów i opakowań wszystkie metalowe zamknięcia, druty itp. Powstawanie łuku elektrycznego na powierzchniach metalu może doprowadzić do pożaru.
12. Nie używaj kuchni mikrofalowej do smażenia potraw w głębokim oleju. Temperatury oleju nie można kontrolować i tłuszcz może się zapalić.
13. Do prażenia kukurydzy powinny być używane wyłącznie do tego przeznaczone naczynia.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

14. Nie przechowuj w urządzeniu żadnej żywności ani innych przedmiotów.
15. Po uruchomieniu kuchenki sprawdź ustawienia, żeby upewnić się, że pracuje ona zgodnie z życzeniem.
16. Żeby uniknąć przegrzania lub pożaru, należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania i podgrzewania potraw zawierających duże ilości cukru lub tłuszczu, np. krokietów z mięsem, ciast lub budyniu.
17. Niniejszej instrukcji obsługi należy używać razem z podanymi dalej wskazówkami dotyczącymi gotowania.

Żeby uniknąć obrażeń ciała:

1. OSTRZEŻENIE:

Nie używaj kuchenki, jeżeli jest uszkodzona lub wykazuje wadliwe funkcjonowanie. Przed użyciem sprawdź następujące punkty:

- a) Drzwiczki: muszą się zamykać prawidłowo i nie mogą być skrzywione lub scentrowane.
 - b) Zawiasy oraz zatrzaski bezpieczeństwa: należy się upewnić, że nie są złamane ani luźne.
 - c) Uszczelki drzwiczek i ich powierzchnie: nie mogą być uszkodzone.
 - d) Wewnątrz urządzenia i na drzwiczkach: nie może być żadnych wgnieceń ani innych uszkodzeń
 - e) Kabel zasilający oraz wtyczka: nie mogą być uszkodzone.
2. Nie używaj kuchenki przy otwartych drzwiczkach lub zamknięciu przerobionym w jakikolwiek sposób.
 3. Nie używaj kuchenki, jeśli pomiędzy uszczelkami drzwiczek a powierzchniami uszczelniającymi znajdują się jakieś przedmioty.
 4. Nie dopuszczaj do gromadzenia się tłuszczu i zabrudzeń na uszczelkach drzwiczek i sąsiednich elementach. Stosuj się do wskazówek z rozdziału „Czyszczenie i konserwacja” na stronie PL-31.
 5. Osoby mające ROZRUSZNIK SERCA powinny zapytać swojego lekarza lub producenta rozrusznika o środki ostrożności podczas posługiwania się kuchenkami mikrofalowymi.





WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



PL

Żeby uniknąć porażenia prądem elektrycznym:

1. W żadnym wypadku nie wolno zdejmować zewnętrznej obudowy kuchenki.
2. Nie należy wprowadzać żadnych przedmiotów ani płynów w otwory zatrasków bezpieczeństwa drzwiczek ani w otwory wentylacyjne. Jeśli jakiś płyn rozleje się wewnątrz kuchenki, urządzenie należy natychmiast wyłączyć, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda i zwrócić się do serwisu firmy SHARP.
3. Kabela zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani jakiegokolwiek innej cieczy.
4. Kabel nie powinien być zawieszony na krawędzi stołu lub blatu kuchennego.
5. Kabel zasilający należy prowadzić z dala od powierzchni nagrzewających się, włącznie z tylną ścianką kuchenki.
6. Nie wolno samodzielnie wymieniać lampki oświetleniowej w kuchenke ani też pozwalać, by wymieniał ją ktokolwiek, niebędący elektrykiem upoważnionym przez firmę SHARP.

Żeby uniknąć eksplozji i wykipienia:

1. Nigdy nie wolno używać szczelnie zamkniętych pojemników. Przed użyciem należy zdjąć pokrywki i wieczka. Szczelnie zamknięte pojemniki mogą wybuchnąć wskutek wzrostu ciśnienia, nawet po wyłączeniu kuchenki.
2. Przy podgrzewaniu płynów w kuchenke należy zachować szczególną ostrożność. Stosuj naczynia o szerokim wylocie, aby pęcherzyki pary mogły swobodnie uchodzić.

Nigdy nie należy ogrzewać płynów w pojemnikach o wąskich szyjkach, takich jak butelki dla niemowląt, ponieważ gorący płyn może z nich gwałtownie wytrysnąć, powodując oparzenia.

Żeby uniknąć gwałtownego wytrysnięcia wrzącej cieczy i oparzeń:

1. Nie należy przekraczać zalecanych czasów podgrzewania.
2. Płyn należy przed podgrzaniem zamieszać.
3. Wskazane jest włożenie do naczynia szklanej pałeczki lub podobnego przedmiotu na czas ogrzewania.
4. Po zakończeniu ogrzewania płyn należy pozostawić co najmniej 20 sekund w kuchenke, aby zapobiec opóźnionemu wykipieniu.





WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

3. Przed gotowaniem należy przekłuć skórkę takich produktów jak ziemniaki, parówki i owoce – w przeciwnym razie mogą eksplodować.

Żeby uniknąć poparzeń:

1. Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać chwyttek do garnków lub rękawic kuchennych.
2. Pojemniki, naczynia do prażenia kukurydzy, woreczki do pieczenia itp. należy otwierać w taki sposób, by para nie wydobywała się z nich na twarz i ręce.
3. **W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów i mieszać je przed podaniem; szczególną ostrożność należy zachować w przypadku temperatury pokarmów i napojów przeznaczonych dla niemowląt, małych dzieci oraz osób starszych. Temperatura naczynia nie jest miarodajnym wskaźnikiem temperatury pokarmu czy napoju; zawsze należy sprawdzać temperaturę samego pokarmu.**
4. Przy otwieraniu drzwiczek kuchenki należy zachować ostrożność, by nie ulec poparzeniu wydobywającą się z wnętrza parą i falą gorącą.
5. Pieczone potrawy z nadzieniem należy po przyrządzeniu pokrajać w plastry, by para mogła ujść.

Żeby zapobiec niewłaściwemu użyciu przez dzieci:

1. Nie wolno opierać się ani huścić na drzwiczkach kuchenki.
2. Dzieciom należy wpoić zasady bezpieczeństwa: używanie rękawic kuchennych, ostrożne zdejmowanie pokrywek, zachowanie szczególnej ostrożności co do opakowań (np. materiałów samonagrzewających się), gdyż opakowania te mogą być bardzo gorące.

Inne ostrzeżenia:

1. Nie wolno w żaden sposób samodzielnie dokonywać modyfikacji kuchenki.
2. Nie wolno poruszać kuchenką podczas jej pracy.
3. Kuchenka ta służy wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych i można jej używać tylko do takich celów. Nie jest ona przeznaczona do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego.





WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



PL

Żeby zapewnić niezawodną pracę kuchenki i uniknąć uszkodzeń:

1. Nigdy nie należy włączać pustej kuchenki, o ile nie jest to wyraźnie zalecone w instrukcji obsługi. Uruchomienie pustego urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.
2. Używając naczyń powodującego rumienienie potraw lub materiałów samonagrzewających się, zawsze należy pod nimi umieścić izolację termiczną, na przykład porcelanowy talerz, żeby zapobiec uszkodzeniu talerza obrotowego i podstawy talerza na skutek nadmiernego wzrostu temperatury. Niedopuszczalne jest przekraczanie czasu podgrzewania, podanego w przepisach.
3. Nie wolno używać naczyń metalowych odbijających mikrofałę i mogących spowodować powstawanie łuków elektrycznych. Należy używać wyłącznie talerza obrotowego i jego podstawy przeznaczonych dla tego typu kuchenki. Nie używaj kuchenki, jeśli został wyjęty z niej talerz obrotowy.
4. Podczas pracy urządzenia nie należy na jego obudowie stawiać jakichkolwiek przedmiotów.

UWAGA:

W przypadku wątpliwości co do sposobu przyłączenia kuchenki należy skontaktować się z upoważnionym, wykwalifikowanym elektrykiem. Producent ani sprzedawca nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie kuchenki lub obrażenia ciała powstałe wskutek zaniedbań w przeprowadzeniu poprawnych połączeń elektrycznych. Na ściankach kuchenki lub wokół uszczelki drzwi-czek może czasami pojawiać się para wodna lub krople wody. Jest to zjawisko normalne i nie świadczy o wydobywaniu się mikrofal na zewnątrz ani o wadliwym działaniu kuchenki.

ZESTAW DO INSTALACJI W ZABUDOWIE

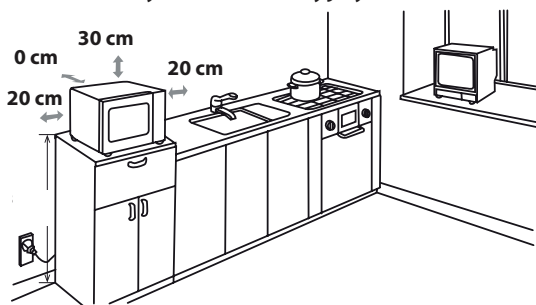
Dla urządzenia nie jest dostępny zestaw do instalacji w zabudowie. Opisywana kuchenka została zaprojektowana do użytkowania na blacie szafki.





INSTALACJA

1. Wyjmij ze środka kuchenki wszystkie elementy opakowania i zdejmij warstwę ochronną znajdującą się na obudowie urządzenia. Sprawdź uważnie, czy na kuchence nie ma śladów uszkodzeń.
2. Ustaw kuchenkę na równym i płaskim podłożu, dostatecznie wytrzymałym, by mogło unieść ciężar kuchenki wraz z przyrządzaną w niej żywnością. Nie wolno umieszczać kuchenki wewnątrz szafki.
3. Wybierz miejsce, które zapewni dostateczną ilość wolnej przestrzeni dla prawidłowego działania otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza. Tylna ścianka kuchenki może opierać się o ścianę.
 - Pomiedzy kuchenką a sąsiadującymi ścianami należy pozostawić przynajmniej 20 cm wolnej przestrzeni.
 - Nad kuchenką należy pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
 - Nie należy demontować nóżek znajdujących się na spodzie kuchenki.
 - Zablokowanie otworów wlotowych i/lub wylotowych powietrza może spowodować uszkodzenie kuchenki.
 - Kuchenkę należy ustawić w możliwie największej odległości od odbiorników radiowych i telewizyjnych. Korzystanie z kuchenki mikrofalowej może powodować zakłócenia odbiorników radiowych i telewizyjnych.



4. Podczas pracy kuchenki jej drzwiczki bardzo się nagrzewają, dlatego kuchenkę należy ustawić przynajmniej 85 cm nad poziomem podłogi. Nie wolno pozwalać dzieciom, żeby zbliżyły się do drzwiczek podczas pracy kuchenki, ponieważ mogłyby się poparzyć.





INSTALACJA



PL

5. Podłącz wtyczkę kuchenki do standardowego uziemionego gniazdka elektrycznego.

OSTRZEŻENIE: Nie należy stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, w miejscach o dużej wilgotności (np. w pobliżu zwykłego piekarnika) lub w pobliżu palnych materiałów (np. zasłon).

Nie należy blokować ani zasłaniać otworów wentylacyjnych.

Nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na obudowie urządzenia.

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

- Nie pozwól, aby doszło do styczności wody z kablem zasilającym lub wtyczką.
- Poprawnie włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- Nie podłączaj innych urządzeń do tego samego gniazdka korzystając z rozgałęziacza.
- Jeśli ulegnie uszkodzeniu kabel zasilający, musi on zostać wymieniony przez upoważnionego pracownika serwisu firmy SHARP lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka elektrycznego zawsze trzymaj za nią, a nigdy za kabel, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia kabla i połączeń wewnątrz wtyczki.
- Jeśli we wtyczce zastosowanej w kuchenie możliwa jest wymiana kabla, wykonaj tę operację poprawnie rozmontowując wtyczkę, gdy nie pasuje ona do gniazdka elektrycznego w domu. Nie należy ucinać kabla.
- Jeśli we wtyczce nie jest możliwa wymiana kabla, a nie pasuje ona do gniazdka elektrycznego w domu, odetnij wtyczkę sieciową.



OSTRZEŻENIE: OPISYWANE URZĄDZENIE NALEŻY UZIEMIĆ





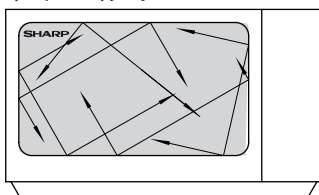
SPOSÓB DZIAŁANIA KUCHENKI

Mikrofale to fale energii, podobne do fal wykorzystywanych w sygnałach telewizyjnych i radiowych.

Energia elektryczna przetwarzana jest na promieniowanie mikrofalowe, które źródło mikrofal kieruje na środkową część spodu komory operacyjnej. Następnie układ mieszający mikrofal równomiernie rozprzodza promieniowanie mikrofalowe do wszystkich narożników komory operacyjnej.

Komora operacyjna wykonana jest z metalu, a na drzwiczkach znajduje się drobna metalowa siatka, ponieważ mikrofae nie przenikają przez metal.

Podczas gotowania mikrofae w losowy sposób odbijają się od bocznych ścianek komory operacyjnej.



Mikrofae mogą przenikać przez pewne materiały, np. szkło i plastik, aby podgrzewać potrawy. (Patrz część „Przydatne naczynia” na stronie PL-28).

Zawarta w produktach spożywczych woda, cukier i tłuszcz wchłaniają mikrofae, które wprawiają je w drgania. Ciepło powstaje w wyniku tarcia, w ten sposób jak przy pocieraniu rąk.

Zewnętrzne obszary potrawy są ogrzewane przez promieniowanie mikrofal. Następnie dzięki przewodnictwu ciepło przemieszcza się do środka, podobnie jak w tradycyjnych sposobach gotowania. Bardzo ważne jest obracanie, przestawianie lub zamieszanie potrawy, żeby zapewnić równomierne podgrzanie.

Po zakończeniu procesu kuchenka automatycznie zatrzyma wytwarzanie mikrofal.

Po zakończeniu gotowania konieczne jest odstawienie potrawy, co pozwoli na równomierne rozprzodzenie ciepła wewnątrz.





POZIOMY MOCY MIKROFAL



PL

Poziom mocy	Naciśnij przycisk POZIOM MOCY	Procent
WYSOKI	X1	P100
	X2	P90
ŚREDNIO WYSOKI	X3	P80
	X4	P70
ŚREDNI	X5	P60
	X6	P50
ŚREDNIO NISKI (ROZMRAŻANIE)	X7	P40
	X8	P30
NISKI (ROZMRAŻANIE)	X9	P20
	X10	P10

WAŻNE: Kuchenka będzie gotować przy poziomie mocy mikrofal P100, dopóki nie naciśniesz przycisku **POZIOM MOCY**.

- Opisywana kuchenka posiada 10 poziomów mocy, które opisano w tabelce obok.
- Żeby zmienić poziom mocy dla gotowania, wprowadź żądany czas procesu. Następnie naciśnij przycisk **POZIOM MOCY**, dopóki nie wyświetli się żądany czas.

- Poziom mocy
Różne poziomy mocy są osiągane poprzez cykliczne włączanie i wyłączanie promieniowania mikrofal.

W trakcie korzystania z poziomów mocy innych niż P100 możesz usłyszeć pulsowanie energii podczas gotowania i rozmrażania.

- Sprawdzanie poziomu mocy mikrofal:

W celu sprawdzenia poziomu mocy mikrofal podczas trwania procesu należy nacisnąć przycisk **POZIOM MOCY**. W czasie naciśnięcia przycisku widoczny będzie poziom mocy. Podczas wyświetlania poziomu mocy mikrofal kuchenka nie przerywa pomiaru czasu procesu.

W ogólnym przypadku należy stosować poniższe zalecenia:

Poziom P100/90 (WYSOKA moc = 800/720 W) należy stosować podczas szybkiego gotowania lub podgrzewania potraw, np. duszonego mięsa, puszkowanych produktów, gorących płynów, warzyw itp.

Poziom P80/70 (ŚREDNIO WYSOKA moc = 640/560 W) należy stosować podczas dłuższego gotowania gęstych potraw (np. pieczeni, klopsów i potraw w panierce) oraz delikatnych dań, na przykład pulchnego ciasta. Przy tym poziomie mocy mikrofal potrawa będzie gotowana równomiernie bez przypalenia po jednej stronie.

Poziom P60/50 (ŚREDNIA moc = 480/400 W) należy stosować do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania w przypadku gotowania tradycyjnego, na przykład dań z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy mikrofal jest wskazane, żeby mięso było miękkie.

Poziom P40/30 (ŚREDNIO NISKA moc = ustawienie rozmrażania z mocą 320/240 W) służy do rozmrażania. Wybierz to ustawienie, żeby zapewnić równomierne rozmrożenie dania. Jest ono również idealne w przypadku gotowanego ryżu, makaronu, knedli i słodkiego sosu z gotowanych jajek z dodatkiem mąki.

Poziom P20/10 (NISKA moc = 160/80 W) służy do łagodnego rozmrażania, na przykład tortu lub ciasta z kremem.

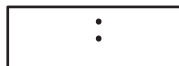
PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY



Podłącz kuchenkę do sieci elektrycznej.

1.

1. Na wyświetlaczu pojawi się:



UWAGA: Należy pamiętać, że opisywany model NIE wskazuje aktualnej godziny.





OBSŁUGA KUCHENKI

Otwieranie drzwiczek:

Żeby otworzyć drzwiczki, należy nacisnąć przycisk otwierania drzwiczek.

Uruchamianie kuchenki:

Przygotuj i włóż potrawę do odpowiedniego naczynia. Umieść naczynie na talerzu obrotowym lub umieść potrawę bezpośrednio na talerzu obrotowym. Zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START/AUTO MINUTA**.

Przerywanie pracy kuchenki:

Jeśli chcesz zatrzymać pracę kuchenki podczas gotowania, naciśnij raz przycisk **STOP/KASUJ** lub otwórz drzwiczki. Jeśli chcesz anulować program gotowania, naciśnij dwukrotnie przycisk **STOP/KASUJ**.

 +1min**STOP**

Kuchenka umożliwia gotowanie i rozmrażanie żywności przy pomocy automatycznych programów lub ustawień ręcznych.

Funkcje automatycznego gotowania i rozmrażania umożliwiają gotowanie i rozmrażanie przy pomocy zaprogramowanych ustawień z odpowiednio dobranymi czasami. Np. funkcje **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI** i **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI**.

Funkcje ręcznego gotowania i rozmrażania pozwalają na gotowanie/rozmrażanie żywności i ilości nieuwzględnionych w programach automatycznych.

Poniżej przedstawiono przykłady ręcznego gotowania i rozmrażania.

Opis funkcji automatycznego gotowania i rozmrażania znajduje się na stronach PL-19 - PL-22.

GOTOWANIE RĘCZNE

- Wprowadź czas gotowania lub rozmrażania i ustaw moc mikrofal na poziomie od P10 do P100 (patrz strona PL-16).
- Jeśli to możliwe, zamieszaj lub obróć potrawę 2-3 razy podczas gotowania.
- Po gotowaniu przykryj jedzenie i odstaw przed podaniem, jeśli jest to zalecane.

Przykład:

Gotowanie przez 2 minuty i 30 sekund przy poziomie mocy mikrofal P70.

1. Wprowadź poziom mocy mikrofal P70, naciskając cztery razy przycisk **POZIOM MOCY**.
2. Wprowadź czas gotowania naciskając dwa razy przycisk **1 MIN**, a następnie trzy razy przycisk **10 S**.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć gotowanie.



Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu trwania procesu.





OBSŁUGA KUCHENKI



PL

RĘCZNE ROZMRAŻANIE

- Wprowadź czas rozmrażania i ustaw poziom mocy mikrofal P10 lub P30 (patrz strona PL-16).
- Jeśli to możliwe, zamieszaj lub obróć potrawę 2-3 razy podczas rozmrażania.
- Po rozmrożeniu przykryj jedzenie folią aluminiową i pozostaw do całkowitego rozmrożenia.

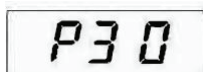
Przykład:

Rozmrażanie przez 10 minut przy poziomie mocy mikrofal P30.

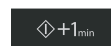
1. Wprowadź poziom mocy mikrofal naciskając osiem razy przycisk **POZIOM MOCY**.
2. Wprowadź czas rozmrażania naciskając jeden raz przycisk **10 MIN**.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć rozmrażanie.



x8



x1



x1



Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu trwania procesu.

UWAGI:

- Po uruchomieniu kuchenki lampa oświetleniowa zaświeci się a talerz zacznie się obracać w lewo lub w prawo.
- Czas pracy kuchenki można zaprogramować do 99 minut i 90 sekund (99:90).
- Otwarcie drzwiczek kuchenki podczas trwania procesu powoduje automatyczne zatrzymanie wskazań zegara na wyświetlaczu. Pomiar czasu procesu zostanie wznowiony po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku **START/AUTO MINUTA**.
- Jeśli chcesz sprawdzić poziom mocy mikrofal podczas trwania procesu gotowania, naciśnij przycisk **POZIOM MOCY**. W czasie naciskania przycisku widoczny będzie poziom mocy.



AUTOMATYCZNE GOTOWANIE/ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI

Funkcja **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE/ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI** pozwala na gotowanie lub rozmrażanie wymienionych potraw. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tych funkcji.

Funkcja **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI** pozwala na wykorzystanie 3 popularnych programów.

Jeśli chcesz przygotować wołowinę, naciśnij przycisk **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI** x 1. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **COO1**.

Jeśli chcesz przygotować baraninę, naciśnij przycisk **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI** x 2. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **COO2**.

Jeśli chcesz przygotować wieprzowinę, naciśnij przycisk **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI** x 3. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **COO3**.

Przykład 1: Przygotowanie wołowiny o wadze 1,2 kg (od temperatury lodówki) z wykorzystaniem funkcji **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI**.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE WEDŁUG WAGI**.
2. Przy pomocy przycisków **WAGI** ustaw żadaną wagę.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć gotowanie.



Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu trwania procesu.

Przykład: Rozmrażanie pieczeni mięsnej o wadze 1,2 kg z wykorzystaniem funkcji **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI**.

1. Wybierz żadaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE WEDŁUG WAGI**.
2. Przy pomocy przycisków **WAGI** ustaw żadaną wagę.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć rozmrażanie.



Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu trwania procesu.





TABELA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA WEDŁUG WAGI



ZAKRES WAGOWY:

- Wagę potrawy należy zaokrąglić z dokładnością do 0,1 kg - na przykład 0,65 kg do 0,7 kg lub 0,34 kg do 0,3 kg.
- Funkcja rozmrażania działa tylko dla zakresów wagowych podanych w tabelach.

UWAGI:

- Jeśli konieczne będzie przeprowadzenie czynności przez użytkownika (na przykład przewrócenie potrawy na drugą stronę), kuchenka zasygnalizuje to dźwiękiem, a odpowiednia informacja będzie widoczna na wyświetlaczu. Wykonaj odpowiednią czynność i naciśnij przycisk **START/AUTO MINUTA**.
- Końcowa temperatura potrawy zależy od jej temperatury początkowej. Po wyłączeniu kuchenki sprawdź, czy potrawa jest wystarczająco gorąca. W razie potrzeby można wydłużyć ręcznie czas procesu.

PL

PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA WEDŁUG WAGI

MENU	ZAKRES WAGOWY	PROCEDURA GOTOWANIA
Pieczeń wołowa 	0,1 kg - 2,0 kg	• Ułóż mięso w naczyniu żaroodpornym na talerzu obrotowym. • Obróć mięso po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. • Po upieczeniu odstaw potrawę zawiniętą w folię aluminiową na około 10 minut.
Pieczeń barania 	0,1 kg - 2,0 kg	• Ułóż mięso w naczyniu żaroodpornym na talerzu obrotowym. • Obróć mięso po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. • Po upieczeniu odstaw potrawę zawiniętą w folię aluminiową na około 10 minut.
Pieczeń wieprzowa 	0,1 kg - 2,0 kg	• Ułóż mięso w naczyniu żaroodpornym na talerzu obrotowym. • Obróć mięso po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. • Po upieczeniu odstaw potrawę zawiniętą w folię aluminiową na około 10 minut.





CZAS ROZMRAŻANIA

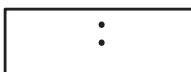
Ta funkcja służy do szybkiego rozmrażania potraw, umożliwiając wybór odpowiedniego czasu rozmrażania w zależności od rodzaju potrawy. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji.

Przykład: Rozmrażanie przez 10 minut.

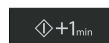
1. Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **CZAS ROZMRAŻANIA**.
2. Wprowadź czas rozmrażania naciskając jeden raz przycisk **10 MIN**.
3. Naciśnij przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć proces.



x1



x1



x1

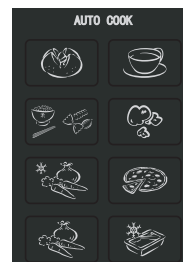


UWAGA: Po upływie połowy czasu rozmrażania system chwilowo wstrzyma proces i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności obrócenia potrawy, aby zapewnić równomierne rozmrożenie. Po zakończeniu operacji naciśnij przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby wznowić rozmrażanie.



AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

Funkcja **AUTOMATYCZNE GOTOWANIE** pozwala na gotowanie lub rozmrażanie potraw wymienionych na panelu sterowania i w tabelach na stronie PL-22. Zapoznaj się z instrukcjami w poniższym przykładzie, żeby uzyskać szczegółowe informacje na temat obsługi tej funkcji.



Przykład: Gotowanie 0,3 kg ryżu przy pomocy programu automatycznego gotowania **RYŻU MAKARONU**.

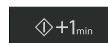
1. Wybierz żądaną opcję z menu naciskając jeden raz przycisk **RYŻ, MAKARON**.
2. Przy pomocy przycisków **WAGI** ustaw żądaną wagę.
3. Naciśnij przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć proces.



x1



x2



x1

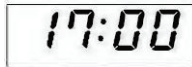




TABELA PROGRAMU AUTOMATYCZNE GOTOWANIE



WYBÓR PROGRAMU: Program można wybrać bezpośrednio na panelu sterowania, naciskając przycisk odpowiedniego programu.

Programy automatycznego gotowania:

Produkt	Uwaga
Ziemniaki w mundurkach (porcja o wadze 230 g)	1. W przypadku napojów i ziemniaków parametry nie odgrywają roli, tylko liczba porcji. 2. Jeśli chcesz przygotować popcorn, naciśnij jeden raz przycisk POPCORN, żeby przygotować 100 g prażonej kukurydzy. Następnie naciśnij przycisk START/AUTO MINUTA, żeby rozpocząć proces. Jeśli domyślny czas procesu dla 100 g popcornu nie jest odpowiedni, naciśnij dwa razy przycisk POPCORN, a następnie użyj przycisków numerycznych, żeby wprowadzić odpowiedni czas procesu. Naciśnij przycisk START/AUTO MINUTA, żeby rozpocząć proces. 3. W przypadku przygotowania ryżu, makaronu i potraw mrożonych system chwilowo wstrzyma proces i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności przeprowadzania czynności przez użytkownika. Następnie naciśnij przycisk START/AUTO MINUTA, żeby wznowić proces.
Podgrzanie herbaty/kawy (200 ml/1 filiżanka)	
Ryż, makaron (g)	
Prażona kukurydza (domyślnie 100 g)	
Zamrożone warzywa (g)	
Pizza (g)	
Świeże warzywa (g)	
Zamrożone potrawy (g)	

ZAKRES WAGOWY:

- Wagę potrawy należy zaokrąglić z dokładnością do 0,1 kg - na przykład 0,65 kg do 0,7 kg lub 0,34 kg do 0,3 kg.

UWAGI:

- Jeśli w trakcie automatycznego gotowania konieczne jest zamieszanie potrawy, proces zostanie przerwany i kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu wyświetli się pozostały czas gotowania. Po zamieszanu potrawy naciśnij przycisk **START/ AUTO MINUTA**, żeby wznowić proces.
- Końcowa temperatura potrawy zależy od jej temperatury początkowej. Po wyłączeniu kuchenki sprawdź, czy potrawa jest wystarczająco gorąca. W razie potrzeby można wydłużyć ręcznie czas procesu.
- Rezultaty zastosowania funkcji automatycznego gotowania zależą od różnych czynników, takich jak kształt i rozmiary potrawy oraz od osobistych preferencji odnośnie postaci posiłku. Jeśli nie jesteś zadowolony z wyników działania zaprogramowanych funkcji, dostosuj czas gotowania do swoich potrzeb.

PL



UŻYTECZNE FUNKCJE

1. GOTOWANIE SEKWENCYJNE:

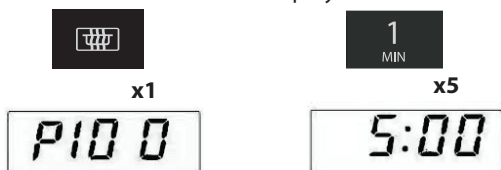
Funkcja umożliwia kontynuację i nieprzerwane gotowanie z 2 różnymi etapami.

Przykład:

Gotowanie: przez 5 minut przy poziomie mocy mikrofal P100 (etap 1) przez 16 minut przy poziomie mocy mikrofal P30 (etap 2)

ETAP 1

1. Wprowadź poziom mocy mikrofal naciskając jeden raz przycisk **POZIOM MOCY**.
2. Wprowadź czas rozmrażania naciskając pięć razy przycisk **1 MIN**.



ETAP 2

3. Wprowadź poziom mocy mikrofal naciskając osiem razy przycisk **POZIOM MOCY**.
4. Wprowadź czas gotowania naciskając jeden raz przycisk **10 MIN**, a następnie sześć razy przycisk **1 MIN**.
5. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć proces.



Kuchenka rozpocznie gotowanie przez 5 minut przy poziomie mocy mikrofal P100, a następnie przez 16 minut będzie kontynuować gotowanie przy poziomie mocy mikrofal P30.

UWAGA: Jeśli zostanie wybrany poziom mocy mikrofal P100 jako poziom końcowy, wprowadzenie poziomu mocy nie jest konieczne.

2. Funkcja AUTO MINUTA (automatyczne ustawianie minut):

Funkcja **AUTO MINUTA** pozwala:

- Gotować z na poziomie mocy mikrofal P100 i czasem będącym krotnością 1 minuty.
- Wydłużać czas gotowania będący krotnością 1 minuty w trybie ręcznego gotowania.

Przykład: Gotowanie potrawy przez 2 minuty przy poziomie mocy mikrofal P100, a następnie naciśnięcie dwa razy przycisku **START/AUTO MINUTA**.

UWAGA:

- Czas gotowania można zwiększyć maksymalnie do 99 minut 90 sekund.

Przykład:





UŻYTECZNE FUNKCJE



3. Funkcja ZMNIEJSZANIA (▼) i ZWIĘKSZANIA (▲) CZASU:

Przyciski **ZMNIEJSZANIA (▼) CZASU** i **ZWIĘKSZANIA (▲) CZASU** umożliwiają:

- Zwiększenie lub zmniejszenie czasu gotowania/rozmrażania w trakcie pracy kuchenki (tylko w trybie gotowania ręcznego).

PL

WYKORZYSTANIE FUNKCJI ZMNIEJSZANIA I ZWIĘKSZANIA CZASU W TRYBIE RĘCZNEGO GOTOWANIA

Naciśnij przycisk **ZMNIEJSZANIA (▼)** lub **ZWIĘKSZANIA (▲) CZASU**, żeby zmniejszyć lub zwiększyć czas gotowania/rozmrażania o krotność 1 minuty podczas pracy kuchenki. Całkowity czas procesu można zwiększyć maksymalnie do 99 minut 90 sekund.

Przykład: Gotowanie przez 10 minut przy poziomie mocy mikrofal P50, a następnie zmniejszenie czasu procesu o 2 minuty.

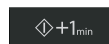
1. Wprowadź poziom mocy mikrofal, naciskając sześć razy przycisk **POZIOM MOCY**.
2. Wprowadź czas rozmrażania naciskając jeden raz przycisk **10 MIN**.
2. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć proces.



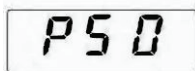
x6



x1

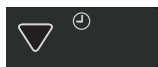


x1

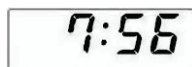


4. Zmniejsz czas gotowania naciskając dwukrotnie przycisk **ZMNIEJSZANIA CZASU**.

Czas gotowania zostanie zmniejszony o 2 minuty a odliczanie będzie kontynuowane.



x2





UŻYTECZNE FUNKCJE

4. TIMER KUCHENNY

TIMER KUCHENNY może być wykorzystywany jako minutnik lub wspomagać nadzorowanie czasu po odstawieniu zagotowanych/rozrożonych potraw.

Przykład:

Ustawienie timera na 5 minut.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Wprowadź czas procesu naciskając pięć razy przycisk **1 MIN**.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/AUTO MINUTA**, żeby rozpocząć proces.



x1

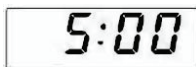


x5



x1

Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu. Po osiągnięciu zera zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



Można wprowadzić dowolny czas do 99 minut i 90 sekund. Żeby anulować **TIMER KUCHENNY** podczas odliczania czasu, po prostu naciśnij przycisk **STOP/KASUJ**.

UWAGA: Funkcji **TIMERA KUCHENNEGO** nie można użyć w trakcie gotowania.

5. BLOKADA RODZICIELSKA

Uniemożliwia obsługę kuchenki przez dzieci przy braku nadzoru osoby dorosłej.

a. Włączenie BLOKADY RODZICIELSKIEJ:

W trybie czuwania przytrzymaj wciśnięty przez 3 sekundy przycisk **STOP/KASUJ**.

b. Wyłączenie BLOKADY RODZICIELSKIEJ:

W trybie czuwania przytrzymaj wciśnięty przez 3 sekundy przycisk **STOP/KASUJ**.



PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA PRZY WYKORZYSTANIU MIKROFAL



Promieniowanie mikrofalowe pozwala na szybsze gotowanie potraw niż w przypadku tradycyjnej obróbki. Z tego powodu zalecane jest stosowanie się do określonych porad gwarantujących osiągnięcie pożądaných rezultatów.

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA:

- Korzystając z plastikowych, papierowych lub innych łatwopalnych pojemników na żywność nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Upewnij się, że stosowane naczynia nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej. (Patrz część „Przydatne naczynia” na stronie PL-28.)
- Nie należy umieszczać gorących potraw/naczyni na zimnym talerzu obrotowym lub zimnych potraw/naczyni na gorącym talerzu obrotowym.
- Nie odchodź od kuchenki w trakcie jej wykorzystywania.
- Płynów i potraw nie wolno podgrzewać w zamkniętych słoikach/pojemnikach, ponieważ powstałe wewnątrz ciśnienie może spowodować ich eksplozję.
- Popcorn należy przygotowywać wyłącznie w przeznaczonych do tego opakowaniach (postępuj według instrukcji producenta). Nie wolno używać oleju, o ile nie zostało to wyraźnie zalecone przez producenta, i gotować dłużej niż podano w instrukcji.



OSTRZEŻENIE:

Zawsze przestrzegaj instrukcji zawartych w instrukcji obsługi firmy SHARP. Jeśli zostanie przekroczony maksymalny zalecany czas gotowania lub zostaną użyte zbyt wysokie ustawienia mocy, potrawy mogą ulec przegrzaniu, spaleniu, co skrajnych przypadkach może spowodować pożar i uszkodzenie kuchenki.

Porady dotyczące gotowania

Ustaw	Umieść najgrubsze części potrawy na zewnątrz - np. udka kurczaka. Żywność umieszczona na brzegu naczynia otrzymuje więcej energii, a co za tym idzie gotuje się szybciej.	
Przykryj	Niektóre potrawy lepiej gotują się w mikrofalówce pod przykryciem - postępuj według odpowiednich zaleceń. Użyj oddychającej folii do kuchenek mikrofalowych lub odpowiedniej przykrywki.	
Nakłuj	Żywność posiadająca skorupkę, skórkę lub błonę musi zostać przekłuta w kilku miejscach przed gotowaniem lub podgrzaniem, ponieważ powstała w przeciwnym wypadku para może spowodować jej eksplozję. Np. ziemniaki, ryby, kurczaki, kielbasy.	
Zamieszaj, obróć i przestaw	UWAGA: Nie należy używać kuchenki do gotowania jajek w skorupkach ani do podgrzewania jajek gotowanych na twardo lub na miękko. Mogą one eksplodować nawet po zakończeniu procesu gotowania. Żeby zapewnić równomierne gotowanie, należy mieszać, obracać i przestawiać żywność w trakcie procesu gotowania. Zawsze należy mieszać i przekładać żywność od zewnątrz do środka.	
Odstaw	Po zakończeniu gotowania konieczne jest odstawienie potrawy, co pozwoli na równomierne rozprzodzenie ciepła wewnątrz.	





PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA PRZY WYKORZYSTANIU MIKROFAL

Charakterystyka potrawy

Skład	Potrawy o dużej zawartości tłuszczu lub cukru (tj. budyń, kruche babeczki) wymagają krótszego czasu podgrzewania. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar. Kości w mięsie przewodzą ciepło, powodując szybsze gotowanie się potraw. Należy zadbać o równomierne gotowanie potraw.
Gęstość	Gęstość potraw wpływa na wymagany czas gotowania. Lekkie, porowate potrawy, takie jak ciastka i chleb, gotują się szybciej niż ciężkie, gęste potrawy, takie jak pieczenie i mięsa duszone.
Waga	Gęstość promieniowania mikrofalowego pozostaje taka sama, niezależnie od ilości gotowanej żywności. Czas procesu należy zwiększyć odpowiednio do zwiększonej ilości potrawy umieszczonej w kuchence. Np. cztery ziemniaki będą gotowały się dłużej niż dwa.
Rozmiar	Małe ilości jedzenia gotują się szybciej niż większe, ponieważ mikrofały mogą wtedy wnikać ze wszystkich stron do samego środka. Żeby gotowanie zachodziło równomiernie, wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości.
Kształt	Żywność o nieregularnych kształtach, taka jak piersi lub udka z kurczaka, gotują się dłużej w grubszych częściach. Żeby zapewnić równomierne gotowanie, umieść grubsze części od zewnętrznej strony talerza, gdzie dostarczona zostanie im większa energia. Potrawy o okrągłych kształtach są równomierniej gotowane niż potrawy o kanciastych formach.
Temperatura potrawy	Początkowa temperatura żywności wpływa na wymagany czas gotowania. Schłodzone potrawy będą gotowały się dłużej od jedzenia o temperaturze pokojowej. Np. ciasto zrobione ze schłodzonych składników (np. margaryny) będzie gotowało się dłużej niż ciasto zrobione ze składników o temperaturze pokojowej. Temperatura pojemnika nie jest właściwym wskaźnikiem temperatury żywności lub napojów. Przetnij potrawy z nadzieniem, np. pączki z dżemem, żeby uwolnić ciepło lub parę.



Twarz i ręce: Zawsze korzystaj z rękawic kuchennych podczas wyjmowania potraw i naczyń z kuchenki. Podczas otwierania drzwiczek odśnij się pozwalając na rozproszenie się ciepła i pary. Podczas zdejmowania przykrycia (takiego jak folia plastikowa), otwierania toreb do pieczenia lub opakowań od popcornu, należy skierować parę z daleka od twarzy i rąk.



Sprawdź temperaturę jedzenia i napojów mieszając je przed podaniem. Zachowaj szczególną ostrożność podczas podawania dzieciom lub osobom starszym. Butelki dla niemowląt i słoiki z jedzeniem dla dzieci należy zamieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę przed spożyciem, żeby uniknąć poparzenia.





PRZYDATNE NACZYNIA



Żeby możliwe było gotowanie/rozmarzanie w kuchence, promieniowanie mikrofalowe musi przeniknąć przez pojemnik do naczynia. Z tego względu konieczne jest odpowiednie dobranie naczyń. Zalecane są naczynia owalne/okrągłe zamiast kwadratowych/prostokątnych, ponieważ żywność w rogach może się nadmiernie zagotowywać. Można zastosować rozmaite naczynia, zgodnie z poniższą listą.

PL

Naczynie	Odpowiednie do kuchenek mikrofalowych	Komentarze
Folia aluminiowa Naczynia z folii	✓ / ✗	Można użyć małych kawałków folii aluminiowej do ochrony potraw przed przegrzaniem. Folia powinna znajdować się przynajmniej 2 cm od ścianek kuchenki, ponieważ może dojść do wyładowań. Naczynia foliowe nie są zalecane, o ile wyraźnie nie określił tego producent (np. Microfoil®). Należy przestrzegać dołączonych instrukcji.
Naczynia powodujące rumienienie potraw	✓	Zawsze przestrzegaj zaleceń producenta. Nie należy przekraczać podanego czasu nagrzewania. Zachowaj szczególną ostrożność, ponieważ te naczynia mogą się znacznie nagrzewać.
Porcelana i naczynia ceramiczne	✓ / ✗	Porcelana, ceramika, ceramika glazurowana i porcelana kostna są zazwyczaj odpowiednie, z wyjątkiem naczyń posiadających metaliczne ozdoby.
Naczynia szklane, np. Pyrex®	✓	Należy zachować szczególną ostrożność przy używaniu delikatnych naczyń szklanych, ponieważ mogą się stłuc lub pęknąć w wyniku nagłego podgrzania.
METAL	✗	Nie jest zalecane stosowanie metalowych naczyń, ponieważ powodują one wyładowania elektryczne, a co za tym idzie mogą doprowadzić do pożaru.
Plastik/polistyren, np. naczynia z barów szybkiej obsługi	✓	Należy zachować ostrożność, ponieważ niektóre naczynia mogą się odkształcić, stopić lub stracić kolor przy wysokich temperaturach.
Folia plastikowa	✓	Nie należy dotykać potraw i folię należy przekłuć, żeby pozwolić na wydostanie się pary.
Torby do zamrażania/pieczenia	✓	Torby należy przekłuć, żeby pozwolić na wydostanie się pary. Upewnij się, że torby nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej. Nie należy ich wiązać materiałami plastikowymi lub metalowymi, ponieważ mogą się stopić lub zapalić w wyniku wyładowań.
Papierowe talerze, kubki i papier kuchenny	✓	Można używać tylko przy podgrzewaniu lub do wchłaniania wilgoci. Należy zachować ostrożność, ponieważ nadmierne podgrzanie może spowodować pożar.
Naczynia słomiane i drewniane	✓	Zawsze należy nadzorować kuchenkę podczas korzystania z takich materiałów, ponieważ nadmierne podgrzanie może spowodować pożar.
Papier z recyklingu i gazety	✗	Mogą zawierać skrawki metalu, które mogą powodować wyładowania i wywołać pożar.



OSTRZEŻENIE:

Korzystając z plastikowych, papierowych lub innych łatwopalnych pojemników na żywność nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.





PORADY DOTYCZĄCE ROZMRAŻANIA

Rozmrażanie żywności przy pomocy kuchenki mikrofalowej jest najszybszym sposobem rozmrażania.

Jest to łatwy proces, ale należy przestrzegać poniższych instrukcji, żeby zapewnić całkowite rozmrożenie potraw.

Przestaw	Żywność ustawiona na brzegach talerza rozmraża się szybciej od żywności umieszczonej w środku. Z tego względu istotne jest przestawianie produktów do 4 razy podczas rozmrażania. Przenieś gęsto ustawione produkty z zewnętrznej części do środka i przestaw żywność w stykających się obszarach. Zapewnij to równomierne rozmrożenie żywności.
Rozdziel	Produkty mogą być sklezione po wyjęciu z zamrażarki. Ważne jest, żeby rozdzielić je tak szybko jak to możliwe podczas procesu rozmrażania. Np. plasterki bekonu, filety z kurczaka.
Osoń	Niektóre fragmenty rozmrażanych potraw mogą się nagrzewać. Żeby temu zapobiec i uchronić je przed zagotowaniem, można je okryć małymi kawałkami folii, która odbija promieniowanie mikrofalowe. Np. nóżki i skrzydełka kurczaka.
Odstaw	Wymagane jest odstawienie jedzenia w celu całkowitego rozmrożenia. Proces rozmrażania nie jest zakończony od razu po wyjęciu potrawy z kuchenki. Jedzenie należy przykryć, odstawić i odczekać pewien czas do całkowitego rozmrożenia.
Obróć	Kluczową czynnością jest 3-4-krotne obracanie jedzenia podczas rozmrażania. Pozwoli to zapewnić całkowite rozmrożenie.

UWAGI:

- Usuń wszelkie opakowania przed rozmrażaniem.
- Przy rozmrażaniu żywności należy korzystać z poziomu mocy mikrofal ŚREDNIO NISKI lub NISKI.





PORADY DOTYCZĄCE PODGRZEWANIA



Przy podgrzewaniu potraw przestrzegaj poniższych zaleceń, żeby zapewnić gruntowne podgrzanie przed podaniem.

Dania na talerzu	Zdejmij drób i mięso - podgrzej je osobno. Patrz poniżej. Umieść mniejsze kawałki jedzenia na środku talerza, a większe i grubsze na brzegu. Przykryj oddychającą folią plastikową do mikrofalówek i podgrzej przy poziomie mocy ŚREDNIM. W połowie czasu podgrzewania zamieszaj/przestaw produkty. UWAGA: Upewnij się, że jedzenie jest dokładnie podgrzane przed podaniem.	
Mięso w plastrach	Przykryj oddychającą folią plastikową do mikrofalówek i podgrzej przy poziomie mocy ŚREDNIM. Przynajmniej raz przestaw produkty, żeby zapewnić równomierne podgrzanie. UWAGA: Upewnij się, że mięso jest dokładnie podgrzane przed podaniem.	
Kawałki drobiu	Umieść najgrubsze kawałki na brzegu talerza, przykryj oddychającą folią do mikrofalówek i podgrzej przy poziomie mocy ŚREDNIM. Po upływie połowy czasu obróć produkty na drugą stronę. UWAGA: Upewnij się, że drób jest dokładnie podgrzany przed podaniem.	
Mięso duże	Przykryj oddychającą folią do mikrofalówek lub odpowiednią pokrywką i podgrzej przy poziomie mocy ŚREDNIM. Mieszaj często, żeby zapewnić równe podgrzanie. UWAGA: Upewnij się, że jedzenie jest dokładnie podgrzane przed podaniem.	

PL

Żeby osiągnąć najlepsze rezultaty podczas podgrzewania, należy wybrać poziom mocy odpowiedni dla danego rodzaju jedzenia. Np. miszkę warzyw można podgrzać przy mocy WYSOKIM, natomiast lasagne zawierającą składniki, których nie można zamieszać, należy podgrzewać przy poziomie mocy ŚREDNIM.

UWAGI:

- Wyjmij jedzenie z folii lub metalowych opakowań przed podgrzewaniem.
- Na czas podgrzewania ma wpływ kształt, rozmiar, waga i temperatura żywności, a także wymiary, kształt i materiał naczynia.



Nigdy nie należy ogrzewać płynów w pojemnikach o wąskich szyjkach, ponieważ gorący płyn może z nich gwałtownie wytrysnąć, powodując oparzenia.

- Żeby uniknąć przegrzania lub pożaru, należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania i podgrzewania potraw zawierających duże ilości cukru lub tłuszczu, np. kruchych ciast lub budyniu.
- Nigdy nie podgrzewaj oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia, ponieważ może to doprowadzić do przegrzania i pożaru.
- Nie wolno podgrzewać puszkowanych ziemniaków w kuchence mikrofalowej. Postępuj według zaleceń producenta umieszczonych na puszcze.



W celu uniknięcia poparzeń należy zawsze sprawdzać temperaturę pokarmów dla niemowląt i mieszać zawartość butelek i naczyń przed podaniem.





CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

WNĘTRZE KUCHENKI

- Należy czyścić wnętrze kuchenki po każdym użyciu.
- Do czyszczenia wnętrza kuchenki należy używać łagodnego detergentu, takiego jak mydło do mycia w płynie, na szmatce zamoczonej w ciepłej wodzie.
- Resztki jedzenia i płynów osadzają się na ściankach kuchenki. Nadmierna ilość nagromadzonego tłuszczu i resztek jedzenia może doprowadzić do przegrzania, powstania dymu lub nawet wywołania pożaru przy następnym uruchomieniu kuchenki.
- Oslonę źródła mikrofal** należy utrzymywać w stałej czystości. Oslona jest wykonana z delikatnego materiału i należy zachować ostrożność przy jej czyszczeniu (przestrzegaj powyższych instrukcji na temat czyszczenia). **UWAGA:** Nadmierne zmoczenie może doprowadzić do zniszczenia osłony źródła mikrofal.
- Oslona źródła mikrofal należy do elementów eksploatacyjnych i bez regularnego czyszczenia będzie wymagała wymiany.
- Z żywności podczas gotowania uwalniana jest para, która może powodować kondensację wewnątrz kuchenki i drzwiczek. Należy wycierać kuchenkę do sucha. Kondensacja może wspomagać powstawanie rdzy we wnętrzu kuchenki.
- Nie pozwól na nagromadzenie się tłuszczu i nieczystości przy zamknięciu drzwiczek i obszarach wokół drzwiczek. W przeciwnym wypadku drzwiczki mogą się nie zamykać poprawnie, co doprowadzi do wydostawania się mikrofal na zewnątrz (postępuj według instrukcji czyszczenia).
- Talerz obrotowy i podstawa talerza obrotowego powinny być czyszczone po każdym użyciu przy pomocy łagodnego roztworu do zmywania, a następnie suszone. Zapobiegnie to gromadzeniu się tłuszczu i resztek jedzenia.
Talerz obrotowy można myć w zmywarce do naczyń.
- KUCHENKĘ NALEŻY REGULARNIE CZYŚCIĆ I USUWAĆ Z NIEJ WSZYSTKIE POZOSTAŁOŚCI JEDZENIA.**
Dopuszczenie do nadmiernego zanieczyszczenia kuchenki może spowodować zniszczenie jej ścianek, doprowadzić do jej przedwczesnego zużycia oraz może wywołać sytuacje niebezpieczne.

OBUDOWA

- Do czyszczenia obudowy kuchenki należy używać łagodnego detergentu, takiego jak mydło do mycia w płynie, na szmatce zamoczonej w ciepłej wodzie.
- Panel sterowania należy wycierać do sucha przy otwartych drzwiczkach, co dezaktywuje kuchenkę.

UWAGI:

- Nigdy nie należy używać środków czyszczących w aerozolu, preparatów do kuchenek i twardych drapaczek, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.
- Do czyszczenia żadnego elementu kuchenki nie należy używać odkurzaczy parowych.
- Należy uważać, żeby woda z mydłem nie przedostała się przez małe otwory w ściankach kuchenki. Nadmierna ilość wody w otworach może spowodować uszkodzenie wnętrza kuchenki.





ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



PL

Jeśli kuchenka pracuje nieprawidłowo, możesz w prosty sposób sprawdzić jej działanie zanim wezwiesz serwis. Pozwoli to uniknąć zbędnego kontaktowania się z personelem serwisu w przypadku niewielkiego problemu.

Przeprowadź następujące proste czynności kontrolne:

Umieść w kuchenke filiżankę z wodą na talerzu obrotowym i dokładnie zamknij drzwiczki. Zaprogramuj kuchenkę na gotowanie przez 1 minutę wykorzystując poziom mocy mikrofal WYSOKI.

1. Czy lampka oświetleniowa świeci podczas gotowania?
2. Czy talerz obrotowy obraca się?
3. Czy wentylator pracuje? (Sprawdź przykładając dłoń do wylotów wentylacyjnych.)
4. Czy po upływie 1 minuty rozlega się sygnał dźwiękowy?
5. Czy woda w filiżance jest gorąca?

Jeśli odpowiedź na którekolwiek z powyższych pytań brzmi „NIE”, sprawdź, czy zasilanie kuchenki jest prawidłowo podłączone lub bezpiecznik nie prze-rwał zasilania na skutek zwarcia elektrycznego. Jeśli nie występuje żadna z powyższych przyczyn, zapoznaj się z tabelą rozwiązywania problemów.

UWAGA:

Jeśli gotujesz jedzenie dłużej niż wynosi czas standardowy (patrz tabela poniżej) korzystając z tego samego trybu gotowania, uruchomią się mechanizmy zabezpieczające kuchenki. Zostanie zmniejszona moc mikrofal.

Tryb pracy	Standardowy czas
Praca przy poziomie mocy mikrofal WYSOKIM	20 minut

OSTRZEŻENIE:

Nigdy nie próbuj samodzielnie regulować, naprawiać ani modyfikować urządzenia. Wszelkie naprawy i czynności serwisowe są niebezpieczne i powinny być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu firmy SHARP. Jest to bardzo ważne, ponieważ naprawa lub serwisowanie może wymagać demontażu osłon, które chronią przed promieniowaniem mikrofal.

- Uszczelki drzwiczek chronią przed przenikaniem promieniowania mikrofal na zewnątrz pracującej kuchenki, ale nie tworzą hermetycznego uszczelnienia. Pojawienie się kropeł wody, światła lub ciepłego powietrza wokół drzwiczek kuchenki jest zjawiskiem zupełnie normalnym. Podgrzewanie potraw o wysokiej zawartości wilgoci uwalnia parę wodną i powoduje jej skraplanie na wewnętrznej powierzchni drzwiczek. Krople wody mogą kapać z urządzenia.
- Naprawy i modyfikacje urządzenia: Nie wolno używać kuchenki, jeśli nie działa prawidłowo.
- Dostęp do obudowy i lampki oświetleniowej: Nie wolno zdejmować obudowy urządzenia. Jest to bardzo niebezpieczne, ponieważ wewnętrzne elementy kuchenki znajdują się pod wysokim napięciem. Dotknięcie ich grozi śmiercią. Opisywana kuchenka nie została wyposażona w osłonę umożliwiającą dostęp do lampki oświetleniowej. W przypadku przepalenia lampki użytkownik nie powinien próbować wymienić jej samodzielnie, lecz skontaktować się z autoryzowanym serwisem firmy SHARP.

PYTANIE	ODPOWIEDŹ
Wokół drzwiczek odczuwalne jest wypływanie powietrza na zewnątrz.	Podczas pracy kuchenki powietrze przepływa w komorze operacyjnej. Drzwiczki nie zapewniają hermetycznego uszczelnienia. Dlatego powietrze może wydostawać się na zewnątrz poprzez drzwiczki.
Para wodna skrapla się w kuchenke, więc krople wody mogą kapać na zewnątrz poprzez drzwiczki.	Zazwyczaj komora operacyjna jest chłodniejsza od potrawy przeznaczonej do gotowania. Dlatego wytworzona para wodna skrapla się na chłodniejszej powierzchni. Ilość wytworzonej pary wodnej zależy od zawartości wody w potrawie przeznaczonej do gotowania. Niektóre produkty spożywcze, np. ziemniaki, oznaczają się wysoką zawartością wilgoci. Skroplona para wodna, pozostająca wewnątrz szklanej części drzwiczek, powinna zniknąć po kilku godzinach.
Migotanie lub iskrzenie wewnątrz komory operacyjnej podczas gotowania.	Iskrzenie pojawia się podczas gotowania, jeśli metalowy przedmiot znajduje się w pobliżu ścianki komory operacyjnej. Może to doprowadzić do zadrapania powierzchni komory operacyjnej, ale nie powinno powodować innych uszkodzeń kuchenki.
Iskrzące ziemniaki.	Dokładnie usuń wszystkie „oczka” z ziemniaków, a następnie nakłuj ziemniaki. Ułóż bezpośrednio na talerzu obrotowym, albo w naczyniu żaroodpornym lub podobnym.
Chociaż wyświetlacz jest podświetlony, panel sterowania nie działa po naciśnięciu przycisku.	Sprawdź, czy drzwiczki zostały prawidłowo zamknięte.
Kuchenka gotuje zbyt wolno.	Upewnij się, że został wybrany prawidłowy poziom mocy mikrofal.
Kuchenka głośno pracuje.	Podczas gotowania/rozmarzania promieniowanie mikrofal jest włączane i wyłączane naprzemiennie.
Zewnętrzna obudowa jest bardzo gorąca.	Obudowa może być gorąca i nie wolno jej dotykać - dzieci nie powinny zbliżać się do kuchenki.





GWARANCJA

Polski

Importer: Vestel Poland Sp.z o.o., ul. Poleczki33, 02-822 Warszawa
Vestel UK Waterside Drive, Langley, Berkshire, SL3 6EZ, UNITED KINGDOM

1. Warunki Gwarancji

- 1.1 Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia zakupione na terenie Polski, eksploatowane w indywidualnym gospodarstwie domowym i zaopatrzone w dowód zakupu.
- 1.2 Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu urządzenia podanej na oryginale dowodu zakupu.

2. Zobowiązania Gwaranta

- 2.1 W okresie gwarancji Gwarant zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy urządzenia, jeżeli konieczność naprawy nastąpi na skutek wady wynikłej z przyczyn tkwiących w urządzeniu w chwili jego zakupu (wady produkcyjnej) i nie została spowodowana przez Użytkownika.
- 2.2 Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na nowe w przypadku gdy:
 - 2.2.1 Gwarant dokona w okresie gwarancji trzech napraw istotnych tego samego elementu i element ten będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem,
 - 2.2.2 Autoryzowany Serwis SHARP stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady urządzenia nie jest możliwe. W razie wymiany urządzenia na nowe Nabywca może zostać obciążony kosztem brakujących lub uszkodzonych przez niego elementów urządzenia podlegającego wymianie, a także kosztem ich wymiany.
- 2.3 Wyłącza się jakąkolwiek odpowiedzialność Gwaranta wykraczającą poza zobowiązania określone powyżej w pkt. 2.1–2.2, w szczególności Gwarant nie ponosi odpowiedzialności z tytułu jakichkolwiek szkód pośrednich lub utraconych korzyści wynikłych z wad urządzenia lub niemożności używania przez Użytkownika urządzenia wskutek jego wad.
- 2.4 Każde wadliwe urządzenie lub jego część z chwilą wymiany staje się własnością Gwaranta.

3. Warunki obsługi zgłoszeń serwisowych

- 3.1 W okresie gwarancji jedynym podmiotem uprawnionym do wykonywania napraw i konserwacji urządzenia jest Autoryzowany Serwis SHARP.
- 3.2 Wady urządzenia ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Serwis SHARP w terminie nie dłuższym niż 14 dni roboczych liczonych od daty przyjęcia urządzenia do naprawy przez Autoryzowany Serwis SHARP.
- 3.3 W przypadku gdy naprawa wymaga importu części zamiennych, termin naprawy może zostać przedłużony.
- 3.4 Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas naprawy.
- 3.5 W przypadku niestwierdzenia wad lub jeżeli wada powstała z przyczyn określonych w pkt. 4 albo gdy gwarancja wygasa, koszty transportu i wykonanych napraw pokrywa Użytkownik.
- 3.6 Użytkownik pokrywa koszty: czynności dotyczących konserwacji urządzenia, elementów podlegających naturalnemu zużyciu (filtry, kable połączeniowe, bezpieczniki, baterie; uszczelki itp.) oraz koszty ich wymiany.

4. Gwarancja nie obejmuje:

- 4.1 Czynności związanych z konserwacją urządzenia (czyszczenie, regulacja, wymiana elementów podlegających naturalnemu zużyciu).
- 4.2 Usuwania wad powstałych w wyniku eksploatacji urządzenia niezgodnej z instrukcją lub zaleceniami producenta dotyczącymi eksploatacji i przechowywania urządzenia.
- 4.3 Usuwania wad powstałych w wyniku wahań napięcia w sieci zasilającej.
- 4.4 Wymiany części i podzespołów, których żywotność jest zależna od sposobu i intensywności eksploatacji lub których wymiana spowodowana jest ich naturalnym zużyciem, np. filtry, uszczelki, bezpieczniki, baterie czy akumulatory.
- 4.5 Usuwania wad spowodowanych przez Nabywcę, w szczególności dotyczy to uszkodzeń mechanicznych, elektrycznych, chemicznych itp.





GWARANCJA



5. Przyczyny utraty gwarancji:

- 5.1 Wykonanie naprawy, przeróbek lub wymiany części przez podmiot nieposiadający autoryzacji Gwaranta (inny niż Autoryzowany Serwis SHARP).
- 5.2 Naruszenie plomb lub znaków fabrycznych.
- 5.3 Stwierdzenie jakichkolwiek uszkodzeń urządzenia (mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych zalaniem itp.) spowodowanych przyczynami zewnętrznymi.

6. Gwarancja na zakupiony towar nie wyłącza, nie ogranicza i nie zawiesza uprawnień klienta wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

PL

INFORMACJA O NAJBLIŻSZYM SERWISIE

tel. 22 272 74 44

(opłata zgodna ze stawkami operatora)

DANE TECHNICZNE



Typ kuchenki:	R270
Napięcie zasilające	: Prąd zmienny jednofazowy, 230-240 V, 50 Hz
Pobór mocy: Mikrofałe	: 1200 W
Prąd wejściowy: Mikrofałe	: 5,2 A
Moc wyjściowa: Mikrofałe	: 800 W (IEC 60705)
Kategoria grzewcza	: E
Częstotliwość mikrofal	: 2450 MHz* (grupa 2/klasa B)
Wymiary zewnętrzne (szer.) x (wys.) x (gł.) mm	: 450X260X342
Wymiary komory operacyjnej (szer.) x (wys.) x (gł.)*** mm	: 315 x 210 x 329
Pojemność kuchenki	: 20 litrów**
Jednorodne gotowanie	: Talerz obrotowy o średnicy 245 mm
Ciężar	: ok. 12 kg

* Opisywane urządzenie spełnia wymagania europejskiego standardu EN55011. Zgodnie z tym standardem urządzenie zostało sklasyfikowane jako sprzęt należący do grupy 2 i klasy B.

Przynależność do grupy 2 oznacza, że urządzenie w sposób zamierzony generuje fale radiowe służące do podgrzewania jedzenia.

Przynależność do klasy B oznacza, że urządzenie może pracować w gospodarstwach domowych.

** Pojemność kuchenki jest obliczana poprzez pomnożenie maksymalnej szerokości, głębokości i wysokości komory operacyjnej.

Rzeczywista pojemność przeznaczona na potrawy jest mniejsza.

Stawiając sobie za cel ciągle doskonalenie swoich produktów firma SHARP zastrzega sobie prawo do zmiany wyglądu i danych technicznych urządzenia bez uprzedzenia.

Żadna część niniejszej publikacji nie może być odtwarzana, zapisywana w systemach odzyskiwania ani przesyłana w jakiegokolwiek postaci, elektronicznej, mechanicznej, fotokopii, nagrania, tłumaczenia lub w inny sposób bez uprzedniej zgody firmy SHARP Vestel UK.

Rysunki, dane techniczne i informacje zamieszczone za naszą zgodą w niniejszej publikacji były aktualne w momencie przekazania do druku. Stawiając sobie za cel ciągle doskonalenie naszych produktów zastrzegamy sobie prawo do zmiany danych technicznych urządzenia bez uprzedzenia.

PL-34





Pozor: Na izdelku je posebna oznaka, ki pomeni, da rabljenih električnih in elektronskih izdelkov ne smete odlagati skupaj z ostalimi gospodinjskimi odpadki. na koncu življenjske dobe jih morate dostaviti v center za ločeno zbiranje.

Informacije o odlaganju za uporabnike (zasebna gospodinjstva)

1. V Evropski uniji

Pozor: če želite odvreči to napravo, je ne odložite v običajen koš za smeti!

Uporabljeno električno in elektronsko opremo je treba obravnavati ločeno in v skladu z zakonodajo, ki zahteva ustrezno obravnavanje, ponovno uporabo in recikliranje uporabljenih električnih in elektronske opreme.

Zasebna gospodinjstva v EU lahko uporabljeno električno in elektronsko opremo brezplačno odložijo na označena zbirna mesta*.

V nekaterih državah* lahko star izdelek brezplačno prevzame tudi prodajalec, če kupite podoben nov izdelek.

*) Za več informacij se obrnite na lokalno upravo.

Če vaša rabljena električna ali elektronska oprema vsebuje baterije ali akumulator, tega prej posebej odložite v skladu z lokalnimi zahtevami.

S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali zagotoviti, da bodo odpadki ustrezno obravnavani, ponovno uporabljeni in reciklirani ter tako preprečili morebitne negativne vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi lahko izhajali iz neustreznega ravnanja z odpadki.

2. V državah zunaj EU

Če želite izdelek odvreči, se obrnite na lokalni upravni organ in se pozanimajte o pravilnem načinu odlaganja.

Za Švico: uporabljeno električno ali elektronsko opremo lahko brezplačno vrnete prodajalcu, tudi če ne kupite novega izdelka. Ostala zbirna mesta so navedena na spletni strani www.swico.ch ali www.sens.ch.

B. Informacije o odlaganju za poslovne uporabnike

1. V Evropski uniji

Če izdelek uporabljate v poslovne namene in ga želite odvreči:

Posvetujte se s SHARP-ovim trgovcem, ki vam bo posredoval informacije o prevzemu izdelka. To storitev vam lahko zaračuna, upoštevajoč stroške reciklaže. Manjše izdelke (in manjše količine) boste morda lahko oddali v lokalnem centru za ločeno zbiranje odpadkov. Za Španijo: O vračilu rabljenih izdelkov se posvetujte z uradom za zbiranje odpadkov ali z lokalnimi oblastmi.

2. V državah zunaj EU

Če želite izdelek odvreči, se obrnite na lokalni upravni organ in se pozanimajte o pravilnem načinu odlaganja.



VSEBINA

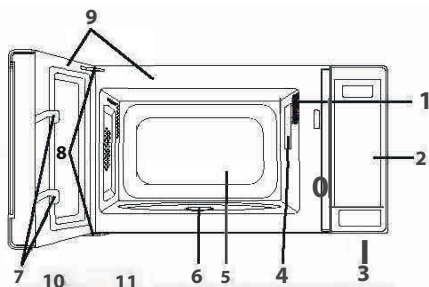


PEČICA IN PRIPOMOČKI	3
UPRAVLJALNA PLOŠČA	4
POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA	5-12
NAMESTITEV	13-14
KAKO DELUJE PEČICA	15
NIVOJI MOČI MIKROVALOV	16
PRED UPORABO	16
KAKO UPORABLJATI PEČICO	17-18
AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO/ODTAJEVANJE	19
TABELA ZA AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO	20
HITRO ODTAJEVANJE	21
AVTOMATSKO KUHANJE	21
TABELA AVTOMATSKEGA KUHANJA	22
PRIROČNE FUNKCIJE	23-25
NASVET ZA KUHANJE Z MIKROVALOVI	26-27
PRIMERNA POSODA ZA KUHANJE	28
NASVET ZA ODTAJEVANJE	29
NASVET ZA POGREVANJE	30
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	31
ODPRAVLJANJE TEŽAV	32
SPECIFIKACIJE	33

15

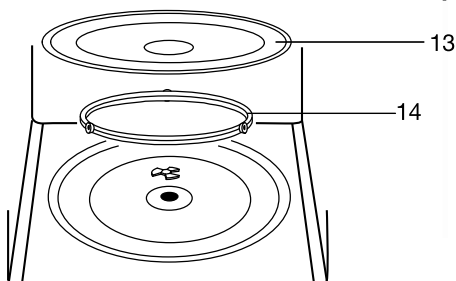
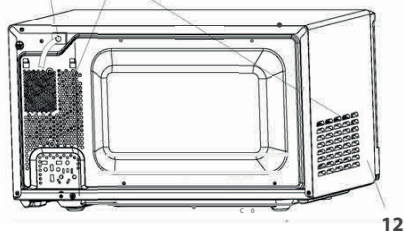


PEČICA IN PRIPOMOČKI



PEČICA

1. Lučka pečice
2. Upravljalna plošča
3. Tipka za odpiranje vrat
4. Pokrov magnetrona (NE ODSTRANJUJTE)
5. Prostor za kuhanje
6. Spoj
7. Varnostni zatiči vrat
8. Vratni tečaji
9. Tesnila vrat in tesnilne površine
10. Napajalni kabel
11. Prezračevalne odprtine
12. Ohišje pečice



PRIPOMOČKI:

Prepričajte se, da so priloženi naslednji pripomočki:

13. Vrtljivi krožnik
14. Stojalo

- Stojalo postavite v ležišče na dnu pečice, nato postavite vrtljivi krožnik na stojalo in preverite, da je trdno na mestu.
- Da preprečite poškodbo vrtljivega krožnika, posodo pri odstranjevanju dvignite nad njegov rob.

OPOMBE:

Pokrov magnetrona je občutljiv. Pri čiščenju notranjosti pečice pazite, da ga ne poškodujete.

- Pečico vedno uporabljajte tako, da bosta vrtljivi krožnik in stojalo pravilno nameščena. To občasno preverite tudi med samim kuhanjem. Slabo nameščen vrtljivi krožnik lahko opleta, se ne vrti pravilno ter lahko poškoduje pečico.
- Vrtljivi krožnik se lahko vrti v smeri ali v nasprotni smeri urinega kazalca. Smer vrtenja se spremeni ob vsakem vklopu pečice. To ne vpliva na učinkovitost kuhanja.
- Če naročate pripomočke, trgovcu ali pooblaščenemu SHARP-ovemu zastopniku sporočite tako **NAZIV DELA** kot **ŠTEVILKO MODELA**.



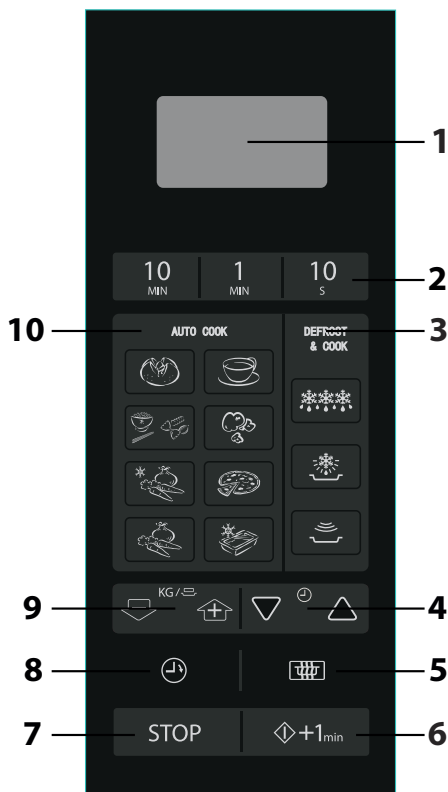
OPOZORILO:

Med obratovanjem se vrata, ohišje pečice, vrtljivi krožnik, pripomočki in posoda zelo segrejejo. Da preprečite opekline, vedno uporabite debele kuhinjske rokavice.





NADZORNA PLOŠČA



1. DIGITALNI ZASLON
2. Tipka URA
3. Tipka za KUHANJE in ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO
4. Tipka za POVEČANJE/ZMANJŠANJE ČASA
5. Tipka NIVO MOČI
6. Tipka START/AUTO MINUTE
7. Tipka STOP
8. Tipka ČASOVNIK
9. Tipka TEŽA
10. Tipka za AVTOMATSKO KUHANJE

15



POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA REFERENCO V BODOČNOSTI.

1. Ta pečica je namenjena samo uporabi na kuhinjskem pultu in ni namenjena vgradnji, zato je ne nameščajte v omarico.
2. Vrata pečice se med kuhanjem lahko segrejejo. Pečico postavite ali namestite tako, da bo dno pečice najmanj 85 cm dvignjeno od tal. Otrokom ne dovolite, da bi se približali vratom pečice, da se ne bi opekli.
3. **OPOZORILO:** Ne dotikajte se vrtljivega krožnika takoj po kuhanju, saj je lahko vroč.
4. Prepričajte se, da je nad pečico najmanj 30 cm prostora.
5. To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in duševnimi sposobnostmi, ali brez izkušenj in znanja, če jih je o uporabi naprave poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost, in zato razumejo vključena tveganja. Otroci, mlajši od 8 let, se z napravo ne smejo igrati in je ne smejo vzdrževati, razen če to počno pod nadzorom.
6. Naprava naj bo nameščena izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
7. **OPOZORILO:** Otroci lahko pečico brez nadzora uporabljajo le, če ste jih o uporabi dovolj poučili, tako da lahko otroci pečico uporabljajo na varen način in razumejo nevarnosti neprimerne uporabe.
8. **OPOZORILO:** Med uporabo lahko dosegljiv deli postanejo vroči. Otrokom ne dovolite, da se dotikajo naprave.
9. **OPOZORILO:** Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, ne smete uporabljati pečice, dokler je ne popravi usposobljen serviser.
10. **OPOZORILO:** Nikoli sami ne prilagajajte, popravljajte ali spreminjajte pečice. Servis ali popravilo, ki vključuje odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo, lahko izvede le pooblaščen serviser.





POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA



11. Če je napajalni kabel naprave poškodovan, ga je treba zamenjati s posebnim kablom. Zamenja ga lahko le pooblaščen serviser SHARP.
12. **OPOZORILO:** Tekočin in drugih živil ni dovoljeno segrevati v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.
13. Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči zapoznele silovito vretje, zato je pri rokovanju s posodami, ki vsebujejo tekočine, potrebna posebna previdnost.
14. Ne kuhajte jajc v lupini, celih trdo kuhanih jajc pa ne pogrevajte v mikrovalovni pečici, saj po koncu kuhanja lahko eksplodirajo. Za kuhanje ali pogrevanje jajc, ki niso razžvrkljana, predrite rumenjak in beljak, sicer lahko jajce eksplodira. Trdo kuhana jajca pred pogrevanjem v mikrovalovni pečici olupite in narežite.
15. Preverite kuhinjske pripomočke in se prepričajte, da so primerni za uporabo v pečici. Glejte stran SI-28. Uporabljajte le posodo in pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.
16. Vsebinsko otroških steklenič in kozarčkov otroške hrane je treba pred uporabo premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, sicer lahko pride do opeklin.
17. Med obratovanjem se vrata, zunanje ohišje, notranjost pečice in pripomočki zelo segrejejo.
18. Bodite pozorni, da se teh površin ne dotikate. Da preprečite opekline, vedno uporabljajte debele kuharske rokavice. Pred čiščenjem naj se površine ohladijo. Ko hrano segrevate v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečico, saj obstaja nevarnost vžiga.
19. Če opazite dim, pečico izklopите ter pustite vrata zaprta, da se ogenj zaduši.
20. Pečico redno čistite in poskrbite, da se na površinah ne bodo kopičili ostanki živil.
21. Slabo vzdrževanje pečice in zanemarjanje lahko povzroči površinske poškodbe, ki znatno vplivajo na ži-

15



POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

vljenjsko dobo naprave, hkrati pa lahko povzročijo nevarne situacije.

22. Za čiščenje ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev in ostrih, kovinskih strgalnikov, ki lahko povzročijo praske na steklu, ki se lahko zaradi tega tudi razbije.
23. Ne uporabljajte čistilnika na paro.
24. Glejte navodila za čiščenje tesnil vrat, prostora za kuhanje in pripadajočih delov na strani SI-31.
25. Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvih in podobnih okoljih, kot so:
 - kuhinjske površine v prodajalnah, pisarnah in drugih delovnih okoljih,
 - hoteli, moteli in druga stanovanjska okolja,
 - kmečke hiše,
 - prostori za spanje in zajtrkovanje.
26. **OPOZORILO:** Med uporabo se naprava in njeni dosegljivi deli lahko zelo segrejejo. Bodite pozorni, da se teh površin ne dotikate. Otroci, mlajši od 8 let, naj ob napravi ne bodo prisotni brez nadzora.
27. Naprava se med uporabo segreje. Pazite, da se ne dotikate vročih površin v pečici.
28. Med uporabo lahko dosegljivi deli postanejo vroči. Otrokom ne dovolite, da se dotikajo naprave.

Da se izognete tveganju požara:

1. **Mikrovalovne pečice med obratovanjem ne puščajte brez nadzora. Previsoka moč ali predolg čas kuhanja lahko hrano pregrejejo in povzročijo ogenj.**
2. Električna vtičnica mora biti enostavno dostopna, da v nujnem primeru lahko pečico enostavno odklopite z napajanja.
3. Potrebno je električno napajanje izmeničnega toka 230-240 V~, 50 Hz z najmanj 13A varovalko na napajalnem kablu ali 13A tokovnim prekinjalom.
4. Zagotovite ločen električni tokovod, ki bo napajal samo mikrovalovno pečico.





POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA



5. Pečice ne postavljajte na vroča mesta, npr. blizu konvekcijske pečice.
6. Mikrovalovne pečice ne postavljajte na mesta z veliko vlage.
7. Pečice ne shranjujte, niti ne uporabljate zunaj.
8. Po uporabi očistite pokrov magnetrona, prostor za kuhanje, vrtljivi krožnik in nosilec. Te površine morajo biti suhe in nemastne. Naložena maščoba se lahko pregreje in se kadi ali pa vžge.
9. V bližino pečice ali prezračevalnih odprtin ne postavljajte vnetljivih materialov.
10. Prezračevalnih odprtin ne zakrivajte.
11. S hrane in embalaže odstranite vse kovinske sponke, žice itd., saj iskrenje kovinskih površin lahko povzroči ogenj.
12. Mikrovalovne pečice ne uporabljajte za pogrevanje olja ali cvrtja. Temperature ni mogoče nadzorovati in olje se tako lahko vžge.
13. Za pripravo pokovke uporabljajte le posebno pokovko, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
14. V pečici ne shranjujte hrane ali drugih stvari.
15. Po vklopu pečice preverite nastavitve, da se prepričate, da pečica obratuje tako kot želite.
16. Da preprečite pregrevanje in požar, je treba biti še posebej pozoren pri kuhanju ali pogrevanju hrane z visokim deležem sladkorja ali maščobe, na primer klobase v testu, pite ali božični puding.
17. Glejte ustrezne napotke v navodilih za uporabo.

Da se izognete tveganjem za poškodbe

1. OPOZORILO:

Ne uporabljajte pečice, če je poškodovana ali okvarjena. Pred uporabo preverite naslednje:

- a) Vrata; prepričajte se, da so vrata pravilno zaprta in da niso povešena ali zvita.
- b) Tečaji in varnostni zatiči vrat; preverite in se prepričajte, da niso zlomljeni ali odvit.



POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

- c) Tesnila vrat in tesnilne površine; prepričajte se, da niso poškodovane.
- d) V prostoru za kuhanje ali na vratih; prepričajte se, da ni vdrtin.
- e) Napajalni kabel in vtič; prepričajte se, da nista poškodovana.
- 2. Ne uporabljajte pečice pri odprtih vratih in ne spreminjajte varnostnih zatičev vrat.
- 3. Ne uporabljajte pečice, če se med tesnili vrat in tesnilnimi površinami nahaja kakšen predmet.
- 4. Ne dovolite, da se na vratnem tesnilu in ob njem začne kopičiti maščoba in nečistoča. Pečico redno čistite in odstranjujte ostanke hrane. Sledite navodilom poglavja "Nega in čiščenje" na strani SI-31.
- 5. Osebe s SRČNIM SPODBUJEVALNIKOM naj se o preventivnih ukrepih glede uporabe mikrovalovne pečice posvetujejo s svojim zdravnikom ali proizvajalcem spodbujevalnika.

Da se izognete nevarnostim električnega udara

- 1. Pod nobenimi pogoji ne odstranjujte zunanjšega ohišja.
- 2. V odprtino zaklepa vrat ali prezračevalne odprtine ne zlivajte ničesar in ne vstavljajte nobenih predmetov. Če pride do razlitja, nemudoma izklopite pečico in izvlecite vtič ter pokličite pooblaščenega serviserja SHARP.
- 3. Napajalnega kabla ali vtiča ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
- 4. Napajalni kabel naj ne visi preko roba mize ali delovne površine.
- 5. Napajalnega kabla ne približujte vročim površinam, vključno s hrbtno stranjo pečice.
- 6. Lučke pečice ne menjajte sami in ne dovolite, da bi lučko menjal kdor koli, razen pooblaščen električar podjetja SHARP. Če se lučka pečice pokvari, se posvetujte s pooblaščenim servisom SHARP.





POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA



Da se izognete nevarnosti eksplozije pri intenzivnem vrenju:

1. Nikoli ne uporabljajte zaprtih posod. Pred uporabo odstranite tesnila in pokrove. Zaprte posode lahko eksplodirajo, saj se v njih nabere tlak, tudi ko je pečica že izklopljena.
2. Bodite še posebej pozorni, ko z mikrovalovi segrevate tekočine. Uporabite široko posodo, da lahko mehurčki izhajajo.

15

Tekočin nikoli ne segrevajte v ozkih posodah, kot so otroške stekleničke, saj lahko to povzroči, da vsebina ob segretju izbruhne iz posode in povzroči opekline.

Da preprečite nenadne izbruhe vrele tekočine in morebitne oparine:

1. Hrane ne segrevajte predolgo.
 2. Pred segrevanjem/pogrevanjem tekočino premešajte.
 3. V tekočino med pogrevanjem vstavite stekleno cevko ali podoben pripomoček (ne sme biti kovinski).
 4. Tekočina naj v pečici stoji najmanj 20 sekund po koncu kuhanja, da preprečite sunkovito vretje.
3. Pred pripravo hrane predrite kožo živil, kot so krompir, klobase in sadje, sicer lahko počijo.

Da se izognete tveganjem za opekline

1. Ko hrano vzemate iz pečice, uporabljajte držala za lonce ali kuharske rokavice, da preprečite opekline.
2. Posode, pokovko ali vrečke za pripravo hrane v pečici vedno odpirajte stran od obraza in rok, da se izognete oparinam in izbruhu vrele tekočine.
3. **Da se izognete opeklinam, pred postrežbo vedno preverite temperaturo hrane, še posebej pa bodite previdni, ko pripravljate obroke dojenčkom, otrokom in starejšim. Temperatura posode ni pravi pokazatelj temperature hrane ali pijače; vedno preverite temperaturo hrane.**





POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

4. Ko odpirate vrata, se vedno umaknite nazaj, da preprečite opekline zaradi izhajajoče pare in vročine.
5. Pečeno hrano po segrevanju narežite, da lahko para uide, saj boste tako preprečili nevarnost opeklin.

Da preprečite napačno uporabe pečice otrok

1. Ne naslanjajte se na vrata pečice.
2. Otroke poučite o vseh pomembnih varnostnih navodilih: uporabi držal za lonce, previdnem odstranjevanju pokrovov, pozornosti glede embalaže (npr. materiali, ki se samodejno segrevajo), ki je namenjena posebni zaapečenosti hrane, saj se lahko izjemno segreje.

Druga opozorila

1. Nikoli ne spreminjajte pečice na kakršen koli način.
2. Pečice med obratovanjem ne premikajte.
3. Ta pečica je namenjena le za domačo uporabo in je namenjena le pripravi hrane. Ni je dovoljeno uporabljati v komercialne ali raziskovalne namene.

Za brezhibno uporabo pečice in preprečevanje poškodb:

1. Nikoli ne uporabljajte prazne pečice, razen v primerih, ki jih navajajo navodila za uporabo. V nasprotnem primeru lahko pečico poškodujete.
2. Ko uporabljate posodo za posebno zapečenost hrane ali material, ki se samodejno segreva, na dno vedno postavite izolirni material, ki je odporen na vročino, kot je porcelanast krožnik, da preprečite poškodbe vrtljivega krožnika zaradi vročine. Ne presegajte časa za segrevanje, ki ga navajajo navodila za uporabo posode.
3. Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ki odsevajo mikrovalove in lahko povzročijo iskrenje. Uporabljajte le vrteči krožnik in podstavek krožnika, ki sta namenjena za uporabo v tej pečici. Pečice nikoli ne uporabljate brez nameščenega vrtljivega krožnika.
4. Med delovanjem pečice nanjo ničesar ne postavljajte.





POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA



OPOMBA:

Če niste prepričani, kako priklopiti pečico, se posvetujte s pooblaščenim usposobljenim električarjem. Niti proizvajalec niti prodajalec ne odgovarjata za škodo na pečici ali osebne poškodbe zaradi neupoštevanja postopkov za pravi električni priklop. Na stenah pečice ali okoli vratnih tesnil ter tesnilnim površinah se lahko občasno naberejo kapljice ali vodna para. To je običajen pojav in ne pomeni, da mikrovalovna pečica pušča ali je okvarjena.

15

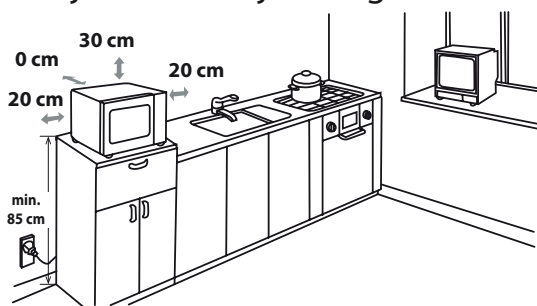
VGRAJENI KOMPLET

Za to pečico ni na voljo nobenega vgrajenega kompleta. Ta pečica je namenjena le uporabi na pultu.



NAMESTITEV

1. Iz prostora za kuhanje odstranite vso embalažo. Odstranite tudi zaščitno folijo na zunanji strani pečice. Preverite, če je pečica kjerkoli poškodovana.
2. Pečico postavite na ravno, trdno podlago, ki je dovolj močna za težo pečice in najtežje živilo, ki ga boste v njej kuhali. Pečice ne postavljajte v omarico.
3. Izberite ravno površino, ki zagotavlja dovolj odprtega prostora za dovod zraka in/ali izhodne odprtine. Zadnja stran naprave naj bo obrnjena proti steni.
 - Med pečico in steno je potrebno pustiti vsaj 20 cm prostora.
 - Nad pečico pustite najmanj 30 cm prostora.
 - Ne odstranite nog iz spodnjega dela pečice.
 - Če so dovod zraka in/ali izhodne odprtine blokirane, lahko pride do poškodb pečice.
 - Pečico postavite čim dlje od radijskih naprav in televizorjev. Delovanje mikrovalovne pečice lahko povzroči motnje v delovanju vašega radia ali televizorja.



4. Vrata pečice se med kuhanjem lahko segrejejo. Pečico postavite ali namestite tako, da bo dno pečice najmanj 85cm dvignjeno od tal. Otrokom ne dovolite, da bi se približali vratom pečice, da se ne bi opekli.
5. Vtič pečice varno vklopite v standardno ozemljeno hišno električno vtičnico.





NAMESTITEV



OPOZORILO: Pečice ne postavljajte na mesta, kjer prihaja do vročine ali visoke vlažnosti, (npr. poleg ali nad običajno pečico) ali poleg vnetljivih materialov (npr. zaves). Zračne odprtine ne smejo biti blokirane ali ovirane. Na vrh pečice ne postavljajte predmetov.

ELEKTRIČNI PRIKLOP

- Preprečite, da voda pride v stik z napajalnim kablom ali vtičem.
- Vtič na ustrezen način vstavite v vtičnico.
- Z istim vtičem ne povezujte drugih naprav.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati pooblaščen serviser Sharp ali usposobljen strokovni delavec, da se izognete tveganjem.
- Pri odstranjevanju vtiča iz vtičnice vedno primite za vtič in ne za kabel, saj lahko s tem poškodujete kabel in notranje povezave.
- Če je vtič, povezan s pečico, obnovljen in izhod v vašem domu ni kompatibilen z dobavljenim vtičem, ga ustrezno odstranite (ne odrežite).
- Če povezan vtič ni obnovljen in izhod v vašem domu ni kompatibilen z dobavljenim vtičem ga odrežite.

15



OPOZORILO: TA NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA





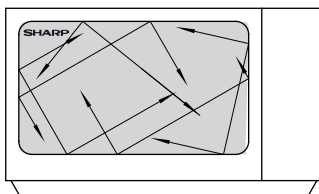
KAKO DELUJE PEČICA

Mikrovalovi so energetske valovi, podobni tistim v TV- in radijskih signalih.

Električna energija se pretvori v energijo mikrovalov, ki se usmerja v spodnji srednji del pečice prek magnetrona. Nato mešalnik mikrovalov enakomerno razporedi energijo mikrovalov v vsak kot pečice.

Mikrovalovi ne prehajajo skozi kovino, zato je ohišje pečice izdelano iz kovine in na vratih je fina kovinska mrežica.

Med kuhanjem se mikrovalovi naključno odbijajo od sten pečice.



Mikrovalovi lahko prehajajo skozi določene materiale, kot sta steklo in plastika, da tako segrejejo hrano. (Glejte 'Primerna posoda za pečico' na strani SI-28).

Voda, sladkor in maščobe absorbirajo mikrovalove, zaradi katerih te snovi vibrirajo. Zaradi tega se s trenjem ustvari toplota na enak način, kot se z drgnjenjem rok ogrejeta.

Zunanje površine hrane segreva energija mikrovalov, nato se toplota pomakne v središče kondukcije, kot pri običajnem segrevanju. Zato je pomembno, da hrano za enakomerno kuhanje obračate, prerazporejate in mešate.

Ko je kuhanje končano, pečica samodejno preneha proizvajati mikrovalove.

Po končanem kuhanju morajo živila nekaj časa počivati, da se toplota v njih enakomerno razporedi.





NIVOJI MOČI MIKROVALOV



Nivo moči	Pritisnite tipko NIVO MOČI	Odstotki
VISOKO	X1	P100
	X2	P90
SREDNJE VISOKO	X3	P80
	X4	P70
SREDNJE	X5	P60
	X6	P50
SREDNJE NIZKO (odtaje- vanje)	X7	P40
	X8	P30
NIZKO (odtaje- vanje)	X9	P20
	X10	P10

POMEMBNO: Nivo moči mikrovalov je privzeto nastavljen na P100, razen če pritisnete tipko **POWER LEVEL** (NIVO MOČI)

- Vaša pečica ima 10 nivojev moči, kot je prikazano.
- Za izbiro nivoja moči za kuhanje vnesite želeni čas in pritisnite tipko za NIVO MOČI, dokler na zaslonu ni prikazan želeni nivo.

• Nivo moči

Nivo moči mikrovalov se spreminja glede na vklopjanje in izklopjanje

Ko uporabljate mikrovalovno pečico z močjo, ki ni P100, boste lahko slišali intervale vklopjanja in izklopjanja mikrovalovnega učinka, zaradi katerega se hrana kuha ali odmrzuje.

• Preverjanje nivoja moči mikrovalov

Če želite preveriti nivo moči mikrovalov med kuhanjem, pritisnite gumb **NIVO MOČI**. Dokler držite tipko **NIVO MOČI MIKROVALOV**, bo nivo moči prikazan. Odštevanje pečice se nadaljuje, kljub temu, da je prikazan nivo moči.

15

Načeloma veljajo naslednja priporočila:

P100/90 - (VISOKA jakost = 800/720 W) se uporablja za hitro kuhanje ali pogrevanje, npr. mesno-zelenjavne jedi, vroče pijače ipd.

P80/70 - (SREDNJE VISOKA jakost = 640/560 W) se uporablja pri daljšem kuhanju čvrstjeje hrane, kot so pečenke, mesne štruce in obloženi obroki, pa tudi za občutljivejšo hrano, kot je npr. biskvit. Pri tej znižani nastavitvi se bo hrana kuhala enakomerno, ne da bi se ob straneh prekuhala.

P60/50 - (SREDNJA jakost = 480/400 W) za gosta živila, ki potrebujejo daljši čas kuhanja, če se kuhajo v običajni pečici, kot so npr. jedi iz govedine. S to nastavitvijo bo meso mehko.

P40/30 - (SREDNJE NIZKA jakost = 320/240 W, nastavev za odtajevanje). S to nastavitvijo se bo živilo enakomerno odtalilo, nastavev pa je primerna tudi za kuhanje riža, testenin, cmokov in jajčnih krem.

P20/10 - (NIZKA jakost = 160/80 W) za nežno odtajevanje, npr. kremnih rezin ali finega peciva.

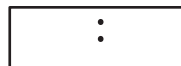
PRED UPORABO



Pečico vklopite.

1. Na zaslonu pečice bo prikazano:

1.



OPOMBA: Pomnite, da ta model NIMA funkcije ure.





KAKO UPORABLJATI PEČICO

Odpiranje vrat:

Vrata odprete tako, da pritisnete gumb za odpiranje vrat.

Zagon pečice:

Pripravite in postavite hrano v primerni posodi na vrtljivi krožnik ali jo postavite neposredno nanj. Zaprite vrata in pritisnite gumb **START/AUTO MINUTE**.



Izklop pečice:

Če želite pečico med kuhanjem izklopiti, enkrat pritisnete tipko **STOP/CLEAR** ali odprite vrata pečice. Če želite preklicati program kuhanja, dvakrat pritisnete tipko **STOP/CLEAR**.

STOP

Pečica vam omogoča kuhanje in odtajevanja hrane z uporabo vnaprej nastavljenih programov, oziroma z uporabo ročno nastavljenih programov.

Samodejno kuhanje in odtajevanje omogoča uporabo vnaprej nastavljenih programov, pri čemer so nastavljene idealne karakteristike, npr. **AUTO WEIGHT COOK** (AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO), **AUTO DEFROST** (AVTOMATSKO ODTAJEVANJE).

Ročno kuhanje in odtajevanja vam omogočata kuhanje/odtajevanje živil, katerih karakteristike niso zajete pri nastavitvi avtomatskih programov.

V nadaljevanju so prikazani primeri ročnega kuhanja in odtajevanja.

Za avtomatsko kuhanje in odtajevanje si oglejte primere na straneh SI-19--22.

ROČNO KUHANJE

- Vnesite čas kuhanja in uporabite nivo moči mikrovalov od P10 do P100 za kuhanje (glej stran SI-16).
- Živila med kuhanjem 2-3 krat obrnite ali premešajte, kadar je to mogoče.
- Ko je hrana kuhana, jo po potrebi pokrijte in pustite nekaj časa stati.

Primer:

Za kuhanje 2 minut in 30 sekund pri moči mikrovalov P70.

1. Vnesite nivo moči tako, da 4-krat pritisnete tipko **NIVO MOČI** za 70P.
2. Vnesite čas kuhanja, tako, da dvakrat pritisnete tipko **1 MIN**, nato trikrat tipko **10 SEC**.
3. Za začetek kuhanja, enkrat pritisnete tipko **START/AUTO MINUTE**.



Prikazovalnik bo začel odšteti čas delovanja žara.





KAKO UPORABLJATI PEČICO



ROČNO ODTALJEVANJE

- Vnesite čas odtajevanja in uporabite nivo moči od P10 do P30 (glejte stran SI-16).
- Živilo med odtajevanjem 2 - 3 krat obrnite ali premešajte.
- Po končanem odtajevanju pokrijte hrano s folijo in jo pustite stati, dokler se temeljito ne odtali.

Primer:

Za odtajevanje 10 minut pri moči mikrovalov P 30.

1. Vnesite nivo moči mikrovalov tako, da 8-krat pritisnete tipko **POWER LEVEL (NIVO MOČI)**.
2. Pritisnite tipko **10 MIN** in vnesite čas odtajevanja.
3. Za začetek kuhanja enkrat pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.

15



Prikazovalnik bo začel odšteti čas kuhanja.

OPOMBE:

- Ko se pečica zažene, se bo v njej prižgala lučka, vrtljivi krožnik pa se bo začel vrteti v eno od smeri.
- Pečico lahko nastavite do 99 minut 90 sekund (99,90).
- Če med kuhanjem odprete vrata, se čas kuhanja na zaslonu samodejno ustavi. Čas kuhanja se prične znova odšteti, ko vrata zaprete in pritisnete tipko **START/AUTO MINUTE**.
- Če med kuhanjem želite preveriti kateri nivo moči je nastavljen, pritisnite tipko **NIVO MOČI**. Vrednost bo prikazana, dokler boste držali tipko za nivo moči.



AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO/ODTAJEVANJE

AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO/ODTAJEVANJE omogoča kuhanje ali odtajevanje predhodno nastavljenih navedenih jedi. Sledite spodnjim navodilom za podrobnosti o delovanju teh funkcij

AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO omogoča kuhanje 3 popularnih menijev.

Pri kuhanju govedine 1x pritisnite tipko za **AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO**, na zaslonu bo prikazano **COO1**.

Pri kuhanju jagnjetine 2x pritisnite tipko za **AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO**, na zaslonu bo prikazano **COO2**.

Pri kuhanju svinjine 3x pritisnite tipko za **AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO**, na zaslonu bo prikazano **COO3**.

1. primer: Za kuhanje zamrznjene govedine s težo 1,2 kg z uporabo funkcije **AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO**.

1. Enkrat pritisnite tipko **AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO**.
2. Vnesite težo, tako da pritisnete tipki za **TEŽO**, dokler ni prikazana ustrezna teža.
3. Za začetek kuhanja, enkrat pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.



Prikazovalnik bo začel odšteti čas kuhanja.

2. primer: Za odtajanje mesa, ki tehta 1,2 kg z uporabo **ODTAJEVANJA GLEDE NA TEŽO**.

1. Izberite zahtevani meni tako, da pritisnete tipko za **ODTAJEVANJE GLEDE NA TEŽO**.
2. Vnesite težo, tako da pritisnete tipki za **TEŽO**, dokler ni prikazana ustrezna teža.
3. Za začetek kuhanja enkrat pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.



Prikazovalnik bo začel odšteti čas odtajevanja.





TABELA ZA AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO



TEŽE:

- Teže živil zaokrožite navzgor ali navzdol na 0,1 kg, na primer 0,65 kg na 0,7 kg ali 0,34 kg na 0,3 kg.
- Teže živil, ki so težja od predpisanih v tabelah, ne smete vnašati.

OPOMBE:

- Ko je treba izvesti določeno opravilo (npr. obrniti jed), se pečica izklopi in odda zvočni signal, preostali čas kuhanja in indikator pa začneta utripati. Za nadaljevanja kuhanja pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.
- Končna temperatura je odvisna od začetne temperature hrane. Preverite, da je hrana po koncu kuhanja resnično vroča. Po potrebi lahko čas kuhanja ročno podaljšate.

AVTOMATSKO KUHANJE GLEDE NA TEŽO

MENI	TEŽE	POSTOPEK KUHANJA
Pečena govedina 	0,1kg - 2,0kg	• Meso v plitvi posodi postavite na vrtljivi krožnik. • Ko se oglasi zvočni signal, obrnite meso. • Po kuhanju pustite meso stati za 10 minut, ovito v alu-folijo.
Pečena jagnjetina 	0,1kg - 2,0kg	• Meso v plitvi posodi postavite na vrtljivi krožnik. • Ko se oglasi zvočni signal, obrnite meso. • Po kuhanju pustite meso stati za 10 minut, ovito v alu-folijo.
Pečena svinjina 	0,1kg - 2,0kg	• Meso v plitvi posodi postavite na vrtljivi krožnik. • Ko se oglasi zvočni signal, obrnite meso. • Po kuhanju pustite meso stati za 10 minut, ovito v alu-folijo.

IS





HITRO ODTAJEVANJE

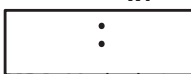
Ta funkcija hitro odtaja hrano in vam pri tem omogoča, da izberete ustrezno časovno obdobje odtajevanja, glede na vrsto hrane. Sledite spodnjemu primeru za podrobnosti o tej funkciji.

Primer: odtajevanje hrane v 10 minutah.

1. Izberite zahtevani meni tako, da pritisnete tipko **HITRO ODTAJEVANJE**.
2. Pritisnite tipko **10 MIN** in vnesite čas kuhanja.
3. Za začetek kuhanja pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.



x1



x1



x1

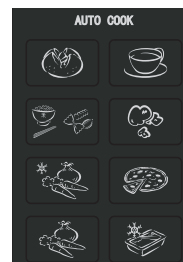


OPOMBA: Med odtajevanjem se bo sistem zaustavil in vas s piskom opozoril, da morate hrano obrniti in tako zagotoviti enakomerno odtajevanje. Ko je postopek zaključen, pritisnite **START/AUTO MINUTE** za nadaljevanje odtajevanja.



AVTOMATSKO KUHANJE

AVTOMATSKO KUHANJE omogoča kuhanje hrane, navedene na upravljalni plošči in seznamu na strani SI-22. Za podrobnosti o delovanju te funkcije sledite spodaj opisanim primerom.



Primer: Za kuhanje 0,3 kg riža s funkcijo avtomatskega kuhanja **RICE PASTA (RIŽ TESTENINE)**.

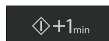
1. Izberite zahtevani meni tako, da pritisnete tipko **RICE PASTA**.
2. Vnesite težo, tako da pritisnete tipki za **TEŽO**, dokler ni prikazana ustrezna teža.
3. Za začetek kuhanja pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.



x1



x2



x1

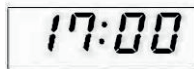




TABELA AVTOMATSKEGA KUHANJA



IZBIRANJE MENIJA: Meni lahko z ustrezno tipko izberete neposredno s seznama.

Meniji avtomatskega kuhanja:

Živilo	Opomba
Neolupljen krompir (po 230 g)	1. Za pijače in krompir parametri na zaslonu niso za težo, temveč za število porcij. 2. Za pokovko se dotaknite ploščice POPCORN za pripravo 100 g pokovke, nato se dotaknite tipke START/AUTO MINUTE za začetek; če privzeti čas kuhanja za 100 g pokovke ni ustrezen, se dvakrat dotaknite ploščice POPCORN, nato pa s števkami vnesite primeren čas priprave, za začetek se dotaknite tipke START/AUTO MINUTE. 3. Za pripravo riža, testenin in zamrznjenih jedi se bo sistem zaustavil in vas s piskom opozoril, da ukrepate, nato se dotaknite START/AUTO MINUTE za nadaljevanje kuhanja.
Pogrevanje čaja/kave (200 ml/skodelica)	
Riž in testenine (g)	
Pokovka (privzeto, 100 g)	
Zamrznjena zelenjava (g)	
Pica (g)	
Sveža zelenjava (g)	
Zamrznjeno meso (g)	

TEŽE:

- Teže živil zaokrožite navzgor ali navzdol na 0,1 kg, na primer 0,65 kg na 0,7 kg ali 0,34 kg na 0,3 kg.

OPOMBE:

- Če je zahtevano mešanje živila med avtomatskim kuhanjem, se bo pečica izklopila in zvočni signal vas bo opomnil, da premešajte živilo, prikazovalnik pa bo medtem utripal in prikazoval preostanek časa. Za nadaljevanje kuhanja po mešanju pritisnite tipko **START/ AUTO MINUTE**.
- Končna temperatura je odvisna od začetne temperature hrane. Preverite, da je hrana po koncu kuhanja resnično vroča. Po potrebi lahko čas kuhanja ročno podaljšate.
- Rezultati kuhanja pri avtomatskem kuhanju so odvisni od spremenljivk, kot so oblika in velikost posode, velikost živila in vaših zahtev glede kuhanja. Če niste zadovoljni z rezultatom kuhanja, si program nastavite po želji.

15



PRIROČNE FUNKCIJE

1. SEKVENČNO KUHANJE

Ta funkcija omogoča neprekinjeno delovanje za 2 različni stopnji.

Primer:

Za kuhanje: 5 minut pri moči P100 (1. stopnja)
16 minut pri moči P30 (2. stopnja)

1. STOPNJA

1. Vnesite nivo moči mikrovalov tako, da enkrat pritisnete tipko **NIVO MOČI**.
2. Vnesite čas kuhanja tako, da 5-krat pritisnete tipko **1 MIN**.



2. STOPNJA

3. Vnesite nivo moči mikrovalov tako, da 8-krat pritisnete tipko **POWER LEVEL (NIVO MOČI)**.
4. Vnesite čas kuhanja, tako, da enkrat pritisnete tipko **10 MIN**, nato pa 6-krat tipko **1 MIN**.
5. Za začetek delovanja enkrat pritisnete tipko **START/AUTO MINUTE**.



Pečica bo 5 minut kuhala z močjo P100, nato pa 16 minut z močjo P30.

OPOMBA: Če je P100 izbran kot zadnji nivo moči, ni potrebno vnesti nivoja moči.

2. AUTO MINUTE:

Z **AUTO MINUTE** lahko:

- Kuhate z močjo mikrovalov P100 v intervalih po 1 minuto.
- Podaljšate čase kuhanja večkrat po 1 minuto pri uporabi načina ročnega kuhanja.

Primer: Za kuhanje s P100 za 2 minuti dvakrat pritisnete tipko **START/AUTO MINUTE**.

OPOMBA:

- Čas priprave jedi lahko podaljšate za največ 99 minut 90 sekund.

Primer:





PRIROČNE FUNKCIJE



3. ZMANJŠANJE (▼) in POVEČANJE (▲) ČASA:

S tipkama za **ZMANJŠANJE (▼) ČASA** in **POVEČANJE (▲) ČASA** lahko:

- Podaljšajte ali skrajšajte čas kuhanja/odtajevanja, ko pečica deluje (le ročno kuhanje).

ZA UPORABO ZMANJŠANJA IN POVEČANJA ČASA Z ROČNIM KUHANJEM

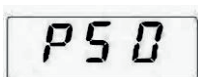
Pritisnite tipko za **ZMANJŠANJE (▼) ali POVEČANJE (▲) ČASA** za zmanjšanje ali povečanje časa kuhanja ali odmrzovanja večkrat po 1 minuto, ko uporabljate pečico. Celotni čas kuhanja lahko povečate na največ 99 minut, 90 sekund.

Primer: kuhajte s P50 za 10 minut in nato zmanjšajte čas kuhanja za 2 minuti:

1. Vnesite nivo moči tako, da 6-krat pritisnete tipko **NIVO MOČI**.



x6



x1

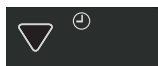


x1



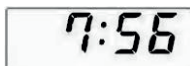
15

4. Čas kuhanja skrajšate tako, da dvakrat pritisnete tipko za **ZMANJŠANJE ČASA**.



x2

Čas kuhanja se skrajša za 2 minuti in se začne odštevati, npr.:





PRIROČNE FUNKCIJE

4. KUHINJSKI ČASOVNIK:

KUHINJSKI ČASOVNIK uporabite kot minutni časovnik za spremljanje časa kuhanja/odtjevanja.

Primer:

Za nastavev časovnika za 5 minut.

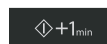
1. Enkrat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Vnesite želeni čas kuhanja tako, da 5-krat pritisnete tipko **1 MIN**.
3. Za začetek delovanja enkrat pritisnite tipko **START/AUTO MINUTE**.



x1



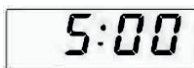
x5



x1



Prikazovalnik bo začel odštevati čas. Ko odštevanje pride do nič, se bo oglasil zvočni signal.



Lahko vnesete čas do 99 minut, 90 sekund. Če želite preklicati **KUHINJSKI ČASOVNIK** med odštevanjem, enostavno pritisnite tipko **STOP/CLEAR**.

OPOMBA: Funkcije **KUHINJSKEGA ČASOVNIKA (KITCHEN TIMER)** ne morete uporabiti med kuhanjem.

5. VARNOSTNO ZAKLEPANJE

Uporabite, če želite preprečiti nenadzorovano upravljanje pečice, predvsem s strani otrok.

a. Za nastavev **VARNOSTNEGA ZAKLEPANJA**:

V načinu pripravljenosti pritisnite gumb **ZAUSTAVI/POČISTI** za 3 sekunde.

b. Za preklic **VARNOSTNEGA ZAKLEPANJA**:

V načinu pripravljenosti pritisnite gumb **ZAUSTAVI/POČISTI** za 3 sekunde.





NASVET ZA KUHANJE Z MIKROVALOVI



Kuhanje z mikrovalovi je krajše od običajnega kuhanja. Pri tem je bistvenega pomena, da uporabite pravilne tehnike in tako dosežete želeni rezultat.

NASVETI ZA KUHANJE:

- Ko hrano segrevate v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečico, saj obstaja nevarnost vžiga.
- Poskrbite, da bodo posode, ki jih boste uporabljali primerne za uporabo v mikrovalovni pečici. (Glejte "Primerni pripomočki" na strani SI-28).
- Nikoli ne postavljajte hladnih živil/posod na vroč vrtljivi krožnik.
- Med kuhanjem spremljajte stanje pečice in živil.
- Tekočin in živil ne smete segrevati v zaprtih posodah ali skledah, saj tlak, ki nastaja pri segrevanju lahko povzroči poškodbe posode ali notranjosti pečice.
- Pokovko pripravljajte le v predpisanih posodah (sledite navodilom proizvajalca). Nikoli ne uporabljajte olja, razen, če tako predpisuje proizvajalec in nikoli ne podaljšajte predpisanega časa kuhanja.



OPOZORILO:

Vedno sledite navodila v navodilih za uporabo SHARP.

Če prekoračite priporočene normative, se hrana lahko pregreje, zažge in v ekstremnih primerih celo vžge, kar lahko poškoduje pečico.

Tehnike kuhanja

Uredite

Debelejše kose jedi postavite na stranski del posode, npr. piščančje palčke.

Živila, ki so obrnjena proti zunanemu delu posode, bodo prejela več energije, kot tista na sredini.



Pokrijte

Določena živila se bolje kuhajo, če so pokrita, zato sledite priporočilom.

Uporabite perforirani pokrov za uporabo v mikrovalovnih pečicah ali predpisano folijo.

Prebodite

Živila z lupino, kožo ali membrano morate na več mestih prebosti, da bo lahko uhajala nastala sopara in živila ne bo razneslo.

npr. krompir, ribe, piščanec, klobase.



Premešajte, obrnite in razporedite

OPOMBA: Jajc v lupini in trdo/mehko kuhanih jajc ne smete nikoli pripravljati v mikrovalovni pečici, saj slednja lahko raznese, tudi po končanem kuhanju.

Za dosego enakomerno kuhanih živil, slednja med kuhanjem mešajte, obrnite in razporedite. Mešajte vedno od zunanjega dela proti notranjosti.

Postavite

Po končanem kuhanju morajo živila nekaj časa počivati, da se toplota v njih enakomerno razporedi.





NASVET ZA KUHANJE Z MIKROVALOVI

Karakteristike živil	
Sestavine	Živila z visoko vsebnostjo maščob ali sladkorja (npr. božični puding, sesekljano meso) zahtevajo krajši čas priprave. Zato morate paziti, da se pri kuhanju ne zažgejo. Kosti omogočajo hitrejšo segrevanje hrane. Zato bodite pazljivi, da se bo hrana segrevala enakomerno.
Gostota	Gostota živil vpliva na čas kuhanja. Lažja, porozna živila, kot so kosi kruha, se kuhajo hitreje kot težja, gostejša, kot sta npr. pečenka ali enolončnica.
Količina	Število mikrovalov v vaši pečici ostaja isto, ne glede na to, kakšno količino živila pripravljate. Zato morate pri večjih količinah predvideti daljši čas kuhanja. npr. štiri krompirji se bodo kuhali dlje, kot dva.
Velikost	Manjši kosi živil se bodo skuhali hitreje od večjih, saj mikrovalovi lahko prodrejo vanje hitreje. Za enakomerno kuhanje zato izberite približno enake kose.
Oblika	Živila nepravilnih oblik, kot so piščančja bedra ali perutničke se kuhajo dlje, kot živila tankih oblik. Za zagotovitev enakomernega kuhanja postavite debelejšo dele tako, da so obrnjeni proti zunanjemu delu posode, saj bodo tam prejemale več energije. Živila okroglih oblik se bodo kuhala veliko enakomerneje, kot živila pravokotnih oblik.
Temperatura živila	Začetna temperatura hrane vpliva na čas, ki je potreben za kuhanje. Ohlajena hrana se bo kuhala dalj časa kot hrana pri sobni temperaturi. npr. pecivo, ki ga izdelate iz ohlajenih sestavin (npr. margarine) se bodo kuhala dlje, kot tista, ki jih pripravite iz sestavin, ogretyh na sobno temperaturo. Temperatura posode ni pravi pokazatelj temperature hrane ali pijače. V jed zato zarežite in po občutku ocenite stanje, hkrati pa sprostite nakopičeno sopro.



Obraz in dlani: Za odstranjevanje živil iz pečice vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Pri odpiranju vrat pečice ne stojte pri pečici in zagotovite, da se bo odvečna toplota počasi odvedla iz notranjosti. Pri odstranjevanju pokrovov (ali folij), odpiranju vreč za pečenje ali embalaže pokovke, se lahko sprosti sopro in vas opeče po dlaneh ali obrazu.



Pred serviranjem preverite temperaturo jedi in pijače. Če kuhate za majhne otroke ali ostarele, pred strežbo preverite temperaturo jedi. Vsebinske steklenice za hranjenje morate pred hranjenjem temeljito premešati, saj tako preprečite morebitne opekline.





PRIMERNI PRIPOMOČKI



Za kuhanje/odtajevanje živil v mikrovalovni pečici morajo mikrovalovi enakomerno prehajati skozi stene posode in vstopati v notranjost živila, ki ga pripravljate. Zato morate obvezno uporabljati predpisano posodo.

Priporočamo uporabo okroglih/ovalnih posod, saj se v oglatih posodah toplota zadržuje v vogalih in se hrana lahko prekuha. Uporabite lahko spodaj navedeno posodo.

Pripomočki za kuhanje	Varnost pri uporabi mikrovalovne pečice	Razlaga
Aluminijasta folija Posode iz folije	✓ / ✗	Dele živil lahko pred pregrevanjem zavarujete z aluminijasto folijo. Slednja naj bo med kuhanjem vsaj 2 cm oddaljena od sten pečice, sicer lahko pride do iskenja. Posode iz folije ne priporočamo, razen, če jo priporoča proizvajalec, npr. Microfoil®; vsekakor sledite navodilom za uporabo.
Posoda za porjavitev	✓	Vedno sledite navodilom proizvajalca. Ne prekoračite predpisanega časa segrevanja. Pazite, saj se te posode lahko zelo segrejejo.
Kitajski porcelan in keramika	✓ / ✗	Porcelan, lončena posoda, glazirana keramika in kitajski porcelan so praviloma primerne, razen tistih s kovinsko dekoracijo.
Steklene posode, npr. Pyrex®	✓	Če uporabljate steklene posode, pazite, da zaradi prehitrega segrevanja živil ne počijo.
Kovina	✗	Kovinskih posod ne priporočamo, saj pride do iskenja, ki lahko privede do požara.
Plastična/polistirenska posoda, npr. posode iz lokalov s hitro hrano	✓	Pazite, da se posode med kuhanjem ne bodo deformirale, stalile ali razbarvale.
Folija	✓	Kuhajoče hrane se ne dotikajte z rokami, priporočamo pa, da ta živila prebodete in tako odvedete nakopičeno soparo.
Vrečke za zamrzovanje/peko	✓	Potrebno jih je prebosti, da para lahko uide. Uporabljajte folije, ki so primerne za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte plastičnih ali kovinskih vrvic ali trakov, saj se slednji lahko med kuhanjem stalijo ali povzročijo iskenje.
Papirnati krožniki/posode in papir za peko	✓	Za vpijanje vlage uporabite postopek segrevanja. Pazite, zaradi pregrevanja se lahko jed zažge.
Pletene in lesene posode	✓	Če uporabljate te materiale, lahko pride do pregrevanja, zato bodite pazljivi.
Reciklirani papir in časopis	✗	Lahko vsebuje kovinska prijemala, ki med kuhanjem povzročijo iskenje, ki lahko privede do požara.



OPOZORILO:

Ko hrano segrevate v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečico, saj obstaja nevarnost vžiga.

15





NASVET ZA ODTALJEVANJE

Odtajevanje živil v mikrovalovni pečici je najhitrejša metoda za odtajevanje.

Gre za enostaven postopek, za zagotavljanje temeljite odtalitve pa morate upoštevati naslednja navodila.

Razporedite	Živila, ki so postavljena proti zunanjemu delu posode, se bodo odtalila hitreje, kot tista na sredini. Zato jih morate med odtajevanjem vsaj 4-krat premešati. Kose jedi ločite in jih enakomerno razporedite po posodi. To bo zagotovilo, da se bodo vsi kosi jedi odtalili enakomerno.
Ločite	Jedi, ki ste jih vzeli iz zamrzovalnika, se med odtajevanjem lahko spri- mejo. Zato jih morate med odtajevanjem čim večkrat ločiti in razpore- diti. npr. rezine slanine, piščančje fileje.
Pokrijte	Posamezni deli živil se med odtaljevanjem lahko segrejejo. Za prepre- čevanje njihovega kuhanja, te predele lahko prekrijete z aluminijasto folijo, ki odbija mikrovalove. npr. kose piščančjih beder ali peruti.
Postavite	Po odtajevanju priporočamo, da jedi nekaj časa počivajo Jed po odstranitvi iz mikrovalovne pečice še ni do konca odtaljena. Zato mora nekaj časa stati, da se toplota po njej enakomerno razporedi.
Obrnite	Med odtajevanjem morate jed vsaj 3 - 4 krat obrniti. To je za učinkovito odtajevanje ključnega pomena.

OPOMBE:

- Pred odtajevanjem odstranite vso embalažo in ovoje.
- Za odtajevanje uporabite mikrovalovno pečico pri nivoju moči SREDNJE NIZKO ali NIZKO.





NASVET ZA POGREVANJE



Pri pogrevanju jedi sledite spodaj navedenim nasvetom in priporočilom in tako zagotovite temeljito pogrevanje pred serviranjem.

Sestavljeni obroki	Ločite kose živil in jih razporedite, kot je prikazano spodaj. Manjše koščke jedi razporedite po sredini posode, večje in debelejšje pa po robu. Posode za pripravo jedi v mikrovalovni pečici pokrijte s folijo ali pokrovom in jed segrejte pri moči SREDNJE, premešajte in razporedite ter pogrevajte naprej. OPOMBA: Poskrbite, da bodo jedi pred serviranjem dobro pogrete.	
Meso, narezano na rezine	Pokrijte s pokrovom za kuhanje v mikrovalovni pečici in pogrevajte pri moči SREDNJE. Nato kose razporedite in jih do konca pogrejte. OPOMBA: Poskrbite, da bo meso pred serviranjem dobro pogreto.	
Koščki perutnine	Debelejše kose jedi postavite na stranski del posode, jo pokrijte s folijo za kuhanje v mikrovalovni pečici in segrevajte pri moči SREDNJE VISOKO. Med pogrevanjem jed obrnite. OPOMBA: Poskrbite, da se bo perutnina pred serviranjem dobro pogrela.	
Enolončnice	Pokrijte s pokrovom za kuhanje v mikrovalovni pečici ali drugim primernim pokrovom in pogrevajte pri moči SREDNJE. Med pogrevanjem jed stalno mešajte. OPOMBA: Poskrbite, da bodo jedi pred serviranjem dobro pogrete.	

IS

Za doseg najboljših rezultatov pri pogrevanju, izberite ustrezno moč mikrovalov glede na vrsto živila. npr. posodo z zelenjavo lahko pogrevate pri moči VISOKO, lazanko, ki je med pogrevanjem ne morete mešati, pa pogrevajte pri moči SREDNJE.

OPOMBE:

- Pred pogrevanjem jedi odstranite iz embalaže.
- Čas pogrevanja je odvisen od oblike, debeline, količine in temperature jedi, hkrati pa nanj vpliva tudi oblika posode in material iz katerega je izdelana.



Nikoli ne pogrevajte tekočin v posodah z ozkim vratom, saj bi vsebina med pogrevanjem lahko začela vreti in izhajati, pri tem pa bi vas opekla.

- Da preprečite pregrevanje in požar, je treba biti še posebej pozoren pri pogrevanju jedi z visokim deležem sladkorja ali maščobe, na primer rezine mesa ali božični puding.
- Nikoli ne pogrevajte olja ali maščob, saj to lahko privede do pregrevanja ali požara.
- Vloženega krompirja ne smete pogrevati v mikrovalovni pečici, vedno sledite navodilom proizvajalca.



Stekleničke za hranjenje in lončki za hranjenje dojenčkov morate po pogrevanju temeljito pretresti in preveriti temperaturo, sicer lahko povzročite opekline.





ČIŠČENJE in VZDRŽEVANJE

NOTRANJOST PEČICE

- Pomembno je, da po vsaki uporabi očistite notranjost pečice.
- Obrišite notranjost pečice z mehko krpo, namočeno v blago raztopino čistilnega sredstva.
- Na stenah in stropu pečice se bodo kopičili ostanki hrane ali tekočin. Če se na notranjih površinah pečice nakopičijo maščobe in ostanki hrane, se slednji med kuhanjem pregrejejo, povzročijo dim in celo požar.
- Poskrbite, da bo **pokrov magnetrona** vedno čist. Pokrov magnetrona je iz občutljivega materiala, zato morate biti pri čiščenju izjemno pazljivi (upoštevajte zgoraj navedena navodila). **OPOMBA:** Prekomerno močenje lahko povzroči poškodbe pokrova magnetrona. Pokrov magnetrona je potrošni del, ki ga boste morali občasno zamenjati, če ga ne boste redno čistili.
- Med kuhanjem bodo živila oddajala paro, ki se bo na stenah pečice kopičila kot kondenz. Zelo pomembno je, da notranjost pečice po kuhanju na suho obrišete s krpo. Kondenz lahko povzroči korozijo notranjih delov pečice.
- **Ne dovolite, da bi se na vratnem tesnilu in ob njem začele kopičiti maščobe in nečistoče. To bi lahko preprečilo pravilno zapiranje vrat, slabo tesnjenje in uhajanje mikrovalov (sledite navodilom za čiščenje).**
- Zagotovite, da bosta vrtljivi krožnik in stojalo vedno očiščena po vsaki uporabi. To bo preprečilo kopičenje maščob in ostankov živil. Pripomočke lahko tudi čistite v pomivalnem stroju.
- **PEČICO REDNO ČISTITE IN POSKRBITE, DA SE NA POVRŠINAH NE BODO KOPILI OSTANKI ŽIVIL. slabo vzdrževanje pečice in zanemarjanje lahko povzroči površinske poškodbe, ki znatno vplivajo na življenjsko dobo naprave, hkrati pa lahko povzročijo nevarne situacije.**

OHIŠJE PEČICE

- Obrišite zunanost mikrovalovne pečice z mehko krpo, namočeno v blago raztopino čistilnega sredstva.
- Nadzorno ploščo očistite in obrišite, pri čemer naj bodo vrata odprta, da se pečica ne bo aktivirala.

OPOMBE:

- Po pečici nikoli ne pršite čistilnih sredstev, pene za čiščenje pečice ali abrazivnih čistilnih sredstev, saj slednji lahko poškodujejo površino pečice.
- Ne uporabljajte čistilnika na paro.
- Pazite, da voda ne bo prodrla v notranjost pečice skozi majhne luknjice v stenah ali spodnji plošči pečice. To lahko poškoduje notranje dele pečice.





ODPRAVLJANJE NAPAK



Če mislite, da pečica ne deluje pravilno, lahko sami opravite nekaj preprostih pregledov, preden pokličete serviserja. Tako boste zmanjšali število nepotrebnih servisnih klicev, če je napaka preproste narave. Opravite naslednji preprost pregled:

Postavite skodelico vode na vrtljivi krožnik in zaprite vrata. Izberite moč VISOKO in nastavite pečico na kuhanje za 1 minuto.

1. Ali se lučka med kuhanjem vklopi?
2. Ali se vrtljivi krožnik vrti?
3. Ali ventilator deluje? (Preverite tako, da postavite roko nad zračne odprtine ventilatorja.)
4. Ali se po 1 minuti oglasi zvočni alarm?
5. Ali je voda v skodelici vroča?

Če je odgovor na katero koli vprašanje "NE", najprej preverite, ali je pečica pravilno priključena in da ni pregorela varovalka. Če tu ni okvare, preverite spodnjo tabelo.

OPOMBA:

Če kuhate hrano dlje od standardno predpisanega časa (glejte tabelo) v istem načinu kuhanja, se bodo samodejno aktivirali varnostni mehanizmi pečice. Nivo moči mikrovalov se bo znižal, oziroma se bo grelni element žara vklopil in izklopil.

Način kuhanja	Standardni čas
Kuhanje z močjo mikrovalov VISOKO	20 minut

OPOZORILO:

Nikoli sami ne prilagajajte, popravljajte ali spreminjajte pečice. Servis ali popravilo lahko izvede le pooblaščen SHARPOV serviser.

To je pomembno, ker servis lahko vključuje odstranjevanje pokrova, ki štiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo.

- Tesnilo vrat zaustavi puščanje mikrovalov med delovanjem pečice, vendar ni zračno nepredušno. Tvorjenje vodnih kapljic, svetlobe ali toplega zraka okrog vrat pečice je normalno. Hrana z visoko količino vlage bo oddajala paro, ki se bo na stenah pečice kopičila kot kondenz.
- Popravila in spremembe: Ne poizkušajte uporabljati pečice, če ta ne deluje pravilno.
- Zunanje ohišje in dostop do lučke: Nikoli ne odstranjajte zunanjega ohišja, saj je to zelo nevarno zaradi delov v notranjosti, ki so pod visoko napetostjo, zato se jih ne smete nikoli dotakniti, ker je to lahko smrtno nevarno. Vaša pečica ni opremljena s pokrovom za dostop do lučke. Če se lučka okvari, je ne poskušajte zamenjati sami, pokličite pooblaščenega serviserja podjetja SHARP.

TEŽAVA	REŠITEV
Okrog vrat se ustvarja prepih.	Ko pečica deluje, zrak kroži po notranjosti. Vrata ne ustvarijo nepredušnosti, zato lahko zrak uhaja skozi vrata.
V pečici nastaja kondenz, ki lahko uhaja skozi vrata.	Notranjost pečice je običajno hladnejša od hrane, ki jo kuhate, zato bo proizvedena para pri kuhanju na hladnejši površini kondenzirala. Količina proizvedene pare je odvisna od vsebnosti vode v hrani, ki jo kuhate. Nekatera živila vsebujejo veliko vlage, kot npr. krompir. Kondenz znotraj steklenih vrat morate očistiti po nekaj urah.
Bliskanje ali iskenje v notranjosti med kuhanjem.	Do iskrenja pride, če kovinski predmet med kuhanjem pride v tesen stik s prostorom za kuhanje v pečici. Zaradi tega lahko postane ta prostor bolj hrapav, vendar ga ne more poškodovati.
Krompir se iskri.	Prepričajte se, da ste "očesa" krompirja odstranili in krompir prebodli, ga postavili neposredno na vrtljivi krožnik ali v plitvo oz. podobno posodo, odporno proti vročini.
Zaslon je osvetljen, vendar se upravljalna plošča ne odziva na dotik.	Preverite, ali so vrata pravilno zaprta.
Pečica kuha prepočasi.	Prepričajte se, da ste izbrali pravi nivo moči.
Pečica proizvaja hrup.	Mikrovalovna energija se med kuhanjem/odmrzovanjem VKLAPLJA in IZKLAPLJA.
Zunanje ohišje je vroče.	Ohišje lahko postane vroče na dotik - zato naj bo na varni razdalji od otrok.





SPECIFIKACIJE

Ime modela:	R270
Napajanje z izmeničnim tokom	: Enofazna napetost 230-240 V, 50 Hz
Poraba energije: Mikrovalovi	: 1200W
Vhodni tok: Mikrovalovi	: 5,2A
Izhodna moč: Mikrovalovi	: 800W (IEC 60705)
Kategorija segrevanja	: E
Frekvenca mikrovalov	: 2450 MHz* (skupina 2/razred B)
Zunanje dimenzije (Š) x (V) x (G) mm	: 450 x 260 x 342
Dimenzije prostora za kuhanje (Š) x (V) x (G)** mm	: 315 x 210 x 329
Prostornina pečice	: 20 litrov**
Raznoliko kuhanje	: Premer vrtljivega krožnika 245 mm
Teža	: Pribl. 1,2 kg

* Ta izdelek izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN55011.

V skladu s tem standardom je izdelek klasificiran kot oprema skupine 2 razreda B.

Skupina 2 pomeni, da naprava namensko proizvaja radiofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja za toplotno obdelavo hrane.

Oprema razreda B pomeni, da je oprema primerna za uporabo v gospodinjstvih.

** Notranja prostornina je izračunana z izmero maksimalne širine, globine in višine.

Dejanska prostornina za hrano je manjša.

V okviru politike nenehnih izboljšav si pridružujemo pravico, da spremenimo dizajn in specifikacije brez predhodnega obvestila.

Nobenega dela te publikacije ni dovoljeno kopirati, shranjevati v podatkovnih sistemih ali prenašati v kakršni koli obliki; elektronski, mehanski, s fotokopijami, snemanjem, prevajanjem ali na druge načine, brez predhodnega dovoljenja družbe SHARP Vestel UK. Ilustracije, tehnični podatki in podatki v tej publikaciji so, glede na naše najboljše vedenje, v času tiska pravilni. Na podlagi naše politike o nenehnem izboljševanju in razvoju si kadar koli in brez obvestila pridružujemo pravico do sprememb specifikacij.







Pažnja: proizvod je označen ovim simbolom. To znači da se rabljeni električni i elektronički proizvodi ne smiju miješati s uobičajenim kućanskim otpadom. Za prikupljanje ovih proizvoda postoji poseban sustav.

A. Informacije o odlaganju za korisnike (privatna kućanstva)

1. U Europskoj uniji

Pažnja: ako ovu opremu želite odložiti, nemojte rabiti uobičajeni koš za otpatke!

Rabljena električna i elektronička oprema mora se odlagati zasebno i u skladu s propisima koji nalažu pravilno odlaganje, obnavljanje i recikliranje rabljene električne i elektroničke opreme.

Nakon implementacije u državama članicama, privatna kućanstva u državama EU mogu besplatno vratiti rabljenu električnu i elektroničku opremu na predviđena sabirna mjesta*.

U nekim državama* lokalni dobavljač može besplatno preuzeti stari proizvod ako kupite novi.

*) Za dodatne pojedinosti obratite se lokalnim nadležnim tijelima.

Ako Vaša električna ili elektronička oprema ima baterije ili akumulatore, odložite ih zasebno u skladu s lokalnim propisima.

Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda omogućujete pravilnu obradu, obnavljanje i recikliranje otpada te sprječavate negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje koji proizlaze iz nepravilnog postupanja s otpadom.

2. U drugim državama izvan EU

Ako ovaj proizvod želite odložiti, informacije o pravilnom odlaganju zatražite od lokalnih nadležnih tijela.

Za Švicarsku: rabljena električna i elektronička oprema može se besplatno vratiti dobavljaču, čak i ako ne kupujete novi proizvod. Ostala sabirna mjesta navedena su na početnoj stranici www.swico.ch ili www.sens.ch.

B. Informacije o odlaganju za poslovne korisnike

1. U Europskoj uniji

Ako se proizvod koristio u poslovne svrhe i želite ga odbaciti:

Informacije o preuzimanju proizvoda zatražite od svog dobavljača tvrtke SHARP. Možda će Vam biti naplaćeni troškovi preuzimanja i recikliranja. Lokalna sabirna mjesta možda preuzimaju malene proizvode (i malene količine). Za Španjolsku: za preuzimanje rabljenih proizvoda obratite se predviđenom sabirnom mjestu ili lokalnim nadležnim tijelima.

2. U drugim državama izvan EU

Ako ovaj proizvod želite odložiti, informacije o pravilnom odlaganju zatražite od lokalnih nadležnih tijela.





SADRŽAJ

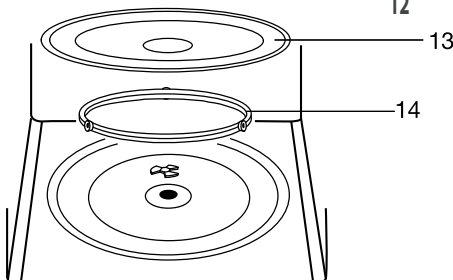
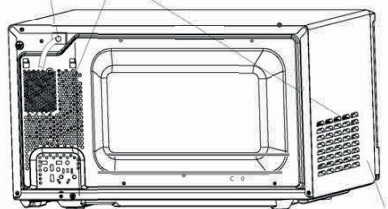
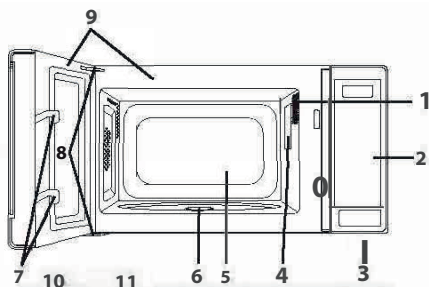


PEĆNICA I PRIBOR	3
UPRAVLJAČKA PLOČA	4
VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE	5-12
POSTAVLJANJE	13-14
RAD PEĆNICE	15
RAZINE SNAGE MIKROVALOVA	16
PRIJE UPOTREBE	16
NAČIN UPORABE PEĆNICE	17-18
AUTOMATSKO KUHANJE/OMDRZAVANJE UZ UNOS TEŽINE	19
TABLICA AUTOMATSKOG KUHANJA UZ UNOS TEŽINE	20
BRZO ODMRZAVANJE	21
AUTOMATSKO KUHANJE	21
TABLICA AUTOMATSKOG KUHANJA	22
PRAKTIČNE FUNKCIJE	23-25
SAVJETI VEZANI UZ KUHANJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI.....	26-27
PRIKLADNO POSUĐE ZA KUHANJE	28
SAVJETI VEZANI UZ ODMRZAVANJE	29
SAVJETI VEZANI UZ PODGRIJAVANJE	30
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	31
RJEŠAVANJE PROBLEMA	32
SPECIFIKACIJE	33

HR



PEĆNICA I PRIBOR



PEĆNICA

1. Lampa pećnice
2. Upravljačka ploča
3. Gumb za otvaranje vrata
4. Poklopac provodnika valova (NEMOJTE UKLANJATI)
5. Unutarnji prostor pećnice
6. Spojnica
7. Reze na vratima
8. Šarke vrata
9. Brtve vrata i površine za brtvljenje
10. Kabel napajanja
11. Ventilacijski otvori
12. Vanjsko kućište

PRIBOR:

Provjerite je li isporučen sljedeći pribor:

13. Okretni tanjur
 14. Podložak s valjcima
- Stavite podložak s valjcima na spoj koji se nalazi na donjoj stjenki unutrašnjosti pećnice. Zatim stavite okretni tanjur na podložak s valjcima tako da bude stabilan u svom položaju.
 - Kako biste izbjegli oštećenje tanjura, prije njegovog vađenja iz pećnice najprije izvadite sve ostale posude ili spremnike.

NAPOMENE:

- Poklopac provodnika valova je osjetljiv. Budite oprezni prilikom čišćenja unutrašnjosti pećnice kako je ne biste oštetili.
- Pećnicu uvijek koristite s pravilno postavljenim okretnim tanjурom i podloškom s valjcima. To omogućuje ravnomjerno i potpuno kuhanje. Loše postavljen okretni tanjur može podrhtavati, nepravilno se okretati te uzrokovati oštećenje pećnice.
- Okretni tanjur okreće se u smjeru kazaljke na satu i obratno. Smjer okretanja može se promijeniti prilikom svakog uključivanja pećnice. To ne utječe na rezultat pripreme hrane.
- Prilikom naručivanja pribora, svom dobavljaču ili ovlaštenom servisnom predstavniku tvrtke SHARP navedite dvije stavke: **NAZIV DIJELA** i **BROJ MODELA**.



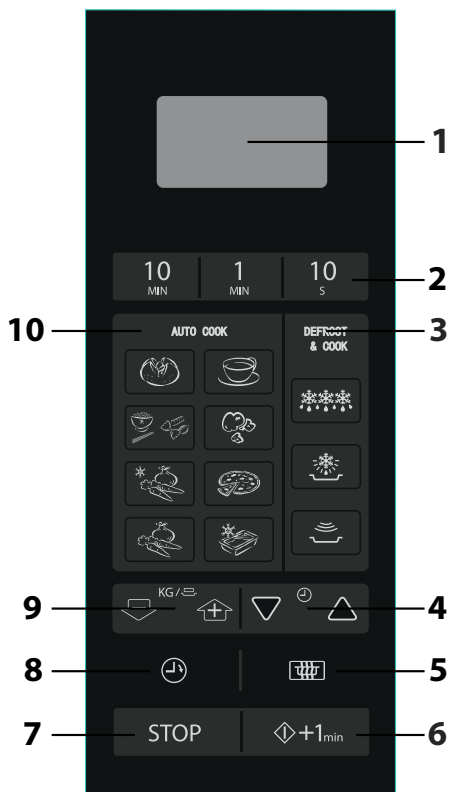
UPOZORENJE:

Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice, okretni tanjur i posuđe mogu postati vrlo vrući tijekom rada. Kako biste spriječili opekline, uvijek rabite debele rukavice za pećnicu.





UPRAVLJAČKA PLOČA



1. DIGITALNI ZASLON
2. Tipke za VRIJEME
3. Tipka za TEŽINSKO KUHANJE I OD-MRZAVANJE
4. Tipke za SKRAĆENJE/PRODULJENJE VREMENA
5. Tipka za PODEŠAVANJE SNAGE
6. Tipka za START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA
7. Tipka STOP/IZBRIŠI
8. Tipka KUHINJSKE ŠTOPERICE
9. Tipke za TEŽINU
10. Tipke za AUTOMATSKO KUHANJE

HR

HR-4



VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

PAŽLJIVO PROČITAJTE I ČUVAJTE ZA BUDUĆU UPOTREBU

1. Ova je pećnica predviđena za postavljanje isključivo na radnu površinu. Nemojte je postavljati u ormarić ili drugi zatvoreni prostor.
2. Vrata pećnice mogu postati vruća tijekom uporabe. Pećnicu postavite ili montirajte tako da dno bude najmanje 85 cm iznad poda. Djecu držite podalje od vrata pećnice kako se ne bi opekla.
3. **UPOZORENJE:** Ne dirajte okretni tanjur odmah nakon kuhanja jer još uvijek može biti vruć.
4. Iznad pećnice mora biti slobodan prostor od najmanje 30 cm.
5. Ovaj uređaj mogu rabiti djeca od 8 godina naviše i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatnim iskustvom i znanjem, ukoliko su pod nadzorom ili su primile upute o sigurnoj uporabi uređaja te razumiju popratne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
6. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
7. **UPOZORENJE:** Djeca smiju rabiti uređaj bez nadzora samo ako su primila odgovarajuće upute za sigurnu upotrebu uređaja te su upoznata s opasnostima nepravilnog rukovanja.
8. **UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.
9. **UPOZORENJE:** Ako su vrata ili brtve oštećeni, pećnica se ne smije koristiti dok je ne popravi stručna osoba.
10. **UPOZORENJE:** Pećnicu nemojte nikad podešavati, popravljati ni mijenjati sami. Skidanje pokrova koji štiti od energije mikrovalova je opasno. Takve zahvate, servisiranja i popravke smije obavljati samo stručna osoba.





VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE



11. Ako je kabel napajanja ovog uređaja oštećen, potrebno ga je zamijeniti posebnim kabelom. Zamjenu mora obaviti ovlašteni predstavnik tvrtke SHARP.
12. **UPOZORENJE:** Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u potpuno zatvorenim spremnicima jer bi mogli eksplodirati.
13. Zagrijavanje pića mikrovalovima može rezultirati odgođenim eruptivnim ključanjem. Stoga budite oprezni prilikom rukovanja spremnicima.
14. Nemojte kuhati jaja u ljusci. Tvrdno kuhana jaja ne smiju se grijati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i kad se pećnica isključi. Za kuhanje ili podgrijavanje jaja koja nisu pripremljena "na kajganu" najprije probušite žumanjke i bjelanjke. Jaja u suprotnom mogu eksplodirati. Oljuštite i razrežite tvrdno kuhana jaja prije zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.
15. Potrebno je provjeriti je li pribor prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Pogledajte stranicu HR-28. Prilikom uporabe mikrovalova rabite samo spremnike i pribor koji su za to prikladni.
16. Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom potrebno je promiješati ili protresti te prije konzumacije provjeriti temperaturu kako biste izbjegli opekline.
17. Vrata, vanjsko kućište, unutrašnjost pećnice, posuđe, pribor postaju vrlo vrući tijekom rada.
18. Izbjegavajte dodirivanje tih dijelova. Kako biste spriječili nastajanje opekline, uvijek rabite debele rukavice za pećnice. Prije čišćenja provjerite da ti dijelovi nisu vrući. Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim spremnicima imajte pećnicu pod nadzorom zbog mogućnosti zapaljenja.
19. Ako primijetite dim, isključite ili iskopčajte pećnicu te držite vrata zatvorena kako biste ugasili eventualni plamen.
20. Pećnicu redovito čistite i uklanjajte sve ostatke hrane.
21. Neodržavanje pećnice čistom može uzrokovati propa-

HR





VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

danje površine, negativno utjecati na vijek trajanja uređaja te uzrokovati opasne situacije.

22. Za čišćenje stakla na vratima pećnice nemojte rabiti abrazivna sredstva za čišćenje ni oštre strugače jer oni mogu ogrebat površinu, što može uzrokovati pucanje stakla.
23. Ne smiju se rabiti sredstva za čišćenje parom.
24. Pogledajte upute za čišćenje brtvi na vratima, unutrašnjosti i susjednih dijelova na stranici HR-31.
25. Uređaj je predviđen za uporabu u kućanstvu i u sličnim primjenama kao što su:
 - od strane osoblja i u kuhinjama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - od strane klijenata u hotelima, motelima i u ostalim stambenim okruženjima;
 - u vikendicama;
 - u okruženjima za noćenje i privremeni smještaj.
26. **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Budite oprezni prilikom dodirivanja grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom.
27. Uređaj tijekom uporabe postaje vruć. Nemojte dodirivati grijaće elemente unutar pećnice.
28. Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje.

Kako biste izbjegli opasnost od požara:

1. **Mikrovalnu pećnicu tijekom rada nemojte ostavljati bez nadzora. Previsoko postavljena snaga ili predugo vrijeme kuhanja mogu pregrijati hranu, što može rezultirati požarom.**
2. Strujna utičnica mora biti dostupna kako bi se pećnica u slučaju potrebe mogla lako iskopčati iz napajanja.
3. Potrebno je napajanje od 230-240 V~, 50 Hz, uz osigurač ili kratkospojnik od 13 A.
4. Potrebno je osigurati zaseban strujni krug samo za ovaj uređaj.





VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE



5. Pećnicu nemojte postavljati na mjestima na kojima se stvara toplina, primjerice u blizini obične pećnice.
6. Pećnicu nemojte postavljati na mjestima na kojima je prisutna visoka vlažnost ili na kojima se nakuplja vlaga.
7. Pećnicu nemojte ostavljati na otvorenom prostoru.
8. Nakon upotrebe očistite pokrov provodnika valova, unutrašnjost pećnice, okretni tanjur i podložak. Ovi dijelovi moraju biti suhi i bez masnoća. Nakupljena masnoća može se pregrijati te uzrokovati dim ili pojavu plamena.
9. U blizini pećnice ili ventilacijskih otvora nemojte ostavljati zapaljive materijale.
10. Nemojte blokirati ventilacijske otvore.
11. Skinite sve metalne naljepnice, pokrove, žice i sl. s hrane i ambalaže. Iskrenje na metalnim površinama može uzrokovati požar.
12. Mikrovalnu pećnicu nemojte koristiti za zagrijavanje ulja ili za prženje u dubokom ulju. Temperatura se ne može kontrolirati te bi se ulje moglo zapaliti.
13. Za pripremu kokica koristite samo posebne kokice za mikrovalnu pećnicu.
14. U pećnicu nemojte pohranjivati hranu ni druge predmete.
15. Nakon pokretanja pećnice provjerite jesu li podešene postavke za željeni rad.
16. Kako biste izbjegli pregrijavanje i požar budite posebno oprezni prilikom zagrijavanja ili kuhanja hrane s visokim udjelom šećera ili masnoće, npr. kobasica, pita ili kolača kao što je božićni kuglof.
17. Pogledajte odgovarajuće savjete u priručniku za upotrebu.

Kako biste izbjegli mogućnost ozljede

1. UPOZORENJE:

Pećnicu nemojte koristiti ako je oštećena ili pokvarena. Prije upotrebe provjerite sljedeće:

a) Vrata: provjerite zatvaraju li se dobro te da nisu iskriv-

HR





VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

- ljena ili pomaknuta u ležištu.
- b) Šarke i sigurnosne reze vrata: provjerite nisu li možda potrgane ili labave.
 - c) Brtve vrata i površine za brtvljenje: provjerite jesu li oštećene.
 - d) U unutrašnjosti pećnice ili na vratima: provjerite ima li udubljenja.
 - e) Kabel napajanja i utikač: provjerite moguća oštećenja.
2. Pećnicu nemojte koristiti s otvorenim vratima ni raditi bilo kakve izmjene na rezama vrata.
 3. Nemojte koristiti pećnicu ako se između brtvi vrata i površina za brtvljenje nalazi bilo kakav predmet.
 4. Ne dopustite da se na brtvama vrata i susjednim dijelovima nakupi masnoća ili prljavština. Pećnicu redovito čistite i uklanjajte sve ostatke hrane. Slijedite upute za "Čuvanje i održavanje" na stranici HR-31.
 5. Osobe s električnim stimulatorima srca (pacemakerima) trebaju sa svojim liječnikom ili proizvođačem uređaja provjeriti mjere opreza glede upotrebe mikrovalnih pećnica.

Kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara

1. Ni pod kojim uvjetima nemojte uklanjati vanjsko kućište.
2. Pazite da Vam se u otvore bravice vrata ili ventilacijske otvore ne prolije tekućina ili u njih ne upadnu predmeti. U slučaju prolijevanja odmah isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja te nazovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke SHARP.
3. Kabel napajanja i utikač nemojte uranjati u vodu ni u druge tekućine.
4. Pazite da kabel napajanja ne visi preko ruba stola ili radne površine.
5. Držite kabel napajanja podalje od vrućih površina, uključujući stražnji dio pećnice.





VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE



6. Lampu pećnice nemojte pokušavati mijenjati sami. To smije obavljati samo ovlašteni predstavnik tvrtke SHARP. Ako se lampa pećnice pokvari, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisnom predstavniku tvrtke SHARP.

Kako biste izbjegli mogućnost eksplozije ili iznenadnog ključanja:

1. Nikad nemojte koristiti zabrtvljene spremnike. Skinite zatvarače i poklopce prije upotrebe. Zatvoreni spremnici mogu eksplodirati zbog nakupljenog tlaka čak i nakon isključenja pećnice.
2. Budite oprezni prilikom zagrijavanja tekućina u mikrovalnoj pećnici. Koristite spremnike sa širokim otvorom kako biste omogućili isparavanje.

Tekućine nemojte zagrijavati u spremnicima s uskim grlom kao što su bočice za bebe jer bi se sadržaj mogao prelići iz spremnika tijekom zagrijavanja i uzrokovati opekotine.

Kako biste spriječili iznenadno izlijevanje proključale tekućine i opekline:

1. Nemojte predugo zagrijavati.
 2. Prije grijanja promiješajte tekućinu.
 3. U tekućinu je tijekom zagrijavanja preporučljivo umetnuti stakleni štapić ili sličan pribor (koji nije od metala).
 4. Po isteku vremena pripreme ostavite tekućinu najmanje 20 sekundi u pećnici kako biste spriječili odgođeno eruptivno ključanje.
3. Probušite kožu namirnica kao što su krumpiri, kobasice i voće kako ne bi eksplodirali.

Kako biste izbjegli mogućnost opekline

1. Prilikom vađenja hrane iz pećnice koristite držače za posude ili rukavice kako se ne biste opekli.
2. Spremnike, kokice, vrećice za mikrovalnu pećnicu i sl. uvijek otvarajte podalje od lica kako se ne biste opekli

HR





VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

parom ili vrućom tekućinom.

- 3. Kako biste izbjegli opekline, uvijek provjerite temperaturu hrane i promiješajte prije posluživanja. Osobitu pažnju obratite na temperaturu hrane i pića koje poslužujete bebama, djeci ili starijim osobama. Temperatura spremnika nije stvarni pokazatelj temperature hrane ili pića. Uvijek provjerite temperaturu hrane.**
- 4.** Budite oprezni prilikom otvaranja vrata pećnice kako vas ne bi opekla para ili vrućina koja izađe iz pećnice.
- 5.** Nakon grijanja razrežite punjena pečene jela kako bi izašla para i kako se ne biste opekli.

Napomene za djecu

- 1.** Nemojte se naslanjati ili ljuljati na vratima pećnice.
- 2.** Djecu treba podučiti svim važnim sigurnosnim uputama: upotrebi držača posuda, pažljivom uklanjanju pokrova hrane, obraćanju pažnje na ambalažu koja služi tome da hranu učini hrskavom (samozagrijavajući materijali) jer može biti vrlo vruća.

Ostala upozorenja

- 1.** Nemojte raditi nikakve izmjene na pećnici.
- 2.** Nemojte pomicati pećnicu dok radi.
- 3.** Ova je pećnica predviđena isključivo za pripremu hrane u kućanstvu. Nije prikladna za komercijalnu ni za laboratorijsku upotrebu.

Za upotrebu pećnice bez problema i izbjegavanje oštećenja:

- 1.** Pećnicu ne uključujte dok je prazna, osim u slučajevima u kojima to preporučuje priručnik za uporabu. Pećnica se u suprotnom može oštetiti.
- 2.** Ako pripremate jelo koje treba zapeći ili posuđe od samozagrijavajućeg materijala, ispod njih uvijek postavite izolator kao što je porculanska ploča kako biste izbjegli oštećenje okretnog tanjura i njegovog podloška zbog vrućine. Ne smije se prekoračiti vrijeme pripreme nave-





VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE



deno u odjeljku s receptima.

3. Nemojte rabiti metalni pribor koji reflektira mikrovalove i može uzrokovati električno iskrenje. Rabite samo okretni tanjur i podložak predviđen za ovu pećnicu. Pećnicu nemojte rabiti bez okretnog tanjura.
4. Tijekom rada pećnice nemojte ništa stavljati na vanjsko kućište.

NAPOMENA:

ako niste sigurni kako priključiti pećnicu, obratite se ovlaštenom kvalificiranom električaru. Proizvođač ni dobavljač ne mogu prihvatiti nikakvu odgovornost za oštećenja pećnice ili tjelesne ozljede proizašle iz nepoštivanja pravilnog postupka električnog priključivanja. Na brtvama vrata i brtvenim površinama mogu se povremeno nakupiti para ili kapljice. To je normalna pojava i ne znači da mikrovalna pećnica propušta ili da je u kvaru.

KOMPLET ZA UGRADNJU

Za ovu pećnicu nije dostupan komplet za ugradnju.

Ova je pećnica predviđena samo za uporabu na radnoj površini.

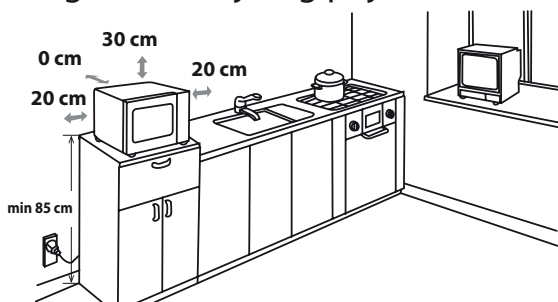
HR





POSTAVLJANJE

1. Iz unutrašnjosti pećnice uklonite svu ambalažu i uklonite sav zaštitni film s površine kućišta pećnice. Pažljivo provjerite je li pećnica oštećena.
2. Pećnicu stavite na ravnu i stabilnu površinu, dovoljno čvrstu da može podnijeti težinu pećnice i najtežih namirnica koje ćete u njoj pripremati. Pećnicu nemojte stavljati u kuhinjski ormarić i sl.
3. Odaberite ravnu površinu s dovoljno slobodnog prostora za prozračivanje putem ulaznih i izlaznih otvora zraka. Stražnju površinu uređaja treba postaviti okrenutu prema zidu.
 - Između pećnice i okolnih zidova treba biti najmanje 20 cm prostora.
 - Ostavite najmanje 30cm slobodnog prostora iznad pećnice.
 - Nemojte uklanjati nožice s donje strane pećnice.
 - Blokiranje ulaznih i/ili izlaznih otvora zraka može uzrokovati kvar pećnice.
 - Pećnicu postavite što dalje od radija i televizora. Uporaba mikrovalne pećnice može uzrokovati smetnje radijskog ili televizijskog prijema.



4. Vrata pećnice mogu postati vruća tijekom uporabe. Pećnicu postavite ili montirajte tako da dno bude najmanje 85cm iznad poda. Djecu držite podalje od vrata pećnice kako se ne bi opekla.

5. Pravilno priključite utikač pećnice u standardnu uzemlje-





POSTAVLJANJE



nu strujnu utičnicu.

UPOZORENJE: Pećnicu nemojte postavljati na mjestima na kojima se stvara toplina ili visoka koncentracija vlage, primjerice blizu ili iznad uobičajene pećnice u blizini zapaljivih materijala, kao što su zavjese.

Nemojte blokirati ventilacijske otvore.

Na pećnicu nemojte stavljati predmete.

ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK

- Pazite da kabel napajanja ili utikač ne dođu u kontakt s vodom.
- Utikač pravilno priključite u utičnicu.
- Ne priključujte druge uređaje u istu utičnicu pomoću prilagodnog utikača.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti ovlašteni servis tvrtke Sharp ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- Kabel iz utičnice uvijek izvlačite povlačenjem za utikač, a ne za kabel kako se kabel i priključci unutar utikača ne bi oštetili.
- Ako je utikač isporučen s Vašom mikrovalnom pećnicom izmjenjivog tipa, u slučaju da strujna utičnica u Vašem kućanstvu nije kompatibilna s isporučenim utikačem uklonite utikač na pravilan način (nemojte rezati).
- Ako utikač isporučen s Vašom mikrovalnom pećnicom nije izmjenjivog tipa, u slučaju da strujna utičnica u Vašem kućanstvu nije kompatibilna s isporučenim utikačem odrežite utikač.



UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN

HR





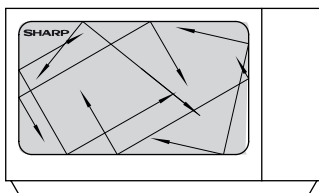
RAD PEĆNICE

Uređaj emitira energiju valova sličnu televizijskim i radio signalima.

Električna energija pretvara se u energiju mikrovalova koja se usmjerava prema srednjem donjem dijelu unutarnjeg prostora putem provodnika valova. Miješalica mikrovalova raspoređuje energiju mikrovalova u svaki kutak unutarnjeg prostora.

Mikrovalovi ne mogu proći kroz metal, stoga je unutrašnjost pećnice izrađena od metala, a na vratima se nalazi fina metalna mrežica.

Tijekom kuhanja mikrovalovi se nasumično odbijaju od stjenki unutrašnjosti pećnice.



Mikrovalovi prolaze kroz neke materijale kao što su staklo i plastika, što omogućuje zagrijavanje hrane. (Pročitajte odjeljak Prikladno posuđe na stranici HR-28).

Voda, šećer i masnoće apsorbiraju mikrovalove što uzrokuje da vibriraju. Time se stvara toplina uslijed trenja, na isti način na koji se ruke zagrijavaju ako ih trljate.

Vanjski dijelovi hrane zagrijavaju se energijom mikrovalova, a zatim toplina prelazi u unutrašnjost, kao i kod uobičajenog kuhanja. Važno je okrenuti, prerasporediti ili promiješati hranu radi ravnomjernog zagrijavanja.

Nakon dovršetka kuhanja pećnica automatski prestaje proizvoditi mikrovalove.

Nakon kuhanja hrana treba odstajati kako bi se toplina ravnomjerno proširila po svim dijelovima.





RAZINE SNAGE MIKROVALOVA



Razina snage	Pritisnite tipku za PODEŠAVANJE SNAGE	Postotak
HIGH (Visoka snaga)	X1	P100
	X2	P90
MEDIUM HIGH (Srednje visoka snaga)	X3	P80
	X4	P70
MEDIUM	X5	P60
	X6	P50
MEDIUM LOW (Srednje niska snaga)(Odmrzavanje)	X7	P40
	X8	P30
LOW (Niska snaga)(Odmrzavanje)	X9	P20
	X10	P10

VAŽNO: zadana snaga mikrovalova je P100 dok ne pritisnete tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE**

Općenito vrijede sljedeće preporuke:

P100/90 - (VISOKA snaga = 800/720 W) koristi se za brzo zagrijavanje, primjerice složena, toplih napitaka, povrća itd.

P80/70 - (SREDNJE VISOKA snaga = 640/560 W) koristi se za dulje kuhanje guste hrane kao što su mesne štruce, buncek, rezano meso i sl., kao i za osjetljive namirnice poput spužvastih kolača. Na ovoj smanjenoj postavci hrana će se pripremati ravnomjerno bez pregrijavanja na vanjskoj strani.

- Pečnica podržava 10 razina snage, kao što je prikazano.
- Kako biste podesili razinu snage za kuhanje, unesite potrebno vrijeme kuhanja i pritisnite tipku za PODEŠAVANJE SNAGE sve dok se na zaslonu ne prikaže željena razina snage.

• Razina snage

Snagu mikrovalova određuje učestalost uključivanja i isključivanja mikrovalne energije.

Kad koristite razine snage manje od P100 moći ćete čuti kako se generator mikrovalova uključuje i isključuje tijekom kuhanja ili odmrzavanja hrane.

• Provjerite razinu snage

Da biste tijekom kuhanja provjerili razinu snage, pritisnite tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE**. Razina snage prikazuje se sve dok je pritisnuta tipka za **PODEŠAVANJE SNAGE**. Pečnica nastavlja odbrojavati iako je na zaslonu prikazana razina snage.

P60/50 - (SREDNJA snaga = 480/400 W) za gustu hranu koja zahtijeva dugo vrijeme kuhanja kad se priprema na uobičajen način, npr. složenac od govedine. Ova postavka preporučuje se ako želite da meso bude meko.

P40/30 - (SREDNJE NISKA snaga = 320/240 W Postavka odmrzavanja) Odaberite ovu postavku za ravnomjerno odmrzavanje namirnica. Ova je postavka idealna i za kuhanje riže, tjestenine, valjušaka te kreme od jaja.

P20/10 - (NISKA snaga = 160/80W) Za postupno odmrzavanje, npr. kremastih kolača ili torte.

PRIJE UPOTREBE



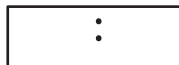
HR

Stavite utikač pećnice u utičnicu.

1. Na zaslonu pećnice prikazat će se:

NAPOMENA: ovaj model NEMA funkciju sata.

1.





NAČIN UPORABE PEĆNICE

Otvaranje vrata:

Da biste otvorili vrata pećnice pritisnite gumb za otvaranje vrata.

Pokretanje pećnice:

Pripremite i stavite hranu u prikladnom spremniku na okretni tanjur ili izravno na njega. Zatvorite vrata i pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA**.

Zaustavljanje pećnice:

Ako tijekom kuhanja želite zaustaviti pećnicu, jednom pritisnite tipku **STOP/IZBRIŠI** ili otvorite vrata pećnice. Ako želite poništiti program kuhanja, dva puta pritisnite tipku **STOP/IZBRIŠI**.

Vaša pećnica omogućuje kuhanje i odmrzavanje hrane pomoću automatskih programa ili ručno kuhanje i odmrzavanje hrane.

Automatsko kuhanje i odmrzavanje omogućuje vam upotrebu pripremljenih programa kod kojih je vrijeme već postavljeno, npr. izbornici AUTOMATSKO KUHANJE UZ UNOS TEŽINE, BRZO ODMRZAVANJE, AUTOMATSKO ODMRZAVANJE UZ UNOS TEŽINE.

Ručno kuhanje i odmrzavanje omogućuje vam kuhanje/odmrzavanje hrane i vrijednosti težine koje nisu uključene u automatskim programima.

U nastavku se nalaze primjeri ručnog kuhanja i odmrzavanja.

Informacije o automatskom kuhanju i odmrzavanju potražite na stranicama HR-19-22.

RUČNO KUHANJE

- Unesite vrijeme kuhanja i upotrijebite razine snage od P10 do P100 (pogledajte stranicu HR-16).
- Ako je moguće, promiješajte ili okrenite hranu 2-3 puta tijekom pripreme.
- Nakon pripreme prekrijte hranu i ostavite da odstoji ukoliko je to preporučeno u receptu.

Primjer:

Kuhanje u trajanju od 2 minute i 30 sekundi pri snazi mikrovalova P70.

- Unesite razinu snage tako da 4 puta pritisnete tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE** dok se ne pojavi 70P.
- Unesite vrijeme kuhanja tako da dvaput pritisnete tipku **1 MIN**, a zatim 3 puta tipku **10 SEC**.
- Jednom pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje kuhanja.



Na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje postavljenog vremena pripreme.





NAČIN UPORABE PEĆNICE



RUČNO ODMRZAVANJE

- Unesite vrijeme odmrzavanja i upotrijebite razine snage P10 ili P30 za odmrzavanje (pogledajte stranicu HR-16).
- Ako je moguće, promiješajte ili okrenite hranu 2-3 puta tijekom odmrzavanja.
- Nakon odmrzavanja prekrijte hranu folijom i ostavite dok se potpuno ne otopi.

Primjer:

Za odmrzavanje u trajanju od 10 minuta pri snazi mikrovalova P30.

1. Unesite razinu snage tako da 8 puta pritisnete tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE**.
2. Unesite vrijeme odmrzavanja tako da jedanput pritisnete tipku **10 MIN**.
3. Jednom pritisnete tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje odmrzavanja.



Na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje vremena pripreme.

NAPOMENE:

- Kad se pećnica pokrene upalit će se lampa pećnice, a okretni tanjur okretat će se u smjeru kazaljke na satu ili obratno.
- Pećnica se može programirati za rad do 99 minuta i 90 sekundi (99,90).
- Ako tijekom postupka pripreme otvorite vrata, vrijeme kuhanja na digitalnom zaslonu automatski se prekida. Odbrojavanje počinje ponovo nakon zatvaranja vrata i pritiska na tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA**.
- Da biste provjerili snagu mikrovalova tijekom kuhanja, pritisnite tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE**. Tako dugo dok držite tipku pritisnutom, na zaslonu će biti prikazan razina snage.

HR





TABLICA AUTOMATSKOG KUHANJA/ OMDRZAVANJA UZ UNOS TEŽINE

AUTOMATSKO KUHANJE/OMDRZAVANJE UZ UNOS TEŽINE omogućuje kuhanje ili odmrzavanje hrane pomoću prethodno postavljenih programa. U nastavku se nalazi primjer načina uporabe tih funkcija.

AUTOMATSKO KUHANJE UZ UNOS TEŽINE omogućuje vam pripremu 3 popularna jelovnika. Prilikom kuhanja govedine jedanput pritisnite tipku za **AUTOMATSKO KUHANJE UZ UNOS TEŽINE**. Na zaslonu će se pojaviti **COO1**.

Prilikom kuhanja janjetine dvaput pritisnite tipku za **AUTOMATSKO KUHANJE UZ UNOS TEŽINE**. Na zaslonu će se pojaviti **COO2**.

Prilikom kuhanja svinjetine tri puta pritisnite tipku za **AUTOMATSKO KUHANJE UZ UNOS TEŽINE**. Na zaslonu će se pojaviti **COO3**.

Primjer br. 1: Za kuhanje 1,2 kg govedine iz hladnjaka upotrebom **AUTOMATSKOG KUHANJA UZ UNOS TEŽINE**.

1. Jedanput pritisnite tipku za **AUTOMATSKO KUHANJE UZ UNOS TEŽINE**.
2. Unesite težinu pritiskanjem tipke **WEIGHT** dok na zaslonu ne bude prikazana željena težina.
3. Jednom pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje kuhanja.



Na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje vremena pripreme.

Primjer br. 2: za odmrzavanje mesne štruce ili rolade od 1,2 kg upotrebom **AUTOMATSKOG ODMRZAVANJA UZ UNOS TEŽINE**.

1. Odaberite potrebni izbornik tako da jedanput pritisnete tipku za **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE UZ UNOS TEŽINE**.
2. Unesite težinu pritiskanjem tipke **TEŽINA** dok na zaslonu ne bude prikazana željena težina.
3. Jednom pritisnite tipku **START/ AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje odmrzavanja.



Na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje vremena odmrzavanja.





TABLICA AUTOMATSKOG KUHANJA UZ UNOS TEŽINE



RASPON TEŽINA:

- Težinu hrane treba zaokružiti na najbližu desetinu kilograma, primjerice 0,65 kg na 0,7 kg ili 0,34 kg na 0,3 kg.
- Ograničeni ste na unos težine unutar raspona (pogledajte sljedeće tablice).

NAPOMENE:

- Ako je potrebna radnja (npr. preokretanje hrane) pećnica se zaustavlja, oglašava se zvučni signal, a preostalo vrijeme i indikator palit će se i gasiti na zaslonu. Za nastavak kuhanja pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA**.
- Konačna temperatura razlikovat će se ovisno o početnoj temperaturi. Provjerite je li hrana nakon pripreme dovoljno topla. Ako je potrebno, vrijeme kuhanja možete ručno produljiti.

AUTOMATSKO KUHANJE UZ UNOS TEŽINE

JELOVNIK	RASPON TEŽINA	POSTUPAK KUHANJA
Pečena govedina 	0,1 kg - 2,0 kg	- Stavite meso u plitkoj posudi koja nije od metala na okretni tanjur. - Preokrenite meso kad začujete zvučni signal. - Nakon pripreme ostavite meso da odstoji 10 minuta zamotano u aluminijsku foliju.
Pečena janjetina 	0,1 kg - 2,0 kg	- Stavite meso u plitkoj posudi koja nije od metala na okretni tanjur. - Preokrenite meso kad začujete zvučni signal. - Nakon pripreme ostavite meso da odstoji 10 minuta zamotano u aluminijsku foliju.
Pečena svinjetina 	0,1 kg - 2,0 kg	- Stavite meso u plitkoj posudi koja nije od metala na okretni tanjur. - Preokrenite meso kad začujete zvučni signal. - Nakon pripreme ostavite meso da odstoji 10 minuta zamotano u aluminijsku foliju.



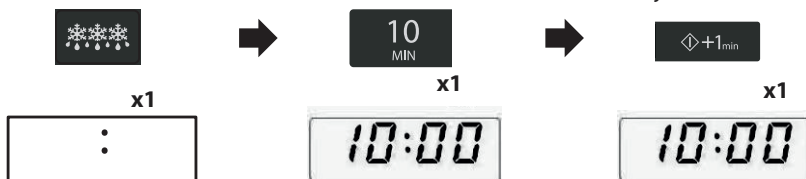


BRZO ODMRZAVANJE

Ova funkcija brzo odmrzava hranu, a istovremeno vam omogućuje da odaberete prikladno vrijeme odmrzavanja hrane, ovisno o njezinoj vrsti. Pogledajte donji primjer za pojedinosti o tome kako koristiti ovu funkciju.

Primjer: odmrzavanje hrane u trajanju od 10 minuta.

1. Odaberite potrebni izbornik tako da jedanput pritisnete tipku za **BRZO ODMRZAVANJE**.
2. Unesite vrijeme kuhanja tako da jedanput pritisnete tipku **10 MIN**.
3. Pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje kuhanja.

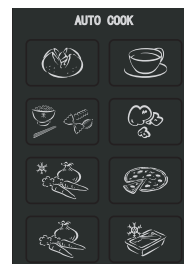


NAPOMENA: tijekom postupka odmrzavanja sustav će se pauzirati i oglasiti zvučnim signalom koji vas podsjeća da preokrenete hranu radi ravnomjernog odmrzavanja. Kada to napravite pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za nastavak odmrzavanja.



AUTOMATSKO KUHANJE

AUTOMATSKO KUHANJE omogućuje pripremu hrane navedene na upravljačkoj ploči i u tablici na stranici HR-22. Pogledajte sljedeći primjer upotrebe ove funkcije.



Primjer: za kuhanje 0,3 kg riže upotrebom programa automatskog kuhanja **TJESTENINA OD RIŽE**.

1. Odaberite potrebni izbornik tako da jedanput pritisnete tipku **TJESTENINA OD RIŽE**.
2. Unesite težinu pritiskanjem tipke **TEŽINA** dok na zaslonu ne bude prikazana željena težina.
3. Pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje kuhanja.





TABLICA AUTOMATSKOG KUHANJA



ODABIR IZBORNIKA: potreban izbornik možete odabrati izravno pritiskom na odgovarajuću tipku.

Izbornici automatske upotrebe:

Hrana	Napomena
Krumpir u ljusc (svaki 230 g)	1. Za pića i krumpire parametri na zaslonu nisu težina, nego broj obroka. 2. Jedanput pritisnite tipku za KOKICE da biste pripremili 100 g kokica. Pritisnite tipku START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA za pokretanje. Ako zadano vrijeme pripreme za 100 g kokica nije prikladno, dvaput pritisnite tipku za KOKICE i dodirivajući tipke s brojevima unesite odgovarajuće vrijeme pripreme. Pritisnite tipku START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA za pokretanje. 3. Tijekom pripreme riže, tjestenine ili zamrznutih obroka uređaj će se u jednom trenutku pauzirati i začut ćete zvučni signal koji vas podsjeća da poduzmete radnju. Zatim pritisnite tipku START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA za nastavak kuhanja.
Zagrijavanje čaja/kave (200 ml/šalica)	
Riža i tjestenina (g)	
Kokice (zadano, 100 g)	
Zamrznuto povrće (g)	
Pizza (g)	
Svježe povrće (g)	
Gotova zamrznuta jela (g)	

RASPON TEŽINA:

- Težinu hrane treba zaokružiti na najbližu desetinu kilograma, primjerice 0,65 kg na 0,7 kg ili 0,34 kg na 0,3 kg.

NAPOMENE:

- Ako hranu tijekom postupka automatskog kuhanja treba promiješati, pećnica će se zaustaviti i začut ćete zvučni signal. Istovremeno će na zaslonu biti prikazano preostalo vrijeme kuhanja. Za nastavak kuhanja nakon miješanja hrane pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA**.
- Konačna temperatura razlikovat će se ovisno o početnoj temperaturi. Provjerite je li hrana nakon pripreme dovoljno topla. Ako je potrebno, vrijeme kuhanja možete ručno produljiti.
- Rezultati automatskog kuhanja ovise o čimbenicima kao što su oblik i veličina hrane. Ako niste zadovoljni rezultatom programa, podesite vrijeme prema svojim željama.





PRAKTIČNE FUNKCIJE

1. KUHANJE U VIŠE SLIJEDOVA

Ova funkcija omogućuje kontinuiran i nesmetan rad za 2 različite faze.

Primjer:

Za kuhanje: 5 minuta pri snazi P100 (1. faza)
16 minuta pri snazi P30 (2. faza)

1. FAZA

1. Unesite razinu snage tako da jedanput pritisnete tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE**.
2. Unesite vrijeme kuhanja tako da 5 puta pritisnete tipku **1 MIN**.



2. FAZA

3. Unesite razinu snage tako da 8 puta pritisnete tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE**.
4. Unesite vrijeme kuhanja tako da jedanput pritisnete tipku **10 MIN**, a zatim 6 puta tipku **1 MIN**.
5. Jednom pritisnete tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje.



Pećnica će početi s kuhanjem u trajanju od 5 minuta na snazi P100 i nastaviti idućih 16 minuta na P30.

NAPOMENA: ako ste odabrali P100 za posljednju fazu, nije potrebno unijeti razinu snage.

2. AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA

AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA omogućuje:

- kuhanje pri snazi P100 u intervalima od 1 minute.
- produženje kuhanja u intervalima od 1 minute kad se koristi ručni način kuhanja.

Primjer: za kuhanje pri snazi P100 u trajanju od 2 minute dva puta pritisnete tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA**.

NAPOMENA:

- vrijeme kuhanja možete produljiti na najviše 99 minuta i 90 sekundi.

Primjer:





PRAKTIČNE FUNKCIJE



3. SKRAĆIVANJE (▼) i PRODULJIVANJE (▲) VREMENA:

Tipke za **SKRAĆIVANJE (▼) VREMENA** i **PRODULJIVANJE (▲) VREMENA** omogućuju:

- Skraćivanje ili produljivanje vremena kuhanja/odmrzavanja dok je pećnica u upotrebi (samo ručno kuhanje).

SKRAĆIVANJE I PRODULJIVANJE TIJEKOM RUČNE UPOTREBE

Pritisnite tipke za **SKRAĆIVANJE (▼)** ili **PRODULJIVANJE (▲) VREMENA** kako biste skratili ili produljili vrijeme kuhanja ili odmrzavanja u koracima od 1 minute dok je pećnica u upotrebi. Ukupno vrijeme kuhanja moguće je povećati na najviše 99 minuta.

Primjer: kuhanje na snazi P50 tijekom 10 minuta, nakon čega slijedi skraćivanje vremena kuhanja za 2 minute:

1. Unesite razinu snage tako da šest puta pritisnete tipku za **PODEŠAVANJE SNAGE**.
2. Unesite vrijeme kuhanja tako da jedanput pritisnete tipku **10 MIN**.
2. Jednom pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje kuhanja.



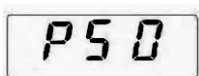
x6



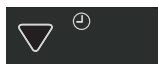
x1



x1

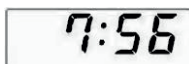


4. Skratite vrijeme kuhanja tako da dvaput pritisnete tipku za **SKRAĆENJE VREMENA**.



x2

Vrijeme kuhanja skraćuje se za 2 minute, a odbrojavanje se nastavlja. Na primjer:



HR





PRAKTIČNE FUNKCIJE

KUHINJSKA ŠTOPERICA:

Koristite **KUHINJSKU ŠTOPERICU** kao minutni podsjetnik ili za praćenje potrebnog vremena za kuhanje/odmrzavanje hrane.

Primjer:

Postavljanje štoperice na 5 minuta.

1. Jednput pritisnite tipku **KUHINJSKA ŠTOPERICA**.
2. Unesite željeno vrijeme tako da 5 puta pritisnete tipku **1 MIN**.
3. Jednom pritisnite tipku **START / AUTOMATSKO DODAVANJE MINUTA** za pokretanje.



x1



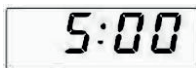
x5



x1



Na zaslonu će biti prikazano odbrojavanje. Kad na zaslonu bude prikazana nula, začut ćete zvučni signal.



Možete unijeti bilo koje vrijeme do 99 minuta i 90 sekundi. Za poništavanje **KUHINJSKE ŠTOPERICE** tijekom odbrojavanja jednostavno pritisnite tipku **STOP/IZBRIŠI**.

NAPOMENA: funkcija **KUHINJSKE ŠTOPERICE** ne može se koristiti tijekom kuhanja.

5. DJEČJA ZAŠTITA

Upotrijebite kako biste spriječili da djeca rabe pećnicu bez nadzora.

a. Da biste postavili DJEČJU ZAŠTITU:

U stanju pripravnosti 3 sekunde držite pritisnutu tipku **STOP/IZBRIŠI**.

b. Da biste poništili DJEČJU ZAŠTITU:

U stanju pripravnosti 3 sekunde držite pritisnutu tipku **STOP/IZBRIŠI**.





SAVJETI VEZANI UZ KUHANJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI



Kuhanje hrane u mikrovalnoj pećnici brže je od uobičajenih načina kuhanja. Stoga je vrlo važno držati se određenih tehnika kuhanja kako bi se dobio što bolji krajnji rezultat.

Mnoge od navedenih tehnika slične su onima koje se koriste kod uobičajenih načina kuhanja.

NAPOMENE VEZANE UZ SAVJET ZA KUHANJE:

- Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim spremnicima pazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.
- Provjerite ako je pribor prikladan za uporabu u mikrovalnoj pećnici (gleđaj "Priladno posude za kuhanje" na stranici HR-28).
- Ne stavljajte vruću hranu/pribor na hladni okretni tanjur ili hladnu hranu/pribor na vrući okretni tanjur.
- Budite kraj pećnice kod svake uporabe.
- Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u potpuno zatvorenim spremnicima jer bi mogli eksplodirati.
- Koristite samo kokice za mikrovalnu pećnicu i pridržavajte se preporučenih količina (držite se uputa proizvođača). Nikada nemojte koristiti ulje osim ako je tako preporučio proizvođač i nikada ne kuhajte duže nego što je preporučeno.

UPOZORENJE:

Držite se uputa navedenih u priručniku za upotrebu tvrtke SHARP u svakom trenutku.



Ako prekoračite preporučeno vrijeme kuhanja i koristite previsoku razinu snage, hrana bi se mogla pregrijati, izgorjeti, a u ekstremnim uvjetima čak i zapaliti i oštetiti pećnicu.

Tehnike kuhanja

Slaganje hrane

Najdeblje dijelove hrane postavite prema vanjskoj strani posude, npr. pileći batak. Hrana koja se stavlja prema vanjskoj strani posude dobit će više energije, što znači da se iskuhati brže nego hrana u sredini.



Pokrivanje hrane

Određena hrana bolje se iskuha ako se pokrije tijekom kuhanja u mikrovalnoj pećnici. Držite se navedenih preporuka. Prekrijte hranu folijom s otvorima za mikrovalnu pećnicu ili odgovarajućim poklopcem.

Probadanje hrane

Hranu s ljuskom, kožom ili membranom potrebno je probosti na nekoliko mjesta prije samog kuhanja. U suprotnom će se nakupiti para, što bi uzrokovalo eksplodiranje hrane, npr. krumpir, riba, pile, kobasice.



NAPOMENA: Nemojte kuhati jaja u ljusci. Tvrdi kuhana jaja ne smiju se grijati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati čak i kad se pećnica isključuje.

Miješanje, okretanje i preslagivanje hrane

Za ujednačeno kuhanje hranu je potrebno promiješati, okretati i preslagivati tijekom kuhanja. Uvijek miješajte i preslagivajte hranu od vanjske strane prema sredini.

Ostavljanje hrane da stoji

Nakon kuhanja hrana treba odstajati kako bi se toplina ravnomjerno proširila po svim dijelovima.

HR





SAVJETI VEZANI UZ KUHANJE U MIKROVALNOJ PEĆNICI

Svojstva hrane	
Sastav	Za hranu s visokim udjelom masnoće ili šećera (npr. božićni kuglof, mini pite s mljevenim mesom) nije potrebno dugo vrijeme grijanja. Pazite da ne dođe do pregrijavanja, što bi moglo dovesti do požara. Kostí u hrani provode toplinu, što znači da se hrana brže iskuha. Vodite računa o tome da se hrana kuha ujednačeno.
Gustoća	Gustoća hrane utječe na duljinu vremena potrebnog vremena kuhanja. Lagana, porozna hrana kao što su kolači ili kruh brže se pripravlja nego teška, gusta hrana kao pečene i složenci.
Količina	Broj mikrovalova u vašoj pećnici konstantan je bez obzira na količinu hrane koju spravljate. Vrijeme kuhanja povećajte kada povećate i količinu hrane koju stavljate u pećnicu, npr. četiri krumpira kuhat će se dulje nego dva.
Veličina	Manja količina hrane i manji komadi hrane iskuhat će se brže nego veći budući da mikrovalovi ulaze u hranu sa svih strana prema sredini. Ako želite jednakomjerno kuhanje, pazite da svi komadi budu jednake veličine.
Oblik	Hrana nepravilnog oblika, npr. pileća prsa ili batac, zahtjeva dulje kuhanje zbog debljih dijelova. Za jednakomjerno kuhanje deblje dijelove postavite prema vanjskoj strani posude gdje će ti dijelovi primiti više energije. Hrana okruglog oblika iskuhat će se jednakomjernije nego hrana četvrtastog oblika.
Temperatura hrane	Početna temperatura hrane utječe na duljinu potrebnog vremena kuhanja. Ohlađena hrana dulje će se kuhati nego hrana na sobnoj temperaturi, npr. kolač sa hladnim sastojcima (tj. margarin) dulje će se kuhati nego kolač pripremljen sa sastojcima na sobnoj temperaturi. Temperatura spremnika nije pravi pokazatelj temperature hrane ili pića. Izrežite hranu s punjenjima, npr. krafne sa džemom, kako bi se oslobodila toplina ili para.



Lice i ruke: uvijek koristite rukavice kada vadite hranu ili posuđe iz pećnice. Odmaknite se od pećnice kada ju otvarate kako bi iz nje prvo izašla toplina ili para. Kada skidate pokrove (npr. foliju), otvarate vrećice za pečenje ili paketiće s kolicama, pazite da vam u lice i ruke ne dođe para.



Provjerite temperaturu hrane i pića i promiješajte prije posluživanja. Posebno obratite pažnju kada takvu hranu poslužujete bebama, djeci ili starijima. Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom potrebno je promiješati ili protresti te prije konzumacije provjeriti temperaturu kako biste izbjegli opekline.





PRIKLADNO POSUĐE ZA KUHANJE



Za kuhanje/odmrzavanje hrane u mikrovalnoj pećnici mikrovalovi moraju proći kroz spremnik kako bi došli do hrane. Stoga je važno odabrati odgovarajuće posuđe.

Okruglo i ovalno posuđe bolje je od pravokutnog ili izduženog posuđa jer je hrana u kutovima sklona prekuhavanju. U nastavku je navedeno različito posuđe koje možete upotrijebiti.

Posuđe	Sigurno za mikrovalnu pećnicu	Komentari
Aluminijska folija Folijski spremnici	✓ / ✗	Za sprječavanje pregrijavanja hrane možete upotrijebiti male komadiće aluminijske folije. Folija treba biti najmanje 2 cm od stjenki unutrašnjosti kako ne bi došlo do iskrenja. Folijski spremnici se ne preporučuju, osim ako to navodi proizvođač, npr. Microfoil®. Pažljivo slijedite upute.
Posuđe za zapecivanje	✓	Uvijek se pridržavajte uputa proizvođača. Nemojte premašiti zadano vrijeme grijanja. Budite iznimno pažljivi jer sva jela postanu jako vruća.
Porculan i keramika	✓ / ✗	Porculan, grnčarija, glazirano zemljano posuđe i koštani porculan obično su prikladni ako nemaju metalne ukrase.
Stakleno posuđe, npr. Pyrex®	✓	Budite oprezni ako rabite fino stakleno posuđe jer može napuknuti prilikom naglog zagrijavanja.
Metal	✗	Ne preporučuje se uporaba metalnog posuđa jer ono uzrokuje iskrenje uslijed kojeg može nastati požar.
Plastični i stiroporni spremnici (npr. za brzu hranu)	✓	Budite oprezni jer se neki spremnici mogu izobličiti, rastopiti ili promijeniti boju pri visokim temperaturama.
Najlonska folija	✓	Ne smije dodirivati hranu i treba je probušiti kako bi para mogla izlaziti.
Vrećice za zamrzavanje/pečenje	✓	Mora se probušiti kako bi para mogla izlaziti. Nemojte rabiti plastične ili metalne vezice jer se mogu rastopiti ili uzrokovati požar zbog iskrenja metala.
Papirnati tanjuri, čaše i kuhinjski papir	✓	Koristite samo za zagrijavanje ili upijanje vlage. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati požar.
Slamnat i drveni spremnici	✓	Budite pokraj pećnice kad rabite ove materijale jer pregrijavanje može uzrokovati požar.
Reciklirani papir i novine	✗	Mogu sadržavati tragove metala koji mogu uzrokovati iskrenje i požar.

HR



UPOZORENJE:

Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim spremnicima pazite na pećnicu zbog mogućnosti zapaljenja.





SAVJETI VEZANI UZ ODMRZAVANJE

Odmrzavanje hrane pomoću mikrovalne pećnice je najbrža metoda.

Taj proces je vrlo jednostavan, no važno je pridržavati se uputa kako bi se hrana do kraja odmrznula.

Preslagivanje hrane	Hrana koja se postavi prema vanjskoj strani posude odmrznut će se brže od hrane na sredini. Stoga je vrlo važno da se hrana premješta 4 puta tijekom odmrzavanja. Premjestite dijelove hrane koji su na vanjskoj strani prema sredini i obratno. Na taj način jednakomjerno će se odmrznuti svi dijelovi hrane.
Odvajanje hrane	Kada se izvadi iz zamrzivača, hrana se često drži zajedno. Vrlo je važno da odvojite dijelove hrane što je prije moguće tijekom odmrzavanja, npr. tanko narezana slanina, fileti piletine.
Pokrivanje hrane	Neki dijelovi hrane mogu tijekom zamrzavanja postati topli. Kako ne bi došlo do zagrijavanja ili kuhanja, takva područja pokrijte malim komadom folije koja reflektira mikrovalove, npr. pileći bataci i krilca.
Ostavljanje hrane da stoji	Važno je da hranu neko vrijeme ostavite da stoji kako bi se skroz odmrznula. Odmrzavanje nije dovršeno kada se hrana izvadi iz mikrovalne pećnice. Hranu ostavite da odstoji, pokrivena, toliko dugo dok se srednji dio hrane ne odmrzne do kraja.
Okretanje na drugu stranu	Hranu je tijekom odmrzavanja potrebno okrenuti na drugu stranu barem 3-4 puta. To je važno kako bi se hrana do kraja odmrznula.

NAPOMENE:

- Prije odmrzavanja odstranite svu ambalažu i materijal za pakiranje.
- Za odmrzavanje hrane u mikrovalnoj pećnici koristite razinu snage SREDNJE NISKA ili NISKA.





SAVJETI VEZANI UZ PODGRIJAVANJE



Za podgrijavanje hrane pridržavajte se savjeta i uputa u nastavku kako bi se hrana u potpunosti zagrijala prije posluživanja.

Jela na tanjuru	Izvadite mesne porcije i njih zagrijajte odvojeno. Gledaj upute u nastavku. Manje komade hrane stavite na sredinu tanjura, dok veće i deblje komade hrane stavite na rub tanjura. Pokrijte hranu folijom s otvorima i zagrijajte ju na SREDNJOJ razini snage. Kada prođe pola vremena potrebnog za zagrijavanje, hranu promiješajte ili presložite. NAPOMENA: Prije posluživanja provjerite ako je hrana sasvim zagrijana.	
Narezano meso	Meso pokrijte folijom s otvorima i zagrijajte na SREDNJOJ razini snage. Presložite komade mesa barem jednom tijekom zagrijavanja kako bi se svi komadi mesa sasvim zagrijali. NAPOMENA: Prije posluživanja provjerite ako je meso sasvim zagrijano.	
Porcije peradi	Deblje komade mesa stavite prema vanjskoj strani posude, pokrijte folijom s otvorima i zagrijajte na SREDNJE VISOKOJ razini snage. Meso okrenite kada prođe pola vremena potrebnog za zagrijavanje. NAPOMENA: Prije posluživanja provjerite ako je meso sasvim zagrijano.	
Složenci	Pokrijte folijom s otvorima ili odgovarajućim poklopcem i zagrijajte na SREDNJOJ razini snage. Često promiješajte kako bi se cijeli složenac jednakomjerno zagrijao. NAPOMENA: Prije posluživanja provjerite ako je hrana sasvim zagrijana.	

Kako biste postigli što bolje rezultate kod zagrijavanja, odaberite razinu snage koja odgovara vrsti hrane, npr. posuda povrća može se zagrijati pomoću VISOKE razine snage, dok se lasanja, koja sadrži sastojke koji se ne mogu promiješati, može zagrijati pomoću SREDNJE razine snage.

NAPOMENE:

- Prije zagrijavanja hranu izvadite iz metalnih spremnika ili folije.
- Na duljinu zagrijavanja utječe oblik, dubina, količina i temperatura hrane zajedno s veličinom, oblikom i materijalom spremnika.



Tekućine nemojte zagrijavati u spremnicima s uskim grlom jer bi se sadržaj mogao preliti iz spremnika i uzrokovati opekotine.

HR

- Kako biste izbjegli pregrijavanje i požar budite posebno oprezni prilikom zagrijavanja hrane s visokim udjelom šećera ili masnoće, npr. mini pita ili kolača kao što je božićni kuglof.
- Nikada ne zagrijavajte ulje ili mast za duboko prženje jer može doći do pregrijavanja i požara.
- Krumpir u konzervi ne smije se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici, pridržavajte se uputa proizvođača navedenih na konzervi.



Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom potrebno je promiješati ili protresti te prije konzumacije provjeriti temperaturu kako biste izbjegli opekline.





ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UNUTRAŠNJOST PEĆNICE

- Nakon svake uporabe očistite unutrašnjost mikrovalne pećnice.
- Za čišćenje unutrašnjosti pećnice koristite blagi deterdžent, npr. deterdžent za pranje suđa s toplom vodom na mekoj krpi.
- Ostaci hrane i prolivena tekućina nakupit će se na stjenkama pećnice. Ako se u unutarnjem dijelu pećnice nakupi mast, masnoća i ostaci hrane, može doći do zagrijavanja, dimljenja ili čak i požara kod sljedeće uporabe pećnice.
- **Pokrov provodnika valova** uvijek održavajte čistim. Izrađen je od krhkog materijala te se mora čistiti pažljivo (slijedite prethodne upute za čišćenje). Pokrov provodnika valova potrošni je dio i, ako se ne obavlja redovito čišćenje, bit će ga potrebno zamijeniti.

Hrana tijekom kuhanja oslobađa paru i uzrokuje kondenzaciju u unutrašnjosti i na vratima pećnice. Pećnicu je važno dobro obrisati. Nakupljanje kondenzacije postupno dovodi do nastajanja hrđe u unutrašnjosti.

- **Pazite da se mast ili prljavština ne nakupe na brtvama vrata ili područjima oko vrata. Na taj način nećete moći do kraja zatvoriti vrata, što će uzrokovati propuštanje mikrovalova (pridržavajte se navedenih uputa za čišćenje).**
- Nakon svake uporabe blagim sredstvom za čišćenje očistite okretni tanjur i podložak s valjcima i obrišite suhom krpom. Na taj način neće se nakupljati masnoća i ostaci hrane. Okretni tanjur može se prati u perilici suđa.
- **PEĆNICU REDOVITO ČISTITE I UKLANJAJTE SVE OSTATKE HRANE. Neodržavanje pećnice čistom može uzrokovati propadanje površine, negativno utjecati na vijek trajanja uređaja te uzrokovati opasne situacije.**

VANJSKO KUĆIŠTE

- Za čišćenje vanjskog dijela pećnice koristite blagi deterdžent, npr. deterdžent za pranje suđa s toplom vodom na mekoj krpi.
- Očistite i nakon toga suhom krpom obrišite upravljačku ploču tako da vrata budu otvorena kako se pećnica ne bi pokrenula.

NAPOMENE:

- Nikada nemojte koristiti sredstva za čišćenje u spreju, mrežice za čišćenje ili abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste oštetili površinu pećnice.
- Ne smije se koristiti parni čistač.
- Pazite da voda s deterdžentom ne uđe u male otvore na stjenkama pećnice i donjem dijelu pećnice. Voda koja uđe u te otvore mogla bi uzrokovati oštećenje unutrašnjosti pećnice.





RJEŠAVANJE PROBLEMA



Ako mislite da pećnica ne radi ispravno, prije kontaktiranja servisne službe napravite nekoliko jednostavnih provjera. Na taj način nećete uzalud zvati servisnu službu ako je kvar sasvim jednostavan.

U nastavku se nalazi popis jednostavnih provjera:

Stavite pola šalice vode na okretni tanjur i zatvorite vrata. Odaberite VISOKU razinu snage i trajanje od 1 minute.

1. Upali li se lampa pećnice tijekom kuhanja?
2. Okreće li se okretni tanjur?
3. Radi li ventilator za hlađenje? (Provjerite tako da ruku stavite iznad otvora ventilacijskih otvora.)
4. Uključuje li se zvučni signal nakon 1 minute?
5. Je li voda u šalici vruća?

Ako odgovorite "NE" na bilo koje pitanje, prvo provjerite ako je utikač pravilno umetnut u utičnicu i ako nije iskočio osigurač. Ako je oboje u redu, provjerite ostale stavke u skladu s tablicom za rješavanje problema u nastavku.

NAPOMENA:

Ako hranu kuhate dulje od standardnog vremena (pogledajte tablicu u nastavku) primjenom istog načina kuhanja, sigurnosni mehanizmi pećnice mogu se automatski aktivirati. Snaga mikrovalova automatski će se smanjiti.

Način kuhanja	Standardno vrijeme
Kuhanje na VISOKOJ razini snage	20 minuta

UPOZORENJE:

Nikada nemojte sami podešavati, popravljati ili modificirati pećnicu. Takve zahvate, servisiranja i popravke smije obavljati samo ovlašteni i osposobljeni predstavnik tvrtke SHARP. Skidanje pokrova koji štiti od energije mikrovalova je opasno.

- Brtva na vratima zaustavlja propuštanje mikrovalova tijekom rada pećnice, no nije zračno nepropusna. Oko vrata pećnice se obično vide kapljice vode, svjetlo ili se osjeća topao zrak. Hrana s visokom razinom vlage ispuštat će pare i uzrokovati kondenzaciju unutar pećnice koje može kapati iz vrata.
- Popravci i modifikacije: Ne upotrebljavajte pećnicu ako ne radi ispravno.
- Pristup vanjskom kućištu i lampi: Nikada nemojte odstraniti vanjsko kućište. To je iznimno opasno zbog dijelova pod visokim naponom koji se nikada ne smiju dirati jer mogu uzrokovati po smrt opasne ozljede. Vaša pećnica nema pokrov za lampu. Ako lampa ne radi, nemojte sami mijenjati žarulju, već se obratite servisnoj službi tvrtke SHARP.

PROBLEM	RJEŠENJE
Okolo vrata osjeća se propuh.	Kada pećnica radi, unutar unutarnjeg prostora cirkulira zrak. Vrata nisu zračno nepropusna tako da iz vrata može izlaziti zrak.
U pećnici se stvara kondenzacija tako da iz vrata može kapati voda.	Unutarnji prostor pećnice obično će biti hladniji od hrane koja se kuha tako da će se para koja se stvara tijekom kuhanja kondenzirati na hladnijim površinama. Količina pare ovisi o količini vode u hrani koja se kuha. Neka jela, npr. krumpir, ima visoku količinu vlage. Hrana s visokom razinom vlage ispuštat će pare i uzrokovati kondenzaciju unutar pećnice koja može kapati iz vrata.
Bljeskanje ili iskrenje u unutarnjem prostoru pećnice tijekom kuhanja.	Do iskrenja dolazi kada se metalni predmet jako približi unutarnjem prostoru pećnice tijekom kuhanja. Tako će unutarnja površina pećnica postati hrapava, no neće oštetiti pećnicu.
Iskrenje kod krumpira.	Iz krumpira izvadite sve izdanke i probušite ih, a zatim stavite na okretni tanjur ili u posudu otpornu na toplinu ili slično.
Zaslon je upaljen, no upravljačka ploča ne reagira na pritisak tipki.	Provjerite ako ste dobro zatvorili vrata.
Pećnica kuha presporo.	Provjerite ako ste odabrali odgovarajuću razinu snage.
Iz pećnice se čuje buka.	Energija mikrovalova pulsira tijekom kuhanja/odmrzavanja.
Vanjsko kućište je vruće.	Vanjsko kućište postane prevruće za dodir - držite djecu što dalje od pećnice.

HR





TEHNIČKI PODACI

Naziv modela:	R270
Napon izmjenične struje	: jednofazna 230-240 V, 50 Hz
Potrošnja energije: mikrovalovi	: 1200 W
Ulazna struja: mikrovalovi	: 5,2 A
Izlazna snaga: Mikrovalovi	: 800 W (IEC 60705)
Kategorija grijanja	: E
Frekvencija mikrovalova	: 2450MHz*(grupa 2/klasa B)
Vanjske dimenzije (Š) x (V) x (D) mm	: 450 x 260 x 342
Dimenzije unutrašnjosti (Š) x (V) x (D)** mm	: 315 x 210 x 329
Kapacitet pećnice	: 20 litara**
Ujedačenost kuhanja	: Promjer okretnog tanjura 245 mm
Težina	: oko 12 kg

- * Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve europskog standarda EN55011.
U skladu s tim standardom ovaj je proizvod klasificiran kao oprema grupe 2, klase B.
Grupa 2 znači da je oprema predviđena za stvaranje radiofrekvencijske energije u obliku elektromagnetske radijacije za toplinsku obradu hrane.
Oprema klase B znači da je oprema prikladna za upotrebu u domaćinstvu.
- ** Unutarnji kapacitet obračunava se mjerenjem maksimalne širine, dubine i visine.
Stvarni kapacitet za držanje hrane je manji.

Kao dio nastojanja za stalnim poboljšanjem zadržavamo pravo promjene dizajna i specifikacija bez prethodne najave.

Nijedan dio ove publikacije ne smije se reproducirati, pohranjivati u sustav za pretraživanje ili prenositi u bilo kojem obliku, elektroničkom, mehaničkom, nije dozvoljeno fotokopiranje, snimanje, prevađanje ili neka druga sredstva bez prethodne dozvole pridobivene od tvrtke SHARP Vestel UK.

Ilustracije, tehničke informacije i podaci navedeni u ovoj publikaciji su prema našem saznanju točni u vrijeme ispisa. Zadržavamo pravo na izmjene tehničkih podataka u bilo kojem trenutku, bez prethodne najave, što je rezultat naše politike stalnog razvoja i poboljšanja.







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

A. Information on Disposal for Users (private households)

1. In the European Union

Attention: If you want to dispose of this equipment, please do not use the ordinary dust bin!

Used electrical and electronic equipment must be treated separately and in accordance with legislation that requires proper treatment, recovery and recycling of used electrical and electronic equipment.

Following the implementation by member states private households within the EU states may return their used electrical and electronic equipment to designated collection facilities free of charge*.

In some countries* your local retailer may also take back your old product free of charge if you purchase a similar new one.

*) Please contact your local authority for further details.

If your used electrical or electronic equipment has batteries or accumulators, please dispose of these separately beforehand according to local requirements.

By disposing of this product correctly you will help ensure that the waste undergoes the necessary treatment, recovery and recycling and thus prevent potential negative effects on the environment and human health which could otherwise arise due to inappropriate waste handling.

2. In other Countries outside the EU

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

For Switzerland: Used electrical or electronic equipment can be returned free of charge to the dealer, even if you don't purchase a new product. Further collection facilities are listed on the homepage of www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Information on Disposal for Business Users

1. In the European Union

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

2. In other Countries outside the EU

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





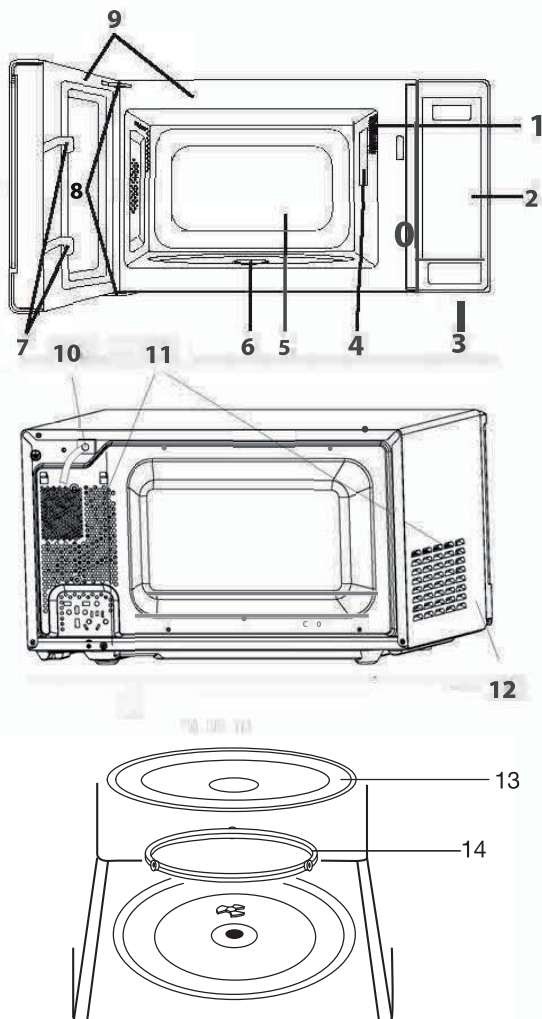
CONTENTS



OVEN AND ACCESSORIES	3
CONTROL PANEL.....	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	5-12
INSTALLATION.....	13-14
HOW YOUR OVEN WORKS	15
MICROWAVE POWER LEVELS	16
BEFORE OPERATION	16
HOW TO OPERATE YOUR OVEN	17-18
AUTO WEIGHT COOK /DEFROST	19
AUTO WEIGHT COOK CHART	20
SPEED DEFROST	21
AUTO COOK	21
AUTO COOK CHART	22
CONVENIENT FUNCTIONS	23-25
MICROWAVE COOKING ADVICE.....	26-27
SUITABLE COOKWARE.....	28
DEFROSTING ADVICE	29
REHEATING ADVICE	30
CLEANING & MAINTENANCE	31
TROUBLESHOOTING.....	32
SPECIFICATIONS.....	35
SERVICE ADDRESSES	I



OVEN AND ACCESSORIES



OVEN

1. Oven lamp
2. Control panel
3. Door opening button
4. Waveguide cover (DO NOT REMOVE)
5. Oven cavity
6. Coupling
7. Door latches
8. Door hinges
9. Door seals and sealing surfaces
10. Power cord
11. Ventilation openings
12. Outer cabinet

ACCESSORIES:

Check to make sure the following accessories are provided:

13. Turntable
 14. Roller stay
- Place the roller stay in the coupling on the oven floor, then place the turntable on to the roller stay, ensuring it is located firmly.
 - To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

NOTES:

- The waveguide cover is fragile. Care should be taken when cleaning inside the oven to ensure that it is not damaged.
- Always operate the oven with the turntable and roller stay fitted correctly. This promotes thorough, even cooking. A badly fitted turntable may rattle, may not rotate properly and could cause damage to the oven.
- The turntable rotates clockwise or anti-clockwise. The rotary direction may change each time you start the oven. This does not affect cooking performance.
- When you order accessories, please quote both the **PART NAME** and **MODEL NUMBER** to your dealer or SHARP approved service facility.



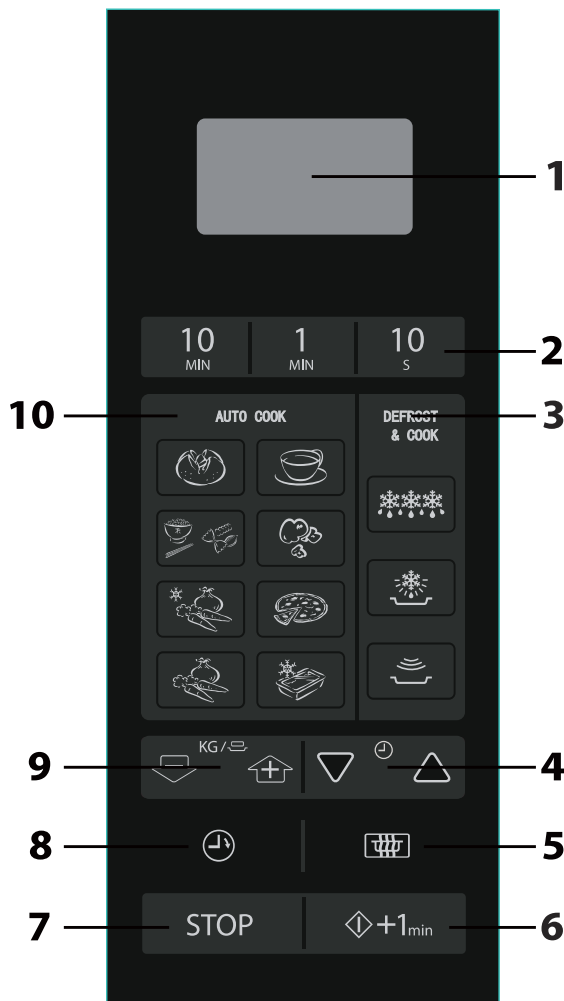
WARNING:

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





CONTROL PANEL



1. DIGITAL DISPLAY
2. TIME keys
3. WEIGHT COOK & DEFROST key
4. LESS/MORE TIME keys
5. POWER LEVEL key
6. START/AUTO MINUTE key
7. STOP/CLEAR key
8. KITCHEN TIMER key
9. WEIGHT keys
10. AUTO COOK key



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

1. This oven is designed to be used on a countertop only. It is not designed to be built into a kitchen unit. Do not place the oven in a cabinet.
2. The oven door may become hot during cooking. Place or mount the oven so that the bottom of the oven is 85 cm or more above the floor. Keep children away from the door to prevent them burning themselves.
3. **WARNING:** Do not touch the turntable directly after cooking as it may be hot.
4. Ensure there is a minimum of free space above the oven of 30 cm.
5. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
6. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
7. **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
8. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
9. **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
10. **WARNING:** Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a com-





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



petent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

- 11.** If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised SHARP service agent.
- 12. WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- 13.** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 14.** Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.
- 15.** Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the oven. See page GB-28. Use only microwave safe containers and utensils on microwave modes.
- 16.** The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- 17.** The door, outer cabinet, oven cavity, dishes, accessories will become very hot during operation.
- 18.** Care should be taken to avoid touching these areas. To prevent burns, always use thick oven gloves. Before cleaning make sure they are not hot. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- 19.** If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- 20.** Clean the oven at regular intervals and remove any

GB

GB-6





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

food deposits.

21. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
22. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
23. Steam cleaner is not to be used.
24. See instructions for cleaning door seals, cavities and adjacent parts on page GB-31.
25. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - farm houses;
 - bed and breakfast type environments.
26. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
27. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
28. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

To avoid the danger of fire:

1. **The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high, or cooking times that are too long, may overheat foods resulting in a fire.**
2. The electrical outlet must be readily accessible so that





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



- the unit can be unplugged easily in an emergency.
3. The AC power supply must be 230-240V~, 50Hz, with a 13A distribution line fuse, or a 13A distribution circuit breaker.
 4. A separate circuit serving only this appliance should be provided.
 5. Do not place the oven in areas where heat is generated. For example, close to a conventional oven.
 6. Do not install the oven in an area of high humidity or where moisture may collect.
 7. Do not store or use the oven outdoors.
 8. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.
 9. Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings.
 10. Do not block the ventilation openings.
 11. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.
 12. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire.
 13. To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.
 14. Do not store food or any other items inside the oven.
 15. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.
 16. To avoid overheating and fire, special care must be taken when cooking or reheating foods with a high sugar or fat content, for example, sausage rolls, pies or Christmas pudding.
 17. See the corresponding hints in the operation manual.
- To avoid the possibility of injury**



GB-8





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. **WARNING:**

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

- a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
 - b) The hinges and safety door latches; check to make sure they are not broken or loose.
 - c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
 - d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
 - e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.
2. Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way.
 3. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.
 4. Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Follow the instructions for "Care and Cleaning" on page GB-31.
 5. Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

To avoid the possibility of electric shock

1. Under no circumstances should you remove the outer cabinet.
2. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately, and call an authorised SHARP service agent.
3. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
4. Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surface.





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



5. Keep the power supply cord away from heated surfaces, including the rear of the oven.
6. Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not an electrician authorised by SHARP to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised SHARP service agent.

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

1. Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off.
2. Take care when microwaving liquids. Use a wide mouthed container to allow bubbles to escape.
Never heat liquids in narrow necked containers such as baby bottles, as this may result in the contents erupting from the container when heated and cause burns.
To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:
 1. Do not use excessive amount of time.
 2. Stir liquid prior to heating/reheating.
 3. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil (not metal) into the liquid whilst reheating.
 4. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.
3. Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

To avoid the possibility of burns

1. Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.
2. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns and eruption of boiling.





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- 3. To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly. Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.**
- 4.** Always stand back from the oven door when opening it to avoid burns from escaping steam and heat.
- 5.** Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

To avoid misuse by children

- 1.** Do not lean or swing on the oven door.
- 2.** Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

Other warnings

- 1.** Never modify the oven in any way.
- 2.** Do not move the oven while it is in operation.
- 3.** This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

To promote trouble free use of your oven and avoid damage:

- 1.** Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual. Doing so may damage the oven.
- 2.** When using a browning dish or selfheating material, always place a heatresistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.
- 3.** Do not use metal utensils, which reflect microwaves





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



and may cause electrical arcing. Use only the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

4. Do not place anything on the outer cabinet during operation.

NOTE:

If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

BUILT-IN KIT

No built-in kit is available for this oven.

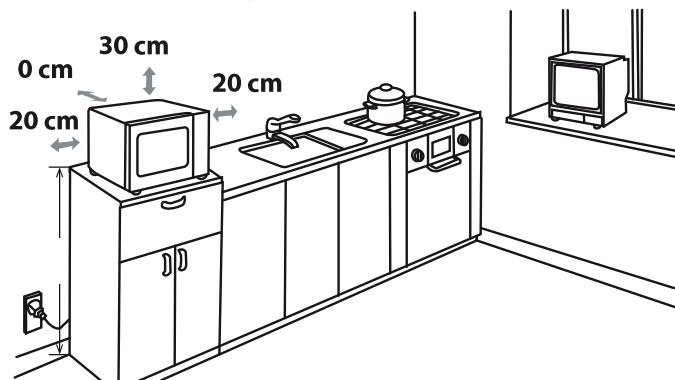
This oven is designed to be used on a countertop only.





INSTALLATION

1. Remove all packing materials from the inside of the oven cavity and remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Check the oven carefully for any signs of damage.
2. Place the oven on a secure, level surface, strong enough to take the oven weight, plus the heaviest item likely to be cooked in the oven. Do not place the oven in a cabinet.
3. Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
 - A minimum space of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.
 - Leave a minimum space of 30cm above the oven.
 - Do not remove the feet from the bottom of the oven.
 - Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
 - Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.



4. The oven door may become hot during cooking. Place or mount the oven so that the bottom of the oven is 85cm or more above the floor. Keep children away from the door to prevent them burning themselves.

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





INSTALLATION



WARNING: Do not place the oven where heat, moisture or high humidity are generated, (for example, near or above a conventional oven) or near combustible materials (for example, curtains).

Do not block or obstruct air vent openings.

Do not place objects on top of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

- Do not allow water to come into contact with the power supply cord or plug.
- Insert the plug properly into the socket.
- Do not connect other appliances to the same socket using an adaptor plug.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by a Sharp approved service facility or a similarly qualified person to avoid a hazard.
- When removing the plug from the socket always grip the plug, never the cord as this may damage the power supply cord and the connections inside the plug.
- If the plug fitted to your oven is a rewirable type and in the event of the socket outlet in your home not being compatible with the plug supplied, remove the plug properly (do not cut off).
- If the plug fitted to your oven is a nonrewirable type and in the event of the socket outlet in your home not being compatible with the plug supplied, cut-off the mains plug.
- Refit with a suitable type, observing the wiring code given in 'To replace the mains plug' on page GB-33.



WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
To wire an appropriate plug, follow the wiring code given in 'To replace the mains plug' on page GB-33.





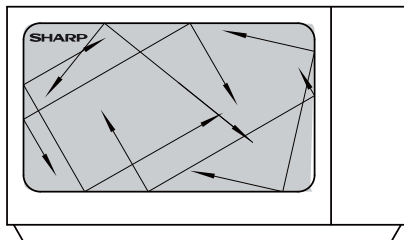
HOW YOUR OVEN WORKS

Microwaves are energy waves, similar to those used for TV and radio signals.

Electrical energy is converted into microwave energy, which is directed into the middle bottom of the cavity via a waveguide. Then the microwave stirrer distributes the microwave energy to every corner of the cavity evenly.

Microwaves cannot pass through metal, because of this the oven cavity is made of metal and there is a fine metal mesh on the door.

During cooking the microwaves bounce off the sides of the oven cavity at random.



Microwaves will pass through certain materials, such as glass and plastic, to heat the food. (See 'Suitable Ovenware' on page GB-28).

Water, sugar and fat in food absorb microwaves which cause them to vibrate. This creates heat by friction, in the same way your hands get warm when you rub them together.

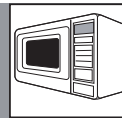
The outer areas of the food are heated by the microwave energy, then the heat moves to the centre by conduction, as it does in conventional cooking. It is important to turn, rearrange or stir food to ensure even heating.

Once cooking is complete, the oven automatically stops producing microwaves. Standing time is necessary after cooking, as it enables the heat to disperse equally throughout the food.





MICROWAVE POWER LEVELS



Power Level	Press the POWER LEVEL key	Percentage
HIGH	X1	P100
	X2	P90
MEDIUM HIGH	X3	P80
	X4	P70
MEDIUM	X5	P60
	X6	P50
MEDIUM LOW (Defrost)	X7	P40
	X8	P30
LOW (Defrost)	X9	P20
	X10	P10

IMPORTANT: The microwave power level will default to P100 unless you press the **POWER LEVEL** key

- Your oven has 10 power levels, as shown.
- To change the power level for cooking, enter the required time and then press the POWER LEVEL key until the display indicates the desired level.

• Power level

The microwave power level is varied by the microwave energy switching on and off. When using power levels other than P100 you will be able to hear the microwave energy pulsing on and off as the food cooks or defrosts.

• Check the power level

To check the microwave power level during cooking, press the **POWER LEVEL** key. As long as your finger is pressing the **POWER LEVEL** key the power level will be displayed. The oven continues to count down although the display will show the power level.

Generally the following recommendations apply:

P100/90 - (HIGH output = 800/720W) used for fast cooking or reheating e.g. for casseroles, hot beverages, vegetables etc.

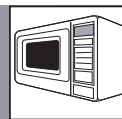
P80/70 - (MEDIUM HIGH output = 640/560W) used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as sponge cakes. At this reduced setting, the food will cook evenly without over cooking at the sides.

P60/50 - (MEDIUM output = 480/400W) for dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, eg. beef casserole, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.

P40/30 - (MEDIUM LOW output = 320/240W Defrost setting) to defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.

P20/10 - (LOW output = 160/80W) For gentle defrosting, eg. cream gateaux or pastry.

BEFORE OPERATION



Plug in the oven.

1. The oven display will show:

1.



NOTE: Please note that this model does NOT have a clock function.





HOW TO OPERATE YOUR OVEN

Opening the door:

To open the oven door, push the door opening button.

Starting the oven:

Prepare and place food in a suitable container onto the turntable or place directly onto the turntable. Close the door and press the **START/AUTO MINUTE** key.

Stopping the oven:

If you want to stop the oven during cooking press the **STOP/ CLEAR** key once or open the oven door. If you want to cancel the cooking programme, press the **STOP/CLEAR** key twice.

Your oven enables you to cook and defrost food using the automatic programmes, or to cook and defrost food manually.

Automatic cooking and defrosting allows you to cook and defrost using preset programmes where the timings have been calculated for you, e.g AUTO WEIGHT COOK, SPEED DEFROST, AUTO WEIGHT DEFROST.

Manual cooking and defrosting allows you to cook/defrost foods and weights which are not included in the automatic programmes.

Following are examples of manual cooking and defrosting.

For automatic cooking and defrosting refer to pages GB-19 - 22.

MANUAL COOKING

- Enter the cooking time and use microwave power levels P10 to P100 to cook (refer to page GB-16).
- Stir or turn the food, where possible, 2 - 3 times during cooking.
- After cooking, cover the food and leave to stand, where recommended.

Example:

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

1. Input the power level by pressing the **POWER LEVEL** key 4 times for 70P.
2. Enter the cooking time by pressing the **1 MIN** key twice and then the **10 SEC** key 3 times.
3. Press the **START/AUTO MINUTE** key once to start cooking.



The display will count down through the set cooking time.





HOW TO OPERATE YOUR OVEN



MANUAL DEFROSTING

- Enter the defrosting time and use microwave power levels P10 or P30 to defrost (refer to page GB-16).
- Stir or turn the food, where possible, 2 - 3 times during defrosting.
- After defrosting, cover the food in foil and leave to stand until thoroughly defrosted.

Example:

To defrost for 10 minutes on P 30 microwave power.

1. Input the power level by pressing the **POWER LEVEL** key 8 times.
2. Enter the defrosting time by pressing the **10 MIN.** key once.
3. Press the **START/ AUTO MINUTE** key once to start defrosting.



The display will count down through the cooking time.

NOTES:

- When the oven starts, the oven lamp will light and the turntable will rotate clockwise or anti-clockwise.
- Your oven can be programmed up to 99 minutes, 90 seconds (99.90).
- When the door is opened during cooking, the cooking time on the display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the **START/ AUTO MINUTE** key is pressed.
- If you wish to know the power level during cooking, press the **POWER LEVEL** key. As long as your finger is touching the key the power level will be displayed.



AUTO WEIGHT COOK/ DEFROST

AUTO WEIGHT COOK/DEFROST enables you to cook or defrost pre-programmed meals listed. Follow the example below for details on how to operate these functions.

AUTO WEIGHT COOK allows you to cook 3 popular menus.

When cooking beef, press the **AUTO WEIGHT COOK** key x 1 COO1 will appear on the display.

When cooking lamb, press the **AUTO WEIGHT COOK** key x 2 COO2 will appear on the display.

When cooking pork, press the **AUTO WEIGHT COOK** key x 3 COO3 will appear on the display.

Example 1: To cook beef weighing 1.2kg from chilled using **AUTO WEIGHT COOK**.

1. Press the **AUTO WEIGHT COOK** key once.
2. Enter the weight by pressing the **WEIGHT** keys until the desired weight is displayed.
3. Press the **START/AUTO MINUTE** key once to start cooking.



The display will count down through the cooking time.

Example 2: To defrost a Meat Joint weighing 1.2kg using **AUTO WEIGHT DEFROST**.

1. Select the menu required by pressing the **AUTO WEIGHT DEFROST** key once.
2. Enter the weight by pressing the **WEIGHT** keys until the desired weight is displayed.
3. Press the **START/AUTO MINUTE** key once to start defrosting.



The display will count down through the defrosting time.





AUTO WEIGHT COOK CHART



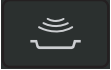
WEIGHT RANGE:

- Food weight should be rounded up or down to the nearest 0.1 kg, for example, 0.65kg to 0.7kg or 0.34kg to 0.3kg.
- You are restricted to enter a weight within the range (see the following charts).

NOTES:

- When action is required (example, to turn food over), the oven stops, the audible signals sound, the remaining cooking time and an indicator will flash on the display. To continue cooking, press the **START/AUTO MINUTE** key.
- The final temperature will vary according to the initial food temperature. Check food is piping hot after cooking. If necessary, you can extend the cooking manually.

AUTO WEIGHT COOK

MENU	WEIGHT RANGE	COOKING PROCEDURE
Roast Beef 	0.1kg - 2.0kg	• Place meat in a flan dish on the turntable. • Turn meat over when the audible signal sounds. • After cooking, leave meat to stand wrapped in aluminium foil for 10 minutes.
Roast Lamb 	0.1kg - 2.0kg	• Place meat in a flan dish on the turntable. • Turn meat over when the audible signal sounds . • After cooking, leave meat to stand wrapped in aluminium foil for 10 minutes.
Roast Pork 	0.1kg - 2.0kg	• Place meat in a flan dish on the turntable . • Turn meat over when the audible signal sounds . • After cooking, leave meat to stand wrapped in aluminium foil for 10 minutes.





SPEED DEFROST

This function quickly defrosts food while enabling you to choose a suitable defrost period, depending on the food type. Follow the example below for details on how to operate this function.

Example: defrost the food for 10 minutes.

1. Select the menu required by pressing the **SPEED DEFROST** key once.
2. Enter the cooking time by pressing the **10 MIN** key once.
3. Press the **START/AUTO MINUTE** key start cooking.



NOTE: During the defrosting process the system will pause and bleep to remind you to turn the food over to ensure even defrosting. When this is complete, press **START/AUTO MINUTE** pad to resume defrosting.



AUTO COOK

AUTO COOK enables you to cook foods listed on the control panel and the chart on page GB-22. Follow the example below for details on how to operate this function.



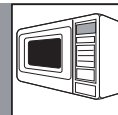
Example: To cook 0.3kg rice using Auto Cook **RICE PASTA**.

1. Select the menu required by pressing the **RICE PASTA** key once.
2. Enter the weight by pressing the **WEIGHT** keys until the desired weight is displayed.
3. Press the **START/AUTO MINUTE** key to start cooking.





AUTO COOK CHART



SELECTING MENU: You can select the Menu directly on the Key Sheet by pressing the relevant key.

Auto cook menus:

Food	Note
Jacket Potato (each 230g)	1. For beverage and potatoes, parameters on display are not weight but number of servings. 2. For Popcorn, touch POPCORN pad once to cook 100g popcorn, touch START/AUTO MINUTE to start; if the default cooking time for 100g popcorn is not suitable, just touch POPCORN pad twice, and touch number pads to enter a suitable cooking time, touch START/AUTO MINUTE to start. 3. For Rice Pasta and Frozen Meal, during cooking, the system will pause and sound beeps to remind user to take operation, then touch START/AUTO MINUTE to resume cooking.
Reheat tea/Coffee (200ml /cup)	
Rice Pasta (g)	
Popcorn (default, 100g)	
Frozen Vegetable (g)	
Pizza (g)	
Fresh Vegetable (g)	
Frozen Meal (g)	

WEIGHT RANGE:

- Food weight should be rounded up or down to the nearest 0.1 kg, for example, 0.65kg to 0.7kg or 0.34kg to 0.3kg.

NOTES:

- If there is a requirement to stir the food during the auto cook process the oven will stop and the audio signal will sound, at the same time the remaining cook time will show on the display. To continue cooking once the food has been stirred press the **START/ AUTO MINUTE** key.
- The final temperature will vary according to the initial food temperature. Check food is piping hot after cooking. If necessary, you can extend the cooking manually.
- The results when using auto cook depend on variances such as the shape and size of the food and your personal preference as regards cooking results. If you are not satisfied with the programmed result, please adjust the cooking time to match your requirement.



CONVENIENT FUNCTIONS

1. SEQUENCE COOKING:

This function enables continued and uninterrupted operation for 2 different stages.

Example:

To cook for: 5 minutes on P100 power (Stage 1)

16 minutes on P30 power (Stage 2)

STAGE 1

1. Input the power level by pressing the **POWER LEVEL** key once.



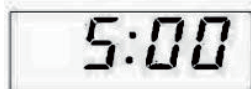
x1



2. Enter the cooking time by pressing the **1 MIN** key 5 times.



x5

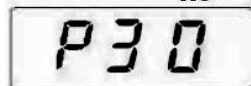


STAGE 2

3. Input the power level by pressing the **POWER LEVEL** key 8 times.



x8



4. Enter the cooking time by pressing the **10 MIN** key once and then the **1 MIN** key 6 times.



x1



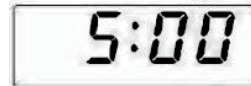
x6



5. Press the **START/AUTO MINUTE** key once to start.



x1



The oven will begin to cook for 5 minutes on P100 and then for 16 minutes on P30.

NOTE: If P100 is selected as the final power level, it is not necessary to input the power level.

2. AUTO MINUTE:

AUTO MINUTE enables you:

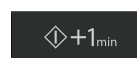
- To cook on P100 microwave power in multiples of 1 minute.
- To extend the cooking times in multiples of 1 minute when using manual cook mode.

Example: To cook on P100 for 2 minutes, press the **START/AUTO MINUTE** key twice.

NOTE:

- The cooking time may be extended to a maximum of 99 minutes, 90 seconds.

Example:



x2





CONVENIENT FUNCTIONS



3. LESS (▼) and MORE (▲) TIME:

The **LESS (▼) TIME** and **MORE (▲) TIME** keys enable you to:

- Decrease or increase cooking/defrosting time whilst the oven is in use (manual cooking only).

TO USE LESS AND MORE WITH MANUAL COOKING

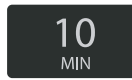
Press the **LESS (▼) TIME** or **MORE (▲) TIME** key to decrease or increase the cooking or defrosting time in multiples of 1 minute whilst the oven is in use. The overall cooking time can be increased to a maximum of 99 minutes, 90 seconds.

Example: cook on P50 for 10 minutes and then decrease the cooking time by 2 minutes:

1. Input the power level by pressing the **POWER LEVEL** key six times.
2. Enter the cooking time by pressing the **10 MIN** key once.
2. Press the **START/AUTO MINUTE** key once to start cooking.



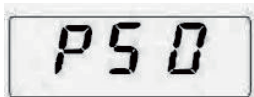
x6



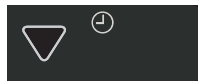
x1



x1

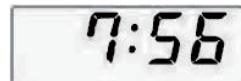


4. Reduce the cooking time by pressing the **LESS TIME** key twice.



x2

Cooking time is reduced by 2 minutes and continues to count down, for example:





CONVENIENT FUNCTIONS

4. KITCHEN TIMER:

Use the **KITCHEN TIMER** as a minute timer or to monitor the standing time for cooked/defrosted food.

Example:

To set the timer for 5 minutes.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key once.
2. Enter the desired time by pressing the **1 MIN** key 5 times.
3. Press the **START/AUTO MINUTE** key once to start.



x1



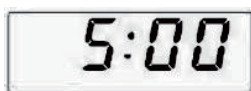
x5



x1



The display will count down.
When the display reaches zero, the audible signal will sound.



You can enter any time up to 99 minutes, 90 seconds. To cancel the **KITCHEN TIMER** whilst counting down, simply press the **STOP/CLEAR**.

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

5. CHILD LOCK

Use to prevent unsupervised operation of the oven by children.

a. To set the CHILD LOCK:

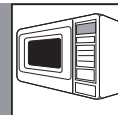
In the stand-by mode, press **STOP/CLEAR** button for 3 seconds.

b. To cancel the CHILD LOCK:

In the stand-by mode, press **STOP/CLEAR** button for 3 seconds.



MICROWAVE COOKING ADVICE



Microwaves cook food faster than conventional cooking. It is therefore essential that certain techniques are followed to ensure good results.

Many of the following techniques are similar to those used in conventional cooking.

COOKING ADVICE NOTES:

- **When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.**
- **Ensure that the utensils are suitable for use in a microwave oven. (See "Suitable Cookware" on page GB-28).**
- Do not place hot foods/utensils on a cold turntable or cold foods/utensils on a hot turntable.
- **Always attend the oven when in use.**
- **Liquids and foods must not be heated in sealed containers or jars/containers with lids on, as pressure will build up inside and may cause the container/jar to explode.**
- Only use microwave popcorn within the recommended packaging (follow the manufacturers instructions). Never use oil unless specified by the manufacturer and never cook for longer than instructed.



WARNING:

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

Cooking Techniques

Arrange	Place the thickest parts of food towards the outside of the dish. e.g. Chicken drumsticks. Foods that are placed towards the outside of the dish will receive more energy, so cook quicker, than those in the centre.	
Cover	Certain foods benefit from being covered during microwave cooking, follow recommendations where given. Use vented microwave cling film or a suitable lid.	
Pierce	Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode. e.g. Potatoes, Fish, Chicken, Sausages.	
Stir, turn and rearrange	For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.	
Stand	Standing time is necessary after cooking as it enables the heat to disperse equally throughout the food.	

NOTE: Eggs in their shells and hard/ soft boiled eggs should not be heated in the microwave oven as they may explode, even after cooking has ended.





MICROWAVE COOKING ADVICE

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



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



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





SUITABLE COOKWARE



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

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

Cookware	Microwave Safe	Comments
Aluminium foil Foil containers	✓ / ✗	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer, e.g. Microfoil [®] , follow instructions carefully.
Browning dishes	✓	Always follow the manufacturers instructions. Do not exceed heating time given. Be very careful as these dishes become very hot.
China and ceramics	✓ / ✗	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex [®]	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	It is not recommended to use metal cookware as it will arc, which can lead to fire.
Plastic/Polystyrene e.g fast food containers	✓	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Cling film	✓	It should not touch the food and must be pierced to let the steam escape.
Freezer/Roasting bags	✓	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal 'arcing'.
Paper - plates, cups and kitchen paper	✓	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Straw and wooden containers	✓	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	May contain extracts of metal which will cause 'arcing' and may lead to fire.



WARNING:

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





DEFROSTING ADVICE

Defrosting food using your microwave oven is the quickest method of all. It is a simple process but the following instructions are essential to ensure the food is thoroughly defrosted.

Rearrange	Foods that are placed towards the outside of the dish will defrost quicker than foods in the centre. It is therefore essential that the food is rearranged up to 4 times during defrosting. Move closely packed pieces from the outside to the centre and rearrange over-lapping areas. This will ensure that all parts of the food defrosts evenly.
Separate	Foods may be stuck together when removed from the freezer. It is important to separate foods as soon as it is possible during defrosting. e.g. bacon rashers, chicken fillets.
Shield	Some areas of food being defrosted may become warm. To prevent them becoming warmer and starting to cook, these areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves. e.g. legs and wings on a chicken.
Stand	Standing time is necessary to ensure food is thoroughly defrosted. Defrosting is not complete once the food is removed from the microwave oven. Food must stand, covered, for a length of time to ensure the centre has completely defrosted.
Turn over	It is essential that all foods are turned over at least 3 - 4 times during defrosting. This is important to ensure thorough defrosting.

NOTES:

- Remove all packaging and wrapping before defrosting.
- To defrost food, use microwave power levels MEDIUM LOW or LOW.





REHEATING ADVICE



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

Plated meals	Remove any poultry or meat portions, reheat these separately, see below. Place smaller items of food to the centre of the plate, larger and thicker foods to the edge. Cover with vented microwave cling film and reheat on MEDIUM, stir/ rearrange half-way through reheating. NOTE: Ensure the food is thoroughly reheated before serving.	
Sliced meat	Cover with vented microwave cling film and reheat on MEDIUM. Rearrange at least once to ensure even reheating. NOTE: Ensure the meat is thoroughly reheated before serving.	
Poultry portions	Place thickest parts of the portions to the outside of the dish, cover with vented microwave cling film and reheat on MEDIUM HIGH. Turn over halfway through reheating. NOTE: Ensure the poultry is thoroughly reheated before serving.	
Casseroles	Cover with vented microwave cling film or a suitable lid and reheat on MEDIUM. Stir frequently to ensure even reheating. NOTE: Ensure the food is thoroughly reheated before serving.	

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

NOTES:

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



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

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



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





CLEANING & MAINTENANCE

OVEN INTERIOR

- It is important to clean the interior of your microwave oven after each use.
- To clean the oven interior, use a mild detergent solution, such as washing-up liquid, with warm water on a soft cloth.
- Food and liquid splashes will build-up on the oven walls and ceiling. If grease, fat and food debris is allowed to build-up in the oven interior it may overheat, smoke or even catch fire when next using the oven.
- Keep the **waveguide cover** clean at all times. The waveguide cover is constructed from a fragile material and should be cleaned with care (follow the cleaning instructions above).
NOTE: Excessive soaking may cause disintegration of the waveguide cover.
The waveguide cover is a consumable part and without regular cleaning, will need to be replaced.
- Food will release steam during cooking and cause condensation inside the oven and door. It is important to wipe the oven dry. A buildup of condensation will eventually lead to rust forming on the oven interior.
- **Do not allow grease or dirt to build- up on the door seals or areas around the door. This may prevent the door from closing correctly and may cause a leakage of micro-waves (follow the cleaning instructions opposite).**
- Ensure the turntable and roller stay are cleaned after every use with a mild washing-up liquid solution and dried. This will prevent the build- up of grease and food debris.
The turntable is dishwasher safe.
- **CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS.**
Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

OUTER CABINET

- Wipe the outside of the microwave oven with a mild detergent solution, such as washing-up liquid, with warm water on a soft cloth.
- The control panel must be wiped clean and dried with the door open, therefore inactivating the oven.

NOTES:

- Never use spray cleaners, oven pads or abrasive scourers as these damage the surface of the oven.
- A steam cleaner should not be used.
- Take care not to let soapy water drip through the small holes in the oven walls and the cavity floor. Excess water spillage through these holes will cause damage to the oven interior.





TROUBLESHOOTING



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

Place half a cup of water on the turntable and close the door. Select HIGH and programme the oven to cook for 1 minute.

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

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

NOTE:

If you cook food for more than the standard time (see chart below) using the same cooking mode, the oven's safety mechanisms automatically activate. The microwave power level will be reduced.

Cooking Mode	Standard Time
Microwave HIGH cooking	20 Minutes

WARNING:

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a SHARP trained engineer to carry out servicing or repairs.

This is important as it may involve the removal of covers that provide protection against microwave energy.

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

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



GB-32





SPECIFICATIONS

Model name:	R270
AC Line Voltage	: Single phase 230-240V, 50Hz
Power Consumption: Microwave	: 1200W
Input Current: Microwave	: 5.2A
Output power: Microwave	: 800W (IEC 60705)
Heating Category	: E
Microwave Frequency	: 2450MHz* (Group 2/Class B)
Outside Dimensions (W) x (H) x (D) mm	: 450 x 260 x 342
Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)** mm	: 315 x 210 x 329
Oven Capacity	: 20 litres**
Cooking Uniformity	: Turntable diameter 245mm
Weight	: Approx. 12 kg

- * This product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
- ** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.

As part of a policy of continuous improvement, we reserve the right to alter design and specifications without notice.

No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system or transmitted in any form, electronic, mechanical, photocopying, recording, translating or other means without prior permission from SHARP Vestel UK

The illustrations, technical information and data contained in this publication are, to our best knowledge, correct at the time of going to print. The right to change specifications, at any time, without notice, is reserved as a part of our policy of continuous development and improvement.



Service Support Directory

Country Code	Customer Support E-mail	Local Helpline Number
Austria	helpdesk.AT@sharphomeappliances.com	0720204505
Germany	helpdesk.DE@sharphomeappliances.com	08970809954
Switzerland	helpdesk.CH@sharphomeappliances.com	0800834644
Liechtenstein	helpdesk.CH@sharphomeappliances.com	0800834644
Sweden	helpdesk.SE@sharphomeappliances.com	0080074277737
Denmark	helpdesk.DK@sharphomeappliances.com	0080074277737
Norway	helpdesk.NO@sharphomeappliances.com	0080074277737
Finland	helpdesk.FI@sharphomeappliances.com	0080074277737
Iceland	helpdesk.IS@sharphomeappliances.com	0080074277737
UK	helpdesk.GB@sharphomeappliances.com	0333 5777230
UK Microwaves	helpdeskMWO.GB@sharphomeappliances.com	0333 0143055
Ireland 1	helpdesk.IE@sharphomeappliances.com	03335777230
Netherlands	helpdesk.NL@sharphomeappliances.com	0207237777
Belgium	helpdesk.BE@sharphomeappliances.com	015480361
Luxembourg	helpdesk.LU@sharphomeappliances.com	003215480361
France	helpdesk.FR@sharphomeappliances.com	08 09 10 15 15
Estonia	helpdesk.EE@sharphomeappliances.com	00372654 6543
Latvia	helpdesk.LV@sharphomeappliances.com	00371 67717060
Slovenia	helpdesk.SI@sharphomeappliances.com	0038617291303
Lithuania	helpdesk.LT@sharphomeappliances.com	00370870044724
Croatia	helpdesk.HR@sharphomeappliances.com	0038513735684
Greece	helpdesk.GR@sharphomeappliances.com	00302104833477
Romania	helpdesk.RO@sharphomeappliances.com	0040212300982

Country Code	Customer Support E-mail	Local Helpline Number
Bulgaria	helpdesk.BG@sharphomeappliances.com	00359 (2) 4510137
Poland	helpdesk.PL@sharphomeappliances.com	0048222727444
Ukraine	helpdesk.UA@sharphomeappliances.com	0038 (0) 800601022
Czech Rep.	helpdesk.CZ@sharphomeappliances.com	00420 543215059
Hungary	helpdesk.HU@sharphomeappliances.com	0036 706279222
Slovakia	helpdesk.SK@sharphomeappliances.com	00421249105890
Moldova	helpdesk.MO@sharphomeappliances.com	0037322545474
Spain	helpdesk.ES@sharphomeappliances.com	902050407 / 914872814
Portugal	helpdesk.PT@sharphomeappliances.com	225025742
Italy 2	helpdesk.IT@sharphomeappliances.com	199 306 444

Ver 1.3 0919BV

Notes:

1. MDA only (MWO / SDA, contact local distributor)
2. MDA/MWO /SDA &AC including VRF



SHARP

Vestel Poland Sp. z o.o.

Ul. Salsy 2

02-823 Warszawa / Poland

www.sharphomeappliances.com/support



Printed in China

