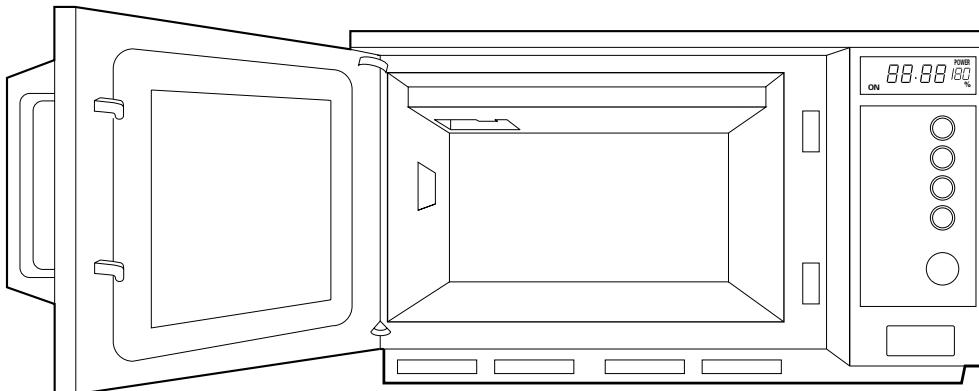


SHARP

KOMERČNÍ MIKROVLNNÁ TROUBA
KERESKEDELMI MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ
KOMERČNÁ MIKROVLNNÁ RÚRA

KUCHENKA MIKROFALOWA DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO
PROFESSIONALNA MIKROVALOVNA PEČICA



CZ	<p>Originálním návodom Návod k použití - Tento návod k použití obsahuje důležité informace, které byste si před zahájením používání mikrovlnné trouby měli pečlivě přečíst. Důležité: Pokud nedodržíte instrukce uvedené v tomto manuálu nebo upravíte zařízení tak, aby fungovalo s otevřenými dveřmi, zvyšujete vážné riziko poškození zdraví.</p>
H	<p>Eredeti Útmutató Kezelési útmutató - A kezelési útmutató fontos információkat tartalmaz. Olvassa végig figyelmesen a mikrohullámú sütő használata előtt! Fontos: A jelen kezelési útmutató előírásainak be nem tartásával, illetve a mikrohullámú sütő nyitott ajtajú működését lehetővé tevő módosítával súlyos egészségkárosodási kockázatot vállal!</p>
SK	<p>Originálny návod Návod na obsluhu - Tento návod na obsluhu obsahuje dôležité informácie, ktoré by ste si mali pred uvedením zariadenia do prevádzky bezpodmienečne prečítať. Upozornenie: Nedodržanie pokynov na použitie alebo servisných pokynov rovnako ako i akýkoľvek zásah, ktorý dovoľuje prevádzkovanie zariadenia v otvorenom stave (napr. otvorený kryt), môže viesť k závažnému poškodeniu zdravia osôb.</p>
PL	<p>Dokumentem oryginalnym Instrukcja obsługi - Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje, z którymi trzeba się zapoznać czytając uważnie tę instrukcję przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki mikrofalowej. Uwaga: Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji obsługi, albo przerabianie kuchenki, aby mogła funkcjonować przy otwartych drzwiczках, wiąże się z poważnym ryzykiem uszkodzenia zdrowia.</p>
SL	<p>Originalna navodila Navodila za uporabo - 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 predelite, tako da deluje z odprtimi vrati, lahko to resno škoduje vašemu zdravju.</p>

R-22AM 1500W (IEC 60705)
R-23AM 1800W (IEC 60705)
R-25AM 2100W (IEC 60705)

(CZ)



Upozornění:

Váš výrobek je označen tímto symbolem.

Znamená to, že je zakázáno likvidovat použitý elektrický nebo elektronický výrobek s běžným domácím odpadem. Pro tyto výrobky je k dispozici samostatný sběrný systém.

A. Informace o likvidaci pro uživatele (domácnosti)

1. V zemích Evropské unie

Upozornění: Toto zařízení nelikvidujte v běžných odpadkových koších! Použité elektrické a elektronické vybavení je třeba likvidovat samostatně a v souladu s legislativou, která vyžaduje řádnou likvidaci, obnovení a recyklaci použitého elektrického a elektronického vybavení.

Na základě dohody členských států mohou domácnosti v zemích Evropské unie vracet použité elektrické a elektronické vybavení v určených sběrnách zdarma*.

V některých zemích* od vás může místní prodejce odebrat zdarma použitý výrobek, pokud zakoupíte nový podobný.

*) Další podrobnosti vám sdělí orgány místní správy.

Pokud použité elektrické nebo elektronické vybavení obsahuje baterie nebo akumulátory, zlikvidujte je předem samostatně v souladu s místními vyhláškami.

Řádnou likvidací tohoto výrobku pomáháte zajistit, že bude odpad vhodným způsobem zlikvidován, obnoven a recyklován a zabráníte tak možnému poškození životního prostředí a zdraví obyvatel, ke kterému by mohlo dojít v případě nesprávné likvidace.

2. V ostatních zemích mimo Evropskou unii

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, obraťte se na místní správní orgány, které vás seznámí s vhodnou metodou likvidace.

B. Informace o likvidaci pro podnikatelské subjekty

1. V zemích Evropské unie

Chcete-li zlikvidovat výrobek, který je používán pro podnikatelské účely: Obráťte se na prodejce SHARP, který vás informuje o odebrání výrobku. Odebrání a recyklace mohou být zpoplatněny. Malé výrobky (a malá množství) mohou odebírat místní sběrny odpadu.

2. V ostatních zemích mimo Evropskou unii

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, obraťte se na místní správní orgány, které vás seznámí s vhodnou metodou likvidace.

(H)



Figyelem:

A terméket ezzel a jelöléssel látták el. Ez azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad az általános háztartási hulladékkel keverni. Ezekhez a termékekhez külön hulladékgyűjtő rendszer üzemel.

A. Hulladék-elhelyezési tájékoztató felhasználók részére (magán háztartások)

1. Az Európai Unióban

Figyelem: Ha a készüléket ki akarja selejtezni, kérjük, ne a közönséges szemeteskukát használja!

A használt elektromos és elektronikus berendezéseket külön, és a használt elektromos és elektronikus berendezések szabályszerű kezeléséről, visszanyeréséről és újrahasznosításáról rendelkező jogszabályokkal összhangban kell kezelni.

A tagállamok általi végrehajtást követően az EU államokon belül a magán háztartások használt elektromos és elektronikai berendezéseiket díjmentesen juttathatják vissza a kijelölt gyűjtőlétesítményekbe*. Egyes országokban* a helyi kiskereskedés is díjmentesen visszavezeti Öntől a régi terméket, ha hasonló új terméket vásárol.

*) A további részletekről, kérjük, érdeklődjön az önkormányzatról.

Ha használt elektromos vagy elektronikus berendezésében elemek vagy akkumulátorok vannak, kérjük, előzetesen ezeket selejtezze ki a helyi előírásoknak megfelelően.

A termék szabályszerű kiselejtezésével Ön segít biztosítani azt, hogy a hulladék keresztsülmenjen a szükséges kezelésen, visszanyerési és újrahasznosítási eljáráson, ezáltal közreműködik a lehetséges káros környezeti és humán egészségi hatások megelőzésében, amelyek ellenkező esetben a helytelen hulladékkezelés következtében előállhatnának.

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon az önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről.

B. Hulladék-elhelyezési tájékoztató vállalati felhasználók részére

1. Az Európai Unióban

Ha a terméket üzleti célokra használta, és ki kívánja selejtezni:

Kérjük, forduljon a SHARP kereskedéshez, ahol tájékoztatják Önt a termék visszavételéről. Lehetséges, hogy a visszavételből és újrahasznosításból eredő költségeket felszámítják. Előfordulhat, hogy a helyi hulladékbegyűjtő létesítmény átveszi a kisebb termékeket (és kis mennyiségeket).

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon az önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről.

(SK)



Upozornenie:

Váš produkt je označený týmto symbolom.

Uvádzam, že elektrické a elektronické zariadenia sa nemôžu vhadzovať do domového odpadu, ale musia sa vrátiť v súlade so systémom oddeleného zberu.

A. Informácie o likvidácii pre používateľov zo súkromných domácností

1. V Európskej únii

Upozornenie: Pri likvidácii prosím nevhadzujte toto zariadenie do bežného domového odpadu!

Nová smernica EÚ o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach nariaduje oddelený zber starých zariadení, ich spracovanie, opäťovné využitie a recykláciu.

Po zavedení smernice v členských štátoch EÚ môžu teraz súkromné domácnosti vracaa svoje použité elektrické a elektronické zariadenia zadarmo v zbernych miestach na to určených*.

V niektorých krajinách* môžete staré spotrebiče za určitých okolností zadarmo vrátiť taktiež u vášho špecializovaného predajcu, keď si kúpite porovnatelné nové zariadenie.

*) O ďalších podrobnostiach sa informujte na vašom obecnom úrade.

Ak vaše použité elektrické a elektronické zariadenia obsahujú batérie alebo akumulátory, mali by byť vopred vybraté a likvidované oddelené podľa miestne platných nariadení.

Riadnu likvidáciou prispejete k náležitému zberu, spracovaniu, opäťovnému využitiu a recykláciu odpadových zariadení. Zabraňuje sa tak možným škodlivým vplyvom na životné prostredie a zdravie v dôsledku nevhodnej likvidácie.

2. V iných krajinách mimo EÚ

Informujte sa prosím u vašej obecnej správy na riadny postup pri likvidácii tohto zariadenia. Pre Švajčiarsko: Použité elektrické a elektronické zariadenia môžu byť zadarmo vrátené u vášho obchodníka, i keď nekupujete nový produkt. Popis ďalších systémov zberu nájdete na internetových stránkach www.swico.ch alebo www.sens.ch.

B. Informácie o likvidácii pre živnostníkov

1. V Európskej únii

Ak ste tento produkt používali na podnikateľské účely a teraz ho chcete zlikvidovať:

Obráťte sa prosím na vášho špecializovaného predajcu produktov SHARP, ktorý vás môže informovať o vrátení produktu. Možno budete musieť niesť náklady za vrátenie a recykláciu. Malé produkty (v malom množstve) môžu byť možno odovzdané vo vašom miestnom zbernom mieste.

Pre Španielsko: Informujte sa prosím na zavedený systém zberu u vašej obecnej správy, ak máte otázky o vrátení vašich odpadových zariadení.

2. V iných krajinách mimo EÚ

Informujte sa prosím u vašej obecnej správy na riadny postup pri likvidácii tohto zariadenia.

PL



Uwaga:

Państwa produkt oznaczony jest tym symbolem.

Oznacza to, że zużytego sprzętu elektrycznego i elekonicznego nie należy łączyć z odpadami z gospodarstw domowych.

Dla tego typu produktów istnieje odrębny system zbiórki odpadów.

A. Informacje dla użytkowników (prywatne gospodarstwa domowe) dotyczące usuwania odpadów

1. W krajach Unii Europejskiej

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

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

Po wdrożeniu przepisów unijnych w Państwach Członkowskich prywatne gospodarstwa domowe na terenie krajów UE mogą bezpłatnie* zwracać zużyty sprzęt elektryczny i elekoniczny do wyznaczonych punktów zbiórki odpadów.

W niektórych krajach* można bezpłatnie wrócić 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 elekoniczny jest wyposażony w baterie lub akumulatory, należy je usunąć oddzielnie, zgodnie z wymogami lokalnych przepisów.

Jeśli ten produkt zostanie usunięty we właściwy sposób, pomoga 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 pozaunijnie

Jeśli chcą Państwo pozbyć się produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi i uzyskać informacje na temat prawidłowej metody usunięcia produktu.

B. Informacje dla użytkowników biznesowych dotyczące usuwania odpadów

1. W krajach Unii Europejskiej

W przypadku gdy produkt używany jest do celów handlowych i zamierzają go Państwo usunąć:

Należy skontaktować się z dealerem 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.

2. Kraje pozaunijnie

Jeśli chcą Państwo usunąć ten produkt, należy skontaktować się z władzami lokalnymi i uzyskać informacje na temat prawidłowej metody jego usunięcia.

SL



Pozor:

Vaš izdelek je označen s tem simbolom. Ta pomeni, da uporabljene električne in elektronske opreme ni dovoljeno mešati z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Za te izdelke obstaja ločen sistem zbiranja.

A. 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 ustreznoubravnavanje, ponovno uporabo in recikliranje uporabljenih električnih in elektronskih opreme. Zasebna gospodinjstva v EU lahko uporabljeno električno in elektronsko opremo brezplačno odložijo na označena zbirna mesta*.

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

*) Za več informacij se obrnite na lokalno upravo.

Če 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 ustreznoubravnavani, ponovno uporabljeni in reciklirani ter tako preprečili morebitne negativne vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi lahko izhajali iz neustreznega ravnana 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:

Obrnite se na vašega prodajalca SHARP, ki vas bo obvestil o vračilu izdelka. Lahko pride do stroškov, ki izhajajo iz vračila in recikliranja izdelka. Majhne izdelke (in majhne količine) lahko sprejmejo vaša lokalna zbirna mesta.

Za Španijo: za vračilo uporabljenih izdelkov se obrnite na uveljavljeni zbirni sistem ali lokalni upravni organ.

2. V državah zunaj EU

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

CZ **OBSAH**

NÁZVY ČÁSTÍ TROUBY	2,3	DALŠÍ VÝHODNÉ FUNKCE	CZ-5
DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ... CZ-1		ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	CZ-6
NÁVOD K INSTALACI	CZ-3	KONTROLA PŘED VOLÁNÍM SERVISU ... CZ-7	
PŘÍSLUŠENSTVÍ	CZ-3	PRŮVODCE	CZ-8
STRUČNÝ POPIS FUNKCÍ	CZ-4	TECHNICKÉ ÚDAJE	56
PŘED POUŽITÍM	CZ-4		
ČAS VAŘENÍ	CZ-4		

H **Kezelési útmutató**

A RÉSZEGYSÉGEK MEGNEVEZÉSE	2,3
FONTOS BIZTONSÁGI ELŐIRÁSOK.....	H-1
ÜZEMBEHELYEZÉSI ÚTMUTATÓ	H-3
TARTOZÉKOK	H-3
A FUNKCIÓK RÖVID LEÍRÁSA	H-4
HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT	H-4
PROGRAMOZOTT FŐZÉS	H-4

TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK	H-5
KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS	H-6
A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTTI ELLENŐRZÉS ..	H-7
ÚTMUTATÓ	H-8
MŰSZAKI ADATOK	56

SK **OBSAH**

NÁZVY DIELOV	2,3
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA .. SK-1	
NÁVOD NA INŠTALÁCIU	SK-3
PRÍSLUŠENSTVO	SK-3
STRUČNÝ POPIS FUNKCÍ	SK-4
PRED UVEDENÍM DO PREVÁDZKY	SK-4
ČASOVANÉ VARENIE	SK-4

INÉ PRAKTIKÉ FUNKCIE	SK-5
ČISTENIE A ÚDRŽBA	SK-6
SKÚŠKA FUNKCIÍ	SK-7
PRÍRUČKA	SK-8
TECHNICKÉ ÚDAJE	56

PL **SPIS TREŚCI**

NAZWY CZĘŚCI	2,3
OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA .. PL-1	
INSTRUKCJA INSTALACJI	PL-3
AKCESORIA	PL-3
KRÓTKI OPIS FUNKCJI	PL-4
PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY	PL-4
GOTOWANIE W OKREŚLONYM CZASIE ... PL-4	

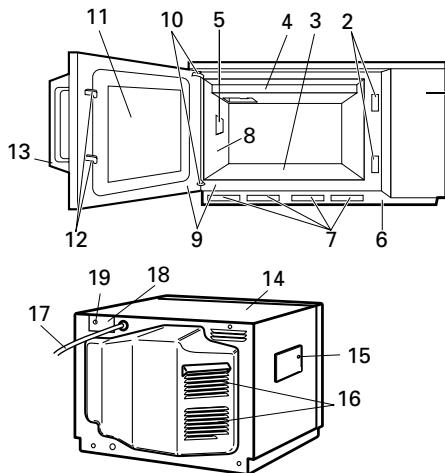
INNE PRZYDATNE FUNKCJE	PL-5
PIEŁGNOWANIE I CZYSZCZENIE	PL-6
ZANIM ZADZWONISZ DO SERWISU	PL-7
PRZEWODNIK	PL-8
SPECYFIKACJE	57

SL **VSEBINA**

IMENA DELOV	2,3
POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA SL-1	
NAMESTITVENA NAVODILA	SL-3
PRIPOMOČKI	SL-3
KRATEK OPIS FUNKCIJ	SL-4
PRED UPORABO	SL-4
ČAS KUHANJA	SL-4

OSTALE PRIROČNE FUNKCIJE	SL-5
NEGA IN ČIŠČENJE	SL-6
PREVERJANJA PRED KLICANJEM SERVISERA....	SL-7
VODIČ	SL-8
SPECIFIKACIJE	57

NÁZVY ČÁSTÍ TROUBY / A RÉSZEGYSÉGEK MEGNEVEZÉSE



CZ

TROUBA

- 1 Ovládací panel
- 2 Otvory zámku dveří
- 3 Keramické dno
- 4 Kryt proti nečistotám
- 5 Osvětlení ohřívacího prostoru trouby
- 6 Filtr prívodu vzduchu
- 7 Otvory pro prívod vzduchu
- 8 Ohřívací prostor
- 9 Těsnění dvírek a utěsněné povrchy
- 10 Dveřní závesy
- 11 Dvírka
- 12 Bezpečnostní západky dvírek
- 13 Rukojet' pro otevření dvírek
- 14 Vnější kryt
- 15 Kryt přístupu k žárovce
- 16 Větrací otvory
- 17 Síťový kabel
- 18 Montážní destička
- 19 Šroub montážní destičky

H

SÜTŐ

- 1 Vezérlőlap
- 2 Ajtózár nyílásai
- 3 Kerámiaaljzat
- 4 Fröccsenésgátló fedél
- 5 Sütőtér világítása
- 6 Légbemeneti szűrő
- 7 Légbemeneti nyílások
- 8 Sütőtér
- 9 Ajtótömítések és felfekvő felületeik
- 10 Ajtózsánérok
- 11 Ajtó
- 12 Biztonsági zár
- 13 Ajtónyitó fogantyú
- 14 Külső burkolat
- 15 A sütőtér világításának szerelőfedele
- 16 Szellőzőnyílások
- 17 Tápkábel
- 18 Rögzítőlemez
- 19 Rögzítőlemez csavarja



OVLÁDACÍ PANEL

DISPLEJ A UKAZATELE

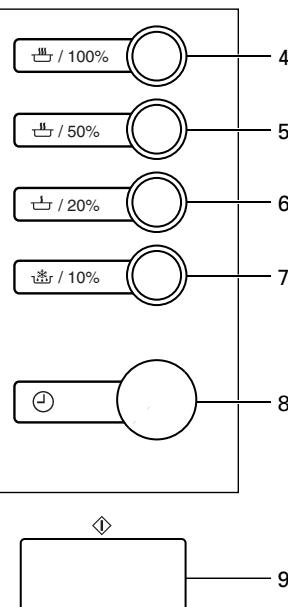
Po spuštění trouby zkontrolujte ukazatele, abyste se ujistili, že trouba pracuje podle vašeho přání.

- 1 Ukazatel vaření
Tento ukazatel ukazuje, že probíhá vaření.
- 2 Digitální displej
- 3 Ukazatel stupně výkonu mikrovlnné trouby

OVLÁDACÍ TLACÍTKA

- 4 Výkon 100%
- 5 Výkon 50%
- 6 Výkon 20%
- 7 Výkon 10%
- 8 ELEKTRONICKÝ ČASOVÁČ
Čas vaření zadejte tak, že otočíte knoflíkem.
- 9 Tlačítko START

Obrázek OVLÁDACÍCH TLACÍTEK je pro modely R-22AM/R-23AM. I když design modelu R-25AM je poněkud odlišný, název i funkce každého z tlačítek je stejná.



VEZÉRLŐLAP

KIJELZŐLAP ÉS KIJELZŐK

A sütő elindulása után ellenőrizze a kijelzőket, és bizonyosodjon meg róla, hogy a sütő a kívánt módon működik!

- 1 Főzási folyamat kijelzője
EZ a kijelző jelzi, hogy a főzés folyamatban van.
- 2 Digitális kijelző
- 3 Mikrohullámú teljesítményszint kijelzője

MŰKÖDTETŐGOMBOK

- 4 100%-os teljesítmény
- 5 50%-os teljesítmény
- 6 20%-os teljesítmény
- 7 10%-os teljesítmény
- 8 ELEKTRONIKUS IDŐZÍTŐ
A gomb elforgatása révén adja meg a főzási időt!
- 9 INDIT gomb

MIKROHULLÁM
TELJESÍTMÉNYSZINT
gomb

Az ábra az R-22AM/R-23AM modell működtetőgombjait szemlélteti. Bár az R-25AM modell kialakítása ettől kissé eltérő, minden egyik gomb neve és funkciója azonos.

NÁZVY DIELOV / NAZWY CZĘŚCI / IMENA DELOV

SK

ZARIADENIE

- Ovládaci panel
- Otvory blokovania dvierok
- Keramické dno
- Kryt proti postriekaniu
- Žiarovka vo vnútornom priestore
- Filter nasávania vzduchu
- Otvory nasávania vzduchu
- Vnútorný priestor
- Tesnenie dvierok a tesniace plochy
- Závesy dvierok
- Dvierka
- Bezpečnostné blokovanie dvierok
- Držadlo dvierok
- Vonkajšia strana
- Kryt prístupu k žiarovke rúry
- Vetračie otvory
- Sieťový kábel
- Upevňovacia doska
- Skrutka pre upevňovaciu dosku

PL

KUCHENKA

- Panel sterowania
- Otwory zatrzasków drzwi
- Ceramiczne dno
- Osłona przed zabrudzeniami
- Lampka kuchenki
- Filtr wlotu powietrza
- Otwory wlotu powietrza
- Wnętrze kuchenki
- Uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie przylegające do uszczelek
- Zawiasy drzwiczek
- Drzwiczki
- Zabezpieczające zatrzaski drzwi
- Uchwyt drzwiczek
- Obudowa zewnętrzna
- Pokrywa dostępu do lampy kuchenki
- Otwory wentylacyjne
- Przewód zasilania
- Płytki mocujące
- Šruba do płytka mocujących

SL

PEČICA

- Upravljalna plošča
- Odprtine za zatiče vrat
- Keramična podlaga
- Zaščitni pokrov
- Lučka pečice
- Filter dovoda zraka
- Odprtina za dovod zraka
- Prostor za kuhanje
- Tesnila vrat in tesnilne površine
- Vratni tečaji
- Vrata
- Varnostni zatiči vrat
- Ročica za odpiranje vrat
- Ohišje pečice
- Pokrov lučke pečice
- Prezračevalne odprtine
- Napajalni kabel
- Montažna plošča
- Vijak montažne plošče

OVLÁDACÍ PANEL

DISPLEJ A INDIKÁTORY

Po spustení rúry overte indikátory a presvedčite sa, či rúra funguje podľa očakávania.

- Indikátor varenia
Tento indikátor zobrazuje prebiehajúce varenie.
- Digitálny displej
- Indikátor úrovne výkonu mikrovlnnej rúry

PREVÁDKOVÉ TLAČIDLÁ

- | | |
|------------------------|--|
| 4 Výkon 100% | Tlačidlo |
| 5 Výkon 50% | STUPNE |
| 6 Výkon 20% | MIKROVLNNÉHO |
| 7 Výkon 10% | VÝKONU |
| 8 ELEKTRONICKÝ ČASOVAC | Otáčaním regulátora zadajte čas varenia. |
| 9 Tlačidlo ŠTART | |

Zobrazenie PREVÁDKOVÉHO TLAČIDLA sa týka modelu R-22AM-R-23AM. Aj napriek tomu, že model R-25AM sa mierne odlišuje, každý názov tlačidla a funkcia sú rovnaké.

PANEL STEROWANIA

WYSWIETLACZ I WSKAŹNIKI

Sprawdź stan wskaźników po uruchomieniu kuchenki, aby sprawdzić, czy kuchenka pracuje odpowiednio.

- Wskaźnik pracy (gotowania)
Ten wskaźnik informuje, że kuchenka pracuje.
- Cyfrowy wyświetlacz
- Wskaźnik poziomu mocy mikrofal

PRZYCISKI OBSŁUGI

- | | |
|-----------------------|----------|
| 4 100% mocy | Przycisk |
| 5 50% mocy | POZIOM |
| 6 20% mocy | MOCY |
| 7 10% mocy | KUCHENKI |
| 8 ELEKTRONICZNY ZEGAR | |
| 9 Przycisk START | |

Ilustracja PRZYCISKI OBSŁUGI przedstawia R-22AM-R-23AM. Mimo tego że konstrukcja R-25AM nieznacznie się od nich różni, nazwy i funkcje wszystkich przycisków są takie same.

NADZORNA PLOŠČA

ZASLON IN INDIKATORJI

Po vklopu pečice preverite indikatorje in se prepričajte, če pečica pravilno deluje.

- Indikator kuhanja
Ta indikator prikazuje, da poteka kuhanje.
- Digitalni zaslons
- Indikator moči mikrovalov

GUMBI ZA UPRAVLJANJE

- | | |
|------------------------|------------|
| 4 Moč 100 % | Gumb |
| 5 Moč 50% | NIVO MOČI |
| 6 Moč 20% | MIKROVALOV |
| 7 Moč 10% | |
| 8 ELEKTRONSKI ČASOVNIK | |
| 9 Gumb START | |

Prikazani so GUMBI ZA UPRAVLJANJE za model R-22AM/R-23AM.

Čeprav je zasnova R-25AM malce drugačna, so imena gumbov in njihove funkcije popolnoma iste.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ: POZORNĚ PŘEČTĚTE A UCHOVEJTE PRO PŘÍPADNÉ POUŽITÍ.

1. Tento přístroj je určen k použití specialisty nebo školenými pracovníky v obchodech, ve světelném průmyslu nebo v zemědělství nebo pro komerční použití laiky.
2. Tato trouba je určena pouze k použití na ploše kuchyňské linky. Není určena na zabudování do kuchyňské jednotky. Neumísťujte troubu do skříňky.
3. Elektrická zásuvka musí být snadno dostupná, aby se trouba v případě nouze dala jednoduše odpojit.
Zpozorujete-li kouř nebo hoření: Ponechte dveře trouby uzavřené a vypněte přívod energie vytáhnutím připojky ze zásuvky, abyste zadusili plameny. Nebudete-li dodržovat tento postup, může dojít k požáru a poškození trouby.
4. Zajistěte, aby byl nad troubou volný prostor minimálně 25 cm.
5. Tento spotřebič není určen k používání osobami E(včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost, nebo pokud jim tato osoba nedala pokyny ohledně používání.
6. Na děti je potřeba dohlížet, aby se zaručilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.
7. **VÝSTRAHA:** Dětem nedovolte troubu používat bez dohledu, jen tehdy, když jim byly vydány adekvátní pokyny, takže dítě může troubu používat bezpečným způsobem a chápe rizika nevhodného použití.
8. **VÝSTRAHA:** Pokud jsou dveře nebo těsnění dveří poškozeny, trouba se nesmí používat, dokud nebude opravena kvalifikovanou osobou.
9. **VÝSTRAHA:** Nikdy sami troubu neupravujte, neopravujte ani nepřestavujte. Je nebezpečné pro každou nekvalifikovanou osobu vykonávat jakýkoli servis nebo opravu součástí součástí při odstranění krytu, který chrání před vystavením mikrovlnné energii.
10. Pokud je napájecí kabel tohoto zařízení poškozen, musí být vyměněn technikem autorizovaného servisu firmy SHARP, aby se předešlo nebezpečí úrazu.
11. **VÝSTRAHA:** Tekutiny a jiná jídla se nesmějí ohřívat v uzavřených nádobách, protože jsou náchyně na explozi.
12. **VÝSTRAHA:** Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek opožděné výbušné sevření, proto je třeba dávat pozor při manipulaci s nádobou.
13. Nevařte vejce v skořápkách. Celá vejce na tvrdlo by se v mikrovlnné troubě ohřívat neměla, protože mohou explodovat dokonce i po ukončení mikrovlnného varu. Pokud chcete vařit nebo přehřívat vejce, která nebyla míchaná nebo mixovaná, propíchněte žloutky a bílky, jinak vejce mohou explodovat. Vejce na tvrdlo před přehřátím v mikrovlnné troubě oloupejte a nakrájejte na plátky.
14. Kuchyňské nádobí by se mělo zkontovalovat, aby bylo zajištěno, že je vhodné pro použití v troubě. Viz. "Průvodce" na straně CZ-8. Používejte pouze nádoby a náčiní vhodné pro mikrovlnný ohřev.
15. **VÝSTRAHA:** Aby se předešlo popálení, kojenecké láhve a nádobky s dětským jídlem se před konzumací musí promíchat nebo protřepat a je třeba zkontovalovat jejich teplotu.
16. Při ohřevu jídla v plastových nebo papírových nádobách sledujte troubu z důvodu možnosti vznícení.
17. Čistěte troubu pravidelně a odstraňte vždy veškeré zbytky jídla.
18. Pokud nedokážete udržet troubu v čistotě, může to vést ke zhoršení stavu povrchu, co následně může mít vliv na životnost spotřebiče a případně mít za následek nebezpečnou situaci.
19. Informace o tom, jak čistit těsnění dveří, prostor trouby a přilehlé části, najdete na straně CZ-6.
20. Mikrovlnná trouba by neměla být čištěna pomocí rozprašovače vody.

Jak se vyhnout nebezpečí vzniku požáru

1. **Mikrovlnná trouba by během provozu neměla být nechána bez dozoru.** Příliš vysoký stupeň výkonu nebo příliš dlouhá doba ohřevu může vést k přehřátí jídla a k jeho následnému vznícení.
2. Přívod střídavého proudu musí být 230 V, 50 Hz, s obvodem vybaveným minimálně 16 A pojistkou nebo 16 A jističem. Pokud používáte dvě trouby, každá trouba musí být zajištěna pomocí obvodu vybaveným 16 A pojistkou nebo jističem.
3. Doporučujeme zapojení spotřebiče do samostatného obvodu.
4. Neinstalujte troubu v blízkosti zdrojů tepla, např. běžné trouby.
5. Neinstalujte troubu v prostředí s vysokou vlhkostí nebo do míst, kde se vlhkost hromadí.
6. Neinstalujte a nepoužívejte troubu venku.
7. **Po použití vycistěte kryt a vnitřek trouby od nečistot.** Tyto části musí být suché a odmaštěné. Navršené zbytky mastnoty mohou způsobit přehřívání a následně požár.
8. Do okolí trouby a větracích otvorů nestavte hořlavé materiály.
9. Nezakrývejte větrací otvory.
10. Z jidel a obalů odstraňte všechny kovové uzávěry atd. Vznik elektrického oblouku na kovovém povrchu může způsobit požár.
11. Mikrovlnnou troubu nepoužívejte pro smažení na oleji ani pro ohřátí oleje na smažení. Teplotu oleje není možné kontrolovat a olej se může vznítit.
12. Pro přípravu popcornu v mikrovlnné troubě použijte speciální nádobí vyrobené pro tento účel.
13. Uvnitř trouby neskladujte žádné potraviny, ani předměty.
14. Po uvedení trouby do provozu zkontovalujte její nastavení, abyste se ujistili, že pracuje podle vašeho přání.
15. Abyste předešli přehřátí a požáru, je třeba dbát zvýšené opatrnosti při vaření nebo ohřívání jídla s vysokým obsahem cukru nebo tuku, jako jsou například palačinky plněné masem, koláče nebo vánoční pudink.

16. Viz odpovídající tipy v tomto návodu a v kapitole s recepty.

Jak se vyhnout nebezpečí úrazu

Pozor:

1. Pokud je trouba poškozená nebo nefunguje správně, nepoužívejte ji. Před spuštěním zkontrolujte následující:
 - a) Dvířka: ujistěte se, že se správně dovídají a že nejsou zkřivená nebo ohnutá;
 - b) Závěsy a bezpečnostní západky dvířek: ujistěte se, že nejsou ulomené nebo uvolněné;
 - c) Těsnění dvířek a utěsněné povrchy: ujistěte se, že nejsou poškozeny;
 - d) Ohřívací prostor a vnitřní strana dvířek: ujistěte se, že nejsou promáčknuté;
 - e) Síťový kabel a zásuvky: ujistěte se, že nejsou poškozené.
2. Troubu nespouštějte s otevřenými dvířky ani jinak neupravujte bezpečnostní západky dvířek.
3. Pokud je mezi těsněním dvířek a těsnicími povrchy nějaký předmět, troubu nespouštějte.
4. Nenechte mastnotu nebo nečistoty usazovat na těsnění dveří a okolních částech. Postupujte podle pokynů v kapitole „Údržba a čištění“, strana CZ-6.
5. Osoby, které používají KARDIOSTIMULÁTOR, by se měli poradit se svým lékařem nebo výrobcem kardiostimulátoru o opatřeních v souvislosti s používáním mikrovlnné trouby.

Jak se vyhnout nebezpečí zásahu elektrickým proudem

1. Za žádných okolností nesnímejte vnější kryt trouby.
2. Do otvorů pro uzavírání dvířek ani do větracích otvorů nevlévejte žádnou tekutinu a nevkládejte předměty. Pokud se do nich nějaká tekutina dostane, ihned troubu vypněte, vypojeze ze sítě a zavolejte autorizovaný servis SHARP.
3. Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.
4. Síťový kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy.
5. Síťový kabel udržujte v dostatečné vzdálenosti od horkých povrchů, zejména zadní strany trouby.
6. Před výměnou žárovky odpojte troubu ze zásuvky.

Jak se vyhnout nebezpečí exploze a náhlého varu

1. Nikdy nepoužívejte utěsněné potravinové obaly. Před ohřevem odstraňte víčko. Těsněné potravinové obaly mohou z důvodu akumulace tlaku explodovat a to i po vypnutí trouby.
2. Při ohřívání tekutin budte opatrní. Používejte nádobu s širokým hrdlem, aby mohly unikat bubliny.

Nikdy neohřívejte tekutiny v nádobách s úzkým hrdlem, jako jsou například kojenecké láhve, protože by mohlo dojít k náhlému varu a následnému popálení.

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a připadnému opaření:

1. Nepoužívejte zbytečně dlouhé časové intervaly (viz strana CZ-9, 10).
2. Před ohříváním/opakováním ohříváním a během něho tekutinu zamíchejte.
3. Doporučujeme vložit do ohřívané tekutiny skleněnou tyčinku nebo nějaký podobný předmět (ne kovový).

4. Po ukončení ohřívání tekutinu nechte asi 20 vteřin v troubě, abyste předešli náhlému varu.

3. Před ohříváním potravin jako jsou brambory, páry nebo ovoce propíchněte jejich slupku, protože by mohly explodovat.

Jak se vyhnout nebezpečí vzniku popálenin

1. **Při vydavání jídla z trouby vždy používejte speciální držák nádobí nebo kuchyňské chřapky, abyste se nespálili.**
 2. Nádoby, sáčky na popcorn atd. otvírejte vždy co nejdále od obličeje a rukou, abyste se neopařili párou a připadným vzniklým varem.
 3. **Popáleninám se vyhnete pravidelnou kontrolou teploty jídla a jeho zamícháním před podáváním. Zvláštní pozornost věnujte jídlem a nápojům podávaným kojencům, dětem a starším osobám.**
- Teplota nádoby neodpovídá skutečné teplotě jídla nebo nápoje, proto vždy zkontrolujte skutečnou teplotu jídla.
4. Při otevírání dvířek trouby se vždy postavte tak, abyste se neopařili unikající párou a teplem.
 5. Nadívaná jídla po ohřátí nakrájejte, aby z nich unikla pára a neopařili jste se.
 6. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od trouby, aby si nezpůsobili popáleniny.
 7. Nedotýkejte se zadní části trouby, bývá horká.

Jak předejít nesprávnému použití dětmi

1. O dvířka trouby se neopírejte, ani se na ně nezavěšujte. Trouba není hračka, proto si s ní nehrájte.
2. Naučte děti dodržovat všechna bezpečnostní pravidla: používat kuchyňské chřapky, opatrne odstraňovat z jídel pokličku, věnovat zvláštní pozornost obalům (např. z materiálů, které se sami zahřívají) vytvořeným pro získání křupavého jídla, protože ty mohou být obzvláště horké.

Další upozornění

1. Troubu nikdy žádným způsobem neupravujte.
2. Pokud je trouba v provozu, nehýbejte s ní.
3. Tato trouba je určena pouze pro přípravu jídel a za tím účelem může být použita. Není vhodná laboratorní využití.

Zabezpečení bezproblémového a bezporuchového provozu.

1. Nikdy troubu nezapínejte, pokud je prázdná. Pokud tak učiníte, může dojít k poškození trouby.
2. Pokud používáte nádobí, ve kterém se má jídlo zapéci do křupava, nebo nádobí, které se zahřívá, vždy pod něj umístěte tepelný izolátor jako např. porcelánový talíř, aby nedošlo k poškození keramického dna kvůli tepelnému namáhání. Doba ohřívání uvedená v návodu k nádobí nesmí být překročena.
3. Nepoužívejte kovové nádobí, které odráží mikrovlny a na kterém se může vytvořit elektrický oblouk. Do trouby nevkládejte plechovky.
4. Během provozu trouby nepokládejte na její vnější kryt žádné předměty.
5. Nepoužívejte troubu v blízkosti napařovacího hrnce nebo fritézy.

POZNÁMKA

1. Pokud si nejste jisti, jak vaši troubu zapojit, obraťte se na autorizovaného kvalifikovaného elektrikáře.
2. Ani výrobce, ani prodejce nejsou odpovědní za poškození trouby nebo úraz způsobený

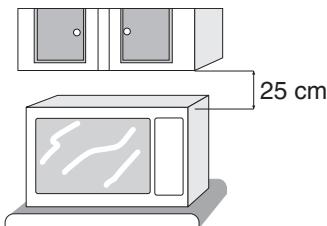
nesprávným postupem při zapojování trouby.

3. Na stěnách trouby nebo v okolí těsnění dveřík a těsněních povrchů může kondenzovat pára a tvořit kapky. To je normální jev a nesignalizuje špatné fungování nebo zatékání trouby.

NÁVOD K INSTALACI

VAROVÁNÍ: Vždy mějte arch s upozorněními (SPECIÁLNÍ POKYNY A VAROVÁNÍ) poblíž trouby, abyste do něj mohli nahlédnout.

- 1) Zohřívacího prostoru vyjměte veškerý obalový materiál. Ochrannou fólii z vnějšku trouby zcela odstraňte.
- 2) Pečlivě zkонтrolujte, jestli trouba nevykazuje nějaké viditelné známky poškození.
- 3) Troubu umístěte na rovný, dostatečně pevný povrch, který udrží váhu trouby plus ta nejtěžší jídla, která v ní budete připravovat.
Neumistujte troubu na místo, kde není snadno dostupná. Umístit troubu příliš vysoko může být nebezpečné, protože jídlo z ní nemůže být bezpečně vyjmuto.
- 4) Nad troubou musí být alespoň 25 cm volného místa:



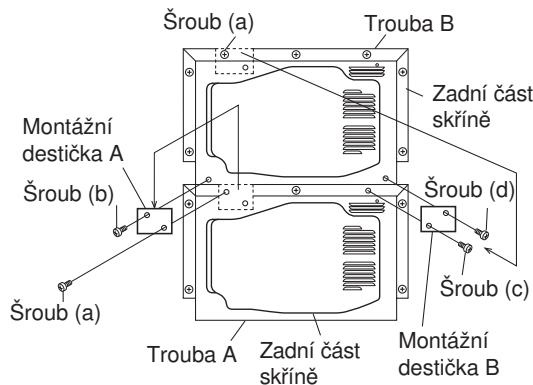
- 5) Zástrčku trouby bezpečně zapojte do standardní (uzemněné) domácí elektrické zásuvky.
- 6) Je možné společně nainstalovat dva stejné modely trouby tak, že jednu troubu umístíte na vrchní část druhé. Postupujte podle následujících pokynů.
 - 6-1) Dejte troubu A na místo a troubu B dejte na troubu A, jak to ukazuje obrázek A.
 - 6-2) Vyjměte šroub (a), kterým je přichycena montážní destička A k zadní části skříně trouby A. Vyjměte montážní destičku A.
 - 6-3) Vyjměte šroub (b) ze zadní části skříně trouby B, jak to ukazuje obrázek A.
 - 6-4) Přichyťte montážní destičku A k zadní části skříně trouby B, zatímco šroub (b) je vyjmut, jak to ukazuje obrázek A.
 - 6-5) Přichyťte montážní destičku A k zadní části skříně trouby A pomocí šroubu (a), jak to ukazuje obrázek A.

- 6-6) Vyjměte šroub (a), kterým je přichycena montážní destička B k zadní části skříně trouby B. A vyjměte montážní destičku B z trouby B. Viz obrázek A.
- 6-7) Zašroubujte šroub (a) zpět do jeho pozice.
- 6-8) Vyjměte šroub (c) z trouby A.
- 6-9) Vyjměte šroub (d) z trouby B.
- 6-10) Otočte vyjmutou montážní destičku B a potom pomocí šroubů (c) a (d) připojte montážní destičku B, jak to ukazuje obrázek A.

VAROVÁNÍ:

V případě, že instalujete dvě trouby na sebe.

- 1) K uchycení obou zařízení použijte dvě montážní destičky.
- 2) Dbejte na to, aby přívodová šňůra nebyla zachycena mezi troubami.
- 3) Neinstalujte více než jednu troubu na vrchní části druhé.
- 4) Pozor, abyste vyjmuté šrouby neztratili.



Obrázek A: Jak přichytit dvě trouby

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

- Návod k použití
- Pokyny k opatrnosti (SPECIÁLNÍ POKYNY A VAROVÁNÍ)

POZNÁMKA:

- Při objednávání příslušenství u vašeho prodejce nebo autorizovaného servisu SHARP sdělte, vždy tyto dvě následující informace: název náhradního dílu a název modelu.
- Název modelu je vytiskněn na deskách tohoto návodu k použití.

STRUČNÝ POPIS FUNKCÍ

Tlačítko pro nastavení času: nastavení času s různými časovými intervaly oběma směry.

Čas vaření: pro jednotlivé vaření a rozmrazení různých typů potravin pomocí nastavení času a výkonu.

Opakování vaření: po ručním ovládání je možné opět použít stejný čas vaření a stupeň výkonu pouhým stisknutím tlačítka stupně výkonu a potom tlačítka start.

Chybové hlášení: Chyby při provozu nebo technické problémů se zobrazí pomocí chybového kódu.

PŘED POUŽITÍM

- * Předtím, než začnete novou troubu používat, si určitě přečtěte a pochopete celou tuto provozní příručku.
- 1) Zapojte troubu do zásuvky.
* Digitální displej bude zobrazovat  .
- 2) Zadat tlačítka a elektronický časovač můžete jen se zavřenými dvířky.
- 3) Žárovka trouby a motor ventilátoru se spustí na 1 minutu, když se otevřou dvířka, nebo po vaření.

- 4) Program se zruší, pokud je při programování kterékoli z tlačítek nebo elektronický časovač v nečinnosti déle než 3 minuty.
- 5) Na displeji se zobrazí  poté, co časovač dosáhne nuly. Nápis zmizí, když otevřete dvířka trouby.
- 6) Chcete-li zrušit program při vaření, otevřete a zavřete dvířka a potom dvířka otevřete znovu.

ČAS VAŘENÍ

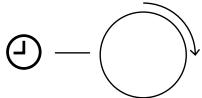
Troubu je možné naprogramovat max. na 30 minut a má 4 přednastavené stupně výkonu.

POZNÁMKA pro R-25AM:

Maximální doba vaření pro 100% nebo 50% je 15 minut. Pokud doba, kterou nastavíte, překračuje maximální čas, zobrazí se na displeji "EE 9".

STUPNĚ	VÝKON	WATTY		
		R-22AM	R-23AM	R-25AM
	100%	1500	1800	2100
	50%	750	900	1050
	20%	300	360	420
	10%	150	180	210

Příklad: Řekněme, že chcete vařit 2 minuty a 30 sekund při výkonu 50%.



 / 50%



Otočte knoflík po směru hodinových ručiček na požadovaný čas vaření (2 min. a 30 s).

Zvolte požadovaný stupeň výkonu (50%).

Spusťte vaření.

Zkontrolujte čas zobrazený na displeji.

POZNÁMKA:

1. Není nutné stisknout tlačítko STUPEŇ VÝKONU TROUBY pro 100 %.
2. Když při vaření otevřete dvířka, trouba se zastaví. Chcete-li spustit vaření znovu, zavřete dvířka a stiskněte tlačítko START. Pokud je kterékoli z tlačítek nebo elektronický časovač v nečinnosti po dobu 1 minuty po zavření dvířek, bude program zrušen.
3. Zbývající čas vaření zrušíte, když dvířka zavřete a otevřete v režimu stop.
4. Pokud knoflíkem otočíte proti směru hodinových ručiček, čas vaření se bude stupňovitě snižovat ze 30 minut.

ČESKY

Když čas, který chcete nastavit, vzroste, posunuje se časovač ve větších přírůstcích (jednotkách), jak ukazuje tabulka níže. Např. u R-22AM/23AM: Pokud zadáváte čas mezi 0 - 60 sekund, čas vaření vzrůstá v krocích o 2 sekundy, zatímco čas mezi 10 - 30 minutami se jedná o přírůstky 30 sekund.

JEDNOTKA NASTAVENÍ ČASU VAŘENÍ

(pro R-22AM/23AM)

ČAS VAŘENÍ	JEDNOTKA
0 - 60 sekund	2 sekund
60 sekund - 3 minuty	5 sekund
3 - 10 minuty	10 sekund
10 - 30 minuty	30 sekund

(pro R-25AM)

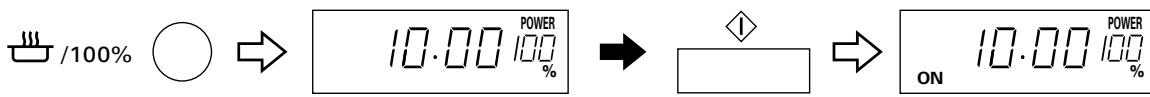
ČAS VAŘENÍ	JEDNOTKA
0 - 20 sekundy	2 sekund
20 sekundy - 1 minuta	5 sekund
1 - 6 minuty	10 sekund
6 - 15 minuty	30 sekund
15 - 30 minuty	1 minuta

DALŠÍ VÝHODNÉ FUNKCE

OPAKOVANÉ VAŘENÍ

Trouba si může zapamatovat poslední čas vaření v každém stupni výkonu. Pokud tuto funkci použijete, nemusíte zadávat čas vaření.

Příklad: Řekněme, že chcete použít tuto funkci u 100%. (Poslední doba vaření je 10 min.).



Zvolte požadovaný stupeň výkonu (100%).

Zkontrolujte čas zobrazený na displeji.

Spusťte vaření.

Zkontrolujte čas zobrazený na displeji.

INFORMACE POMOCÍ CHYBOVÝCH HLÁŠENÍ

Pokud se zobrazí CHYBOVÁ hlášení, postupujte podle pokynů níže.

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

EE1,EE2,EE3, EE6,EE10,EE16	Obratě se prosím na prodejce nebo na autorizovaný servis Sharp, protože troubu je nutné vyřadit z provozu.
EE8,EE0 (pro R-22AM/23AM)	
EE19 (pro R-25AM)	
EE7	Teplota odsávaného vzduchu je příliš vysoká. Zkontrolujte, zda nic neblokuje odvětrávací otvory nebo zda není příliš vysoká teplota v místnosti nebo zda ohřívací prostor není při provozu prázdný. Napravte a po několika minutách zkuste znovu.
EE17	Teplota magnetronu je příliš vysoká, dvakrát otevřete a zavřete dvířka a potom po několika minutách zkuste znovu.
EE9 (pro R-25AM)	Čas, který jste nastavili, překračuje maximální čas. Dvakrát otevřete a zavřete dvířka a zadejte správný čas.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

ČISTĚTE TROUBU PRAVIDELNĚ A ODSTRAŇUJTE Z NÍ VEŠKERÉ USAZENÉ ZBYTKY JÍDLA - Udržujte troubu čistou, jinak může dojít k poškození povrchu trouby, což může nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a eventuálně vést i k ohrožení bezpečnosti.

VELMI DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ:

- TROUBU NEPOUŽÍVEJTE BEZ KRYTU PROTI NEČISTOTÁM.
- NEVYNDÁVEJTE KRYT PROTI NEČISTOTÁM, DOKUD NEVYTÁHNETE NAPÁJECÍ ŠŇŮRU ZE ZÁSUVKY, PROTOŽE OTOČNÁ ANTÉNA, KTERÁ JE UMÍSTĚNA VE STROPNÍ ČÁSTI, FUNGUJE PO DOBU 1 MINUTY PO OTEVŘENÍ DVÍŘEK A MOHOLO BY DOJÍT KE ZRANĚNÍ.
- K ČIŠTĚNÍ VAŠÍ MIKROVLNNÉ TROUBY NIKDY NEPOUŽÍVEJTE BĚŽNÉ ČISTICÍ PROSTŘEDKY PRO TROUBY, ABRAZIVNÍ ČISTICÍ PROSTŘEDKY S PÍSKEM ANI HOUBIČKY S DRSNÝM POVRCHEM.
- NIKDY NESTŘÍKEJTE VODU NA TROUBU PŘÍMO. TO MŮŽE ZPŮSOBIT ELEKTRICKÝ ŠOK, ÚNIK PRODUCIT NEBO POŠKOZENÍ TROUBY.
- MIKROVLNNÁ TROUBA BY NEMĚLA BÝT ČIŠTĚNA POMOCÍ ROZPRAŠOVAČE VODY.

Vnější část trouby

Vnější část trouby můžete snadno vyčistit jemným mýdlem a vodou. Mýdlo z trouby pečlivě setřete vlhkým hadříkem a poté troubu osušte jemnou utěrkou.

Ovládací panel

Před čištěním otevřete dvířka, abyste deaktivovali tlačítka na ovládacím panelu a elektronický časovač. Při čištění ovládacího panelu postupujte opatrně. Panel jemně otřete dočista hadříkem navlhčeným pouze vodou. Vyhnete se použití příliš velkého množství vody. Nepoužívejte žádné chemické čisticí prostředky, ani čisticí prostředky s pískem.

Vnitřní část trouby

- 1) Z hygienických důvodů každý den setřete rozsypané a rozlité zbytky měkkým vlhkým hadříkem nebo houbičkou. Větší zbytky odstraňte jemným mýdlem a třením vlhkým hadříkem. Usazené zbytky se mohou připálit, může se z nich začít kouřit popř. se mohou vznítit a zapříčinit elektrický oblouk.
- 2) Udržujte keramické dno čisté. Mastnota nebo tuk zanechaný na vnitřním prostoru trouby se může při dalším použití trouby připálit nebo i vznítit.

UPZORNĚNÍ:

NEVYJÍMEJTE KERAMICKÉ DNO Z TROUBY.

- 3) Dbejte na to, aby se mýdlo ani voda nedostaly do větracích otvorů na bocích trouby. To by ji mohlo poškodit.
- 4) Na vnitřní část trouby nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji.

Kryt proti nečistotám

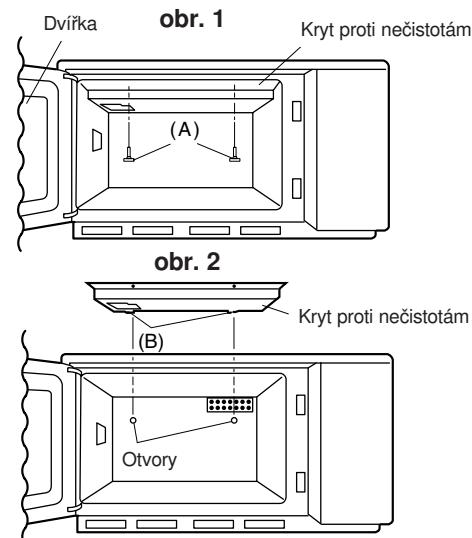
PŘINEJMENŠÍM JEDNOU TÝDNĚ KRYT PROTI NEČISTOTÁM VYJMĚTE A OBĚ JEHO STRANY OMYJTE V SLABÉM ROZTOKU S ČISTÍCÍM PROSTŘEDKEM. NÁNOSY TUKŮ BY SE MOHLY PŘIPÉKAT A MOHLY BY ZAČÍT ZAPÁCHAT. A PŘIPEČENÝ TUK BY MOHL POPÁLIT KRYT PROTI NEČISTOTÁM. KRYT PROTI NEČISTOTÁM JE UMÍSTĚN V HORNÍ ČÁSTI TROUBY A JE SNADNÉ HO VYNDAT. NEZAPOMEŇTE ODPOJIT TROUBU ZE ZÁSUVKY.

Vyjmoutí:

1. Vyjměte dva šrouby s křídlovou hlavou (A), jak ukazuje obrázek 1.
2. Vyjměte kryt z trouby.

Zpětné nasazení:

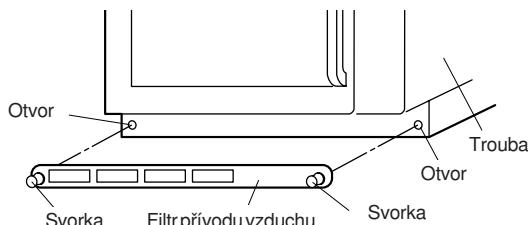
1. Vložte dva výčnělky krytu (B) do otvorů v zadní desce prostoru trouby, jak ukazuje obrázek 2.
2. Přichytěte kryt ke stropní části trouby pomocí dvou šroubů s křídlovou hlavou (A), jak ukazuje obrázek 1.



Dvírka

Pravidelně čistěte obě strany dvířek, těsnění i těsnicí povrchy jemným vlhkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí abrazivní prostředky s pískem.

Filtr přívodu vzduchu



Udržujte v čistotě filtr přívodu vzduchu. Chcete-li filtr přívodu vzduchu vyčistit, musíte vytáhnout dvě svorky na filtru a filtr přívodu vzduchu vymítnout. Filtr přívodu vzduchu opláchněte v mírně mýdlové vodě a osušte jemným hadříkem. Po vyčištění vložte filtr přívodu vzduchu zpět na místo v troubě. Čistěte ho minimálně jednou za čtrnáct dní.

UPOZORNĚNÍ:

NEUVÁDĚJTE TROUBU DO PROVOZU BEZ PŘEDCHOZÍHO UMÍSTĚNÍ FILTRU PŘÍVODU VZDUCHU ZPĚT NA SVÉ MÍSTO.

Výměna lampy v troubě

Před odstraněním krytu lampy vypojte troubu ze zásuvky elektrické energie a pote vyměňte žárovku (25W/240). Ujistěte se, že po vyměně žárovky je kryt ve skřínce trouby pevně uchycen.

KONTROLA PŘED VOLÁNÍM SERVISU

Dříve než zavoláte do servisu, zkонтrolujte následující.

1. Přívod energie.

- Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zapojena do zásuvky.
Zkontroluje, zda pojistka/jistič správně fungují.

2. Jsou-li dveře otevřeny:

A. Svítí osvětlení trouby?

ANO _____ NE _____

B. Funguje chladicí ventilátor?

ANO _____ NE _____

(Dejte ruku na zadní otvor ventilátoru.)

3. Do trouby umístěte šálek se 150 ml vody a bezpečně zavřete dvírka.

Naprogramujte troubu na jednu minutu na 100% ().

A spusťte troubu.

A. Rozsvítí se ukazatel vaření?

ANO _____ NE _____

B. Ohřála se voda v šálku během tohoto času?

ANO _____ NE _____

Pokud jste na kteroukoliv z těchto otázek odpověděli "NE", zavolejte svého prodejce nebo servisního technika autorizovaného společnosti SHARP a oznamte mu výsledky vaší kontroly.

PRŮVODCE

CO JE UŽITEČNÉ VĚDĚT O MIKROVLNÁCH

Mikrovlny způsobují kmitání molekul vody obsažené v připravovaném jídle. Výsledkem toho je tření, které generuje teplo využívané pro rozmrzování nebo vaření jídla.

Jídlo



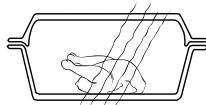
Jídlo pohlcuje mikrovlnné proudění

VHODNÉ NÁDOBÍ

Sklo, keramické sklo a porcelán

Žáruvzdorné skleněné, sklokeramické nádobí nebo porcelán jsou vhodné. Toto nádobí však nesmí obsahovat žádný kov (např. olovnatý křišťál) ani nesmí být pokované (např. pozlacené okraje, kobaltově modrý potisk).

Sklo, porcelán, keramika, plastové a papírové náčiní atd.



M i k r o v l n y procházejí skrz

Keramické nádobí

je obecně vhodné, musí však být glazované. Do neglazovaného keramického nádobí se může vsáknout voda, způsobit ohřátí nádoby a její následné rozbití.

Plastové a papírové nádobí

Žáruvzdorné a mikrovlnnému záření odolné plastové náčiní nebo papírové nádobí jsou vhodné pro rozmrzování, ohřívání a vaření. Postupujte podle instrukcí výrobce.

Mikrovlnné plastové obaly

nebo žáruvzdorné obaly jsou vhodné pro pokrytí a zabalení jídla. Postupujte podle instrukcí výrobce.

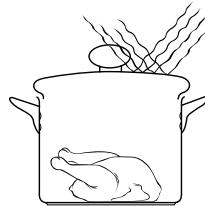
Pečící sáčky

mohou být použity v mikrovlnné troubě. Neuzavírejte sáčky pomocí kovových svorek, tyto svorky mohou způsobit roztavení fólie sáčku. Sáčky zavřete pomocí provázku a sáček několikrát propíchněte vidličkou. Běžné potravinové fólie, které nejsou žáruvzdorné, nedoporučujeme pro použití v mikrovlnné troubě.

Kovy

zpravidla by v mikrovlnných troubách neměly být používány, protože mikrovlny kovem neprocházejí a nemohou se tak dostat k samotnému jídlu. Existují ale výjimky: malé proužky alobalu lze použít k zakrytí částí jídla, aby se tyto části nerozmrazovaly nebo nevarily příliš rychle (např. kuřecí křídla).

Kov



Mikrovlny jsou odráženy

Malé kovové jehly na opékání a hliníkové misek (ve kterých se prodávají hotová jídla) mohou být použity. Musí však být v poměru k jídlu pouze malé. Např. hliníkové misky musí být naplněny jídlem alespoň do 2/3 až 3/4. Doporučuje se přemístit jídlo do nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

V případě použití hliníkových misek nebo jiného kovového náčiní musíte mezi stěnami vnitřního prostoru trouby a kovovým náčiním dodržet vzdálenost alespoň 2 cm. Jinak může dojít k poškození stěn jískřením.

Nepoužívejte žádné náčiní s pokovováním, kovovými částmi nebo doplňky jako šrouby, ucha nebo madla.

TESTOVÁNÍ NÁDOBÍ

Pokud si nejste jisti, je-li vaše nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě, provedte následující test: Umístěte nádobu do trouby, na nádobu nebo vedle ní postavte sklenici se 150 ml vody. Zapněte troubu na 100% výkon na 1 až 2 minuty. Pokud zůstane nádoba na doteck studená nebo vlažná, lze ji používat v mikrovlnné troubě. Tento test nezkoušejte na plastovém nádobí, mohlo by se roztavit.

INFORMACE O STUPNI VÝKONU

Výkon 100%:

Vysoký výkon je vhodný pro ohřívání jídla. Můžete ho také využít k přivedení jídla nebo vody k varu a následně pokračovat ve vaření při nižším stupni. (např. rýže nebo těstoviny)

Výkon 50%:

Využívá se při delším vaření hutnějších jídel.

Výkon 20%:

Pro šetrné vaření choulostivějších jídel. Můžete ho také využít pro pozvolné vaření nebo pro vaření nudlí a rýže.

Výkon 10%:

Nízký stupeň je určen hlavně pro rozmrazování. Můžete ho také využít pro vaření velmi choulostivých jídel jako je sýrová omáčka.

Zpravidla se doporučuje jídlo při vaření nebo opakovaném ohřevu přikrýt. Také můžete jídlo pokropit trochu vody (můžete použít i slanou vodu nebo vývar). Vodní pára tak udržuje jídlo vlhké a to se pak lépe a rychleji ohřívá.

TABULKA VAŘENÍ A RECEPTY

1500W	Menu	Poč. teplota	Stupně výkonu trouby	200g	400g	600g	Poznámka
ROZMRAZOVÁNÍ	Maso	-18°C	10%	přibl. 5'20"	přibl. 8'	přibl. 12'	V polovině celkové doby rozmrazování obraťte. Doba odstáti asi 10 minut.
	Drůbež	-18°C	10%	přibl. 5'20"	přibl. 8'30"	přibl. 13'	
	Ryby	-18°C	10%	přibl. 5'20"	přibl. 8'30"	přibl. 11'	
	Ovoce	-18°C	10%	přibl. 4'	přibl. 7'30"	—	
	*Koláč (bez ovoce nebo sýra)	-18°C	10%	přibl. 1'40"	přibl. 2'10"	přibl. 2'40"	
	*Koláč se šlehačkou	-18°C	10%	přibl. 1'30"	přibl. 2'50"	—	
	Krevety	-18°C	10%	přibl. 5'	přibl. 8'30"	přibl. 12'	
	**Mražené maso	-18°C	10%	přibl. 4'	přibl. 6'30"	přibl. 9'	
OHŘÍVÁNÍ	Polévka, vývar	5±2°C	100%	přibl. 1'10"	přibl. 2'10"	přibl. 3'10"	Přikryjte mikrovlnnou folií nebo pokličkou. Po ohřátí dobře promíchejte.
	Krémová polévka	5±2°C	100%	přibl. 1'20"	přibl. 2'20"	přibl. 3'20"	
	Hotová jídla	5±2°C	100%	přibl. 1'20"	přibl. 2'20"	přibl. 3'30"	
	Přílohy, Nudle	5±2°C	100%	přibl. 1'10"	přibl. 2'	přibl. 2'50"	
	Přílohy, Rýže	5±2°C	100%	přibl. 1'10"	přibl. 2'	přibl. 2'50"	
	Přílohy, Brambory	5±2°C	100%	přibl. 1'10"	přibl. 2'	přibl. 3'	
	Přílohy, Zelenina	5±2°C	100%	přibl. 1'10"	přibl. 2'	přibl. 2'50"	
	Fazole	5±2°C	100%	přibl. 1'20"	přibl. 2'20"	—	
	Guláš, Ragú	5±2°C	100%	přibl. 1'30"	přibl. 2'30"	přibl. 3'30"	
	*Maso	5±2°C	100%	přibl. 1'	přibl. 1'40"	—	
	*Párky	5±2°C	100%	přibl. 20 sekund	přibl. 30 sekund	přibl. 50 sekund	
VAŘENÍ	Přílohy, Brambory	20±2°C	100%	přibl. 2'50"	přibl. 5'30"	přibl. 6'30"	Použijte pokličku. V polovině celkové doby vaření zamíchejte.
	Přílohy, Zelenina	20±2°C	100%	přibl. 3'20"	přibl. 5'30"	přibl. 7'30"	
1800W	Menu	Poč. teplota	Stupně výkonu trouby	200g	400g	600g	Poznámka
ROZMRAZOVÁNÍ	Maso	-18°C	10%	přibl. 4'30"	přibl. 6'30"	přibl. 8'30"	V polovině celkové doby rozmrazování obraťte. Doba odstáti asi 10 minut.
	Drůbež	-18°C	10%	přibl. 4'30"	přibl. 6'30"	přibl. 9'30"	
	Ryby	-18°C	10%	přibl. 4'30"	přibl. 6'30"	přibl. 8'30"	
	Ovoce	-18°C	10%	přibl. 2'50"	přibl. 5'30"	—	
	*Koláč (bez ovoce nebo sýra)	-18°C	10%	přibl. 1'10"	přibl. 1'50"	přibl. 2'10"	
	*Koláč se šlehačkou	-18°C	10%	přibl. 1'10"	přibl. 2'10"	—	
	Krevety	-18°C	10%	přibl. 4'	přibl. 6'30"	přibl. 9'	
	**Mražené maso	-18°C	10%	přibl. 3'	přibl. 5'30"	přibl. 8'	
OHŘÍVÁNÍ	Polévka, vývar	5±2°C	100%	přibl. 1'	přibl. 1'40"	přibl. 2'30"	Přikryjte mikrovlnnou folií nebo pokličkou. Po ohřátí dobře promíchejte.
	Krémová polévka	5±2°C	100%	přibl. 1'	přibl. 2'	přibl. 2'50"	
	Hotová jídla	5±2°C	100%	přibl. 1'10"	přibl. 2'	přibl. 2'50"	
	Přílohy, Nudle	5±2°C	100%	přibl. 50 sekund	přibl. 1'20"	přibl. 2'20"	
	Přílohy, Rýže	5±2°C	100%	přibl. 50 sekund	přibl. 1'30"	přibl. 2'30"	
	Přílohy, Brambory	5±2°C	100%	přibl. 50 sekund	přibl. 1'30"	přibl. 2'30"	
	Přílohy, Zelenina	5±2°C	100%	přibl. 50 sekund	přibl. 1'50"	přibl. 2'30"	
	Fazole	5±2°C	100%	přibl. 1'	přibl. 2'	—	
	Guláš, Ragú	5±2°C	100%	přibl. 1'10"	přibl. 2'10"	přibl. 3'	
	*Maso	5±2°C	100%	přibl. 40 sekund	přibl. 1'20"	—	
	*Párky	5±2°C	100%	přibl. 15 sekund	25 sekund	35 sekund	
VAŘENÍ	Přílohy, Brambory	20±2°C	100%	přibl. 2'10"	přibl. 4'40"	přibl. 6'	Použijte pokličku. V polovině celkové doby vaření zamíchejte.
	Přílohy, Zelenina	20±2°C	100%	přibl. 2'50"	přibl. 4'40"	přibl. 6'30"	

*údaje v ks. (1,2,3 ks.) ne v gramech.

**Odstraňte rozmrazené části. Doba odstáti asi 10 minut.

2100W	Menu	Poč. teplota	Stupně výkonu trouby	200g	400g	600g	Poznámka
ROZMRAZOVÁNÍ	Maso Drůbež Ryby Ovoce *Koláč (bez ovoce nebo sýra) *Koláč se šlehačkou Krevety **Mražené maso	-18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C	10% 10% 10% 10% 10% 10% 10% 10%	přibl. 4' přibl. 4'20" přibl. 4' přibl. 2'50" přibl. 1' přibl. 1'25" přibl. 4' přibl. 3'	přibl. 5'50" přibl. 6'30" přibl. 5'30" přibl. 5'20" přibl. 1'40" přibl. 2'10" přibl. 6'30" přibl. 5'30"	přibl. 8'30" přibl. 9'30" přibl. 7'30" — přibl. 2' — přibl. 9' přibl. 8'	V polovině celkové doby rozmrazení obraťte. Doba odstání asi 10 minut.
OHŘÍVÁNÍ	Polévka, vývar Krémová polévka Hotová jídla Přílohy, Nudle Přílohy, Rýže Přílohy, Brambory Přílohy, Zelenina Fazole Guláš, Ragú *Maso *Párky	5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%	přibl. 50 sekund přibl. 1' přibl. 1' přibl. 40 sekund přibl. 40 sekund přibl. 40 sekund přibl. 50 sekund přibl. 55 sekund přibl. 1' přibl. 1' přibl. 40 sekund přibl. 15 sekund	přibl. 1'30" přibl. 1'40" přibl. 1'40" přibl. 1'10" přibl. 1'20" přibl. 1'30" přibl. 1'30" přibl. 1'50" přibl. 2' přibl. 2'50" — 40 sekund	přibl. 2'20" přibl. 2'40" přibl. 2'40" přibl. 2' přibl. 2' přibl. 2'10" přibl. 2'10" přibl. 2' přibl. 5'20" —	Přikryjte mikrovlnnou fólií nebo pokličkou. Po ohřátí dobře promíchejte.
VAŘENÍ	Přílohy, Brambory Přílohy, Zelenina	20±2°C 20±2°C	100% 100%	přibl. 2' přibl. 2'10"	přibl. 3'30" přibl. 3'50"	přibl. 5' přibl. 5'20"	Použijte pokličku. V polovině celkové doby vaření zamíchejte.

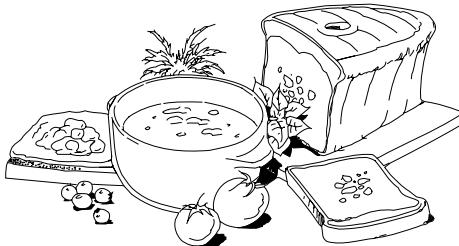
*údaje v ks. (1,2,3 ks.) ne v gramech.

**Odstraňte rozmrazené části. Doba odstání asi 10 minut.

1500W	Menu	Poč. teplota	Stupně výkonu trouby	1 ks	2 ks
SPECIALITY	Listové kynuté pečivo *Koblihy/Berliner *Boucheés à la reine *Burger *Cheeseburger Toast a anglická slanina (40 g) Míchaná vejce a Anglická slanina (140 g)	20±2°C 20±2°C 20±2°C 5±2°C 5±2°C 20±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 50% 100% 100%	přibl. 8 sekund přibl. 8 sekund přibl. 14 sekund přibl. 1' přibl. 1' přibl. 14 sekund přibl. 40 sekund	— přibl. 12 sekund přibl. 20 sekund 1'40" 1'50" — —
1800W	Menu	Poč. teplota	Stupně výkonu trouby	1 ks	2 ks
SPECIALITY	Listové kynuté pečivo *Koblihy/Berliner *Boucheés à la reine *Burger *Cheeseburger Toast a anglická slanina (40 g) Míchaná vejce a Anglická slanina (140 g)	20±2°C 20±2°C 20±2°C 5±2°C 5±2°C 20±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 50% 100% 100%	přibl. 6 sekund přibl. 5 sekund přibl. 10 sekund 40 sekund 50 sekund 10 sekund 35 sekund	— přibl. 8 sekund přibl. 15 sekund 1'20" 1'30" — —
2100W	Menu	Poč. teplota	Stupně výkonu trouby	1 ks	2 ks
SPECIALITY	Listové kynuté pečivo *Koblihy/Berliner *Boucheés à la reine *Burger *Cheeseburger Toast a anglická slanina (40 g) Míchaná vejce a Anglická slanina (140 g)	20±2°C 20±2°C 20±2°C 5±2°C 5±2°C 20±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 50% 100% 100%	přibl. 6 sekund přibl. 5 sekund přibl. 10 sekund 35 sekund 50 sekund 10 sekund 40 sekund	— přibl. 8 sekund přibl. 15 sekund 1'10" 1'40" — —

*údaje v ks. (1,2,3 ks.) ne v gramech.

Recepty



Omeleta

Na normální talíř rozstříkejte tuk. Rozmíchejte tři vejce a posypete je trochu soli a pepře. Vylijte vejce na talíř a vařte je asi 1 min. 20 s/50 s/45 s. Přidejte případnou náplň (2 polévkové lžíce) (ragú, zeleninu) a vařte znova po dobu asi 20 s/10 s/10 s.



Míchaná vejce

Smíchejte dvě vejce se solí, pepřem a trohou mléka. Vařte přibl. 1 min. a 10 s/45 s/45 s, během vaření třikrát zamíchejte.



Tip: První čas se vztahuje k 1500 W, druhý čas k 1800 W a třetí čas k 2100 W.

Všechny výše uvedené recepty jsou určené pro vaření při výkonu 100 %.

Anglická slanina

Položte 2 plátky slaniny mezi papírové ubrousky a vařte přibl. 30 s/20 s/15 s.



Toast Hawaii

Toasty potřete máslem. Naneste plátek šunky, ananasu a sýra na talíř a vařte přibl. 25 s/20 s/20 s. Po vaření položte na připravený toast.



Horká čokoláda se šlehačkou

150 ml mléka nalijte do velkého šálku. Přidejte 30 g tmavé čokolády (krájené). Zamíchejte a vařte 1 min./50 s/40 s. Během vaření zamíchejte ještě jednou. Ozdobte šlehačkou posypanou čokoládovými vločkami.



FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK: OLVASSA EL ALAPOSAN ÉS TARTSA MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!

- A készüléket szakemberek vagy képzett személyek általi, üzletekben, könnyűiparban, és farmokon, illetve laikusok általi kereskedelmi használtra terveztek.
- A sütőt nem konyhai egységbe történő beépítésre, hanem konyhapulton való elhelyezésre terveztek. Ne tegye a sütőt szekrénybe!
- A hálózati csatlakozáraljazat legyen könnyen hozzáférhető, hogy veszély esetén a készüléket könnyen ki lehessen húzni!
- Ha füstöt vagy tüzet észlel: tartsa a sütő ajtaját zárva** és húzza ki a sütő tápkábelét a falit csatlakozóból. A fenti lépések elmulasztása esetén tűz keletkezhet, és a sütő megsérülhet.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a sütő felett legalább 25 cm-nyi hely maradt.
- A készülék használatát nem ajánljuk a csökkent fizikai, érzékelési és szellemi képességekkel rendelkező személyeknek (ideértve a gyerekeket is), illetve a hasonló készülékek használatában teljességgel járatlan személyeknek - kivéve, ha a készülék fenti személyek általi használatát egy biztonságukért felelős személy felügyeli vagy irányítja.
- Gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a készülék közelében, elkerülve így azt, hogy játszanak a készülékkal.
- FIGYELMEZTETÉS:** Csak olyan esetben engedélyezze a gyermekeknek a sütő használatát, ha előtte megfelelően elmagyarázta nekik a sütő biztonságos használatát, és amennyiben sikérült megértenie a helytelen használatban rejlő veszélyeket!
- FIGYELMEZTETÉS:** Ha az ajtó vagy annak tömítése megsérült, ne működtesse a sütőt mindaddig, amíg szakember el nem végzi ezek javítását!
- FIGYELMEZTETÉS:** Tilos a sütőt a felhasználónak magának módosítania, illetve javítania! Szakemberen kívül bárki más számára veszélyes bármely olyan szervizelést, vagy javítást eszközölni, amely a mikrohullámú sugárzás ellen védő fedél levételével jár!
- Ha a készülék hálózati kábele sérült, kizárálag a SHARP által felhatalmazott szakember cserélheti ki, a kockázatok elkerülése végett.
- FIGYELMEZTETÉS:** A szétdurranás veszélye miatt tilos folyadékot, illetve bármilyen ételt zárt dobozban melegíteni!
- FIGYELMEZTETÉS:** A mikrohullámú sütőben melegített italok késleltetve és hirtelen forrni kezdhetnek, ezért óvatosan nyúljon hozzá azok tárolóedényéhez.
- Tojást soha ne főzzön héjában, és sose melegítsen egész főtt tojást a mikrohullámú sütőben, mivel az akár a melegítést követően is szétdurranhat! Ha fel nem vert tojást főz vagy melegít, akkor a tojás szétdurranásának megelőzése érdekében szúrja át a sárgáját és a fehérjét! Ha főtt tojást melegít fel mikrohullámú sütőben, akkor előbb hámozza meg, és szeletelje fel!
- A konyhai edényeket ellenőrizze, hogy használhatók-e mikrohullámú sütőben. Lásd "ÜTMUTATÓ", H-8. oldal. Csak mikrohullámú sütőkhöz ajánlott tároló dobozokat és konyhai edényeket használjon.

- FIGYELMEZTETÉS:** A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát minden keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze annak hőmérsékletét, nehogy égései sérülést okozzon!
- Ha eldobható, műanyagból vagy papírból készült edényt használ, ne hagyja a sütőt őrizetlenül, mert az edények meggyulladhatnak.
- Rendszeresen tisztítsa a sütőt és minden távolítsa el belőle az ételmaradékot használat után.
- Ügyeljen a sütő tisztán tartására! Ellenkező esetben a sütő felülete könnyen megrongálódhat, ami rövidítheti a készülék élettartamát, és balesetet okozhat.
- Az ajtózárak, üregek és ezek mellett található részek tisztítása: lásd H-6.
- A sütőt nem szabad vízsugárral tisztítani!

Tűzveszély megelőzése

- A mikrohullámú sütőt működés közben ne hagyja őrizetlenül!** Túlságosan magas teljesítményszint illetve túlságosan hosszú főzési idő választása esetén az étel túlforrósodhat, és ez tüzet okozhat!
- Az előírt hálózati feszültség 230 V, 50 Hz, legalább 16 amperes elosztó biztosítékkal, vagy legalább 16 amperes elosztó áramköri megszakítóval. Két sütő használata esetén mindenkor 16 A-es elosztóvezeték-biztosítékkal vagy elosztó áramköri megszakítóval kell biztosítani.
- Javasolt, hogy egy különálló áramkör legyen elkülönítve kifejezetten ennek a készüléknek!
- Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol hő fejlődhet, például hagyományos sütő közelébe!
- Ne helyezze a sütőt olyan helyre, ahol magas a páratartalom, vagy ahol nedvesség gyűlik össze!
- Ne tárolja és használja a sütőt épületen kívül!

Használat után tisztítsa meg a fröccsenésgátló fedeleit és a sütőteret! Ezeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A felgyülemlett zsír túlforrósodhat, füstölhet és lángra kaphat.

- Tartsa távol a gyűlékony anyagokat a sütőtől és a szellőzőnyílásoktól!
- Ne takarja el a szellőzőnyílásokat!
- Távolítsa el az összes fém zárófóliát, drótot stb. az ételeiről és az étel csomagolásáról! A fémes felületeken képződő szikra tüzet okozhat.
- Ne használja a mikrohullámú sütőt olajos sütésre vagy fritözben használálandó olaj melegítésére! A hőmérsékletet nem lehet szabályozni, és az olaj lángra lobbanhat!
- Pattogatott kukorica készítéséhez kizárálag mikrohullámú sütőhöz való pattogatottkukorica-készítő edényt használjon!
- Ne tároljon ételt vagy bármi mást a sütő belséjében!
- A sütő beindítása után ellenőrizze annak beállításait! Így megbizonyosodhat arról, hogy a sütő a kívánt módon működik-e.
- Fokozatos elővigyázatosságra van szükség a magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek (például kolbász, sütemények, karácsonyi pudding) főzése vagy melegítése esetén, a túlmelegedés és tűz keletkezésének elkerülése céljából.

16. Olvassa el az idevonatkozó tanácsokat a kezelési útmutatóban, illetve a szakácskönyv részben.

Sérülés kockázatának kiküszöbölése

VIGYÁZAT!

1. Ne használja a sütőt, ha elromlott, vagy ha hibásan működik! Használat előtt ellenőrizze az alábbiakat:
 - a) Az ajtót: ellenőrizze, hogy megfelelően záródik-e, hogy egyenesen áll-e, és hogy nincs-e meggörbülve!
 - b) Az szenérok és biztonsági reteszeket: ellenőrizze, hogy nincsenek-e eltörve vagy kilazulva!
 - c) Az ajtótömítéseket és felfekvő felületeiket: ellenőrizze, hogy nem sérülték-e!
 - d) A sütőtér belséjét illetve az ajtót: ellenőrizze, hogy nincsenek-e rajtuk horpadások!
 - e) A hálózati kábelt és a dugaszt: ellenőrizze, hogy nem sérülték-e!
2. Ne működtesse a sütőt nyitott ajtóval, és ne végezzen semmilyen szerelést az ajtó biztonsági reteszein!
3. Ne működtesse a sütőt, ha az ajtótömítések és felfekvő felületeik közé bármilyen tárgy került!
4. Ne hagyja, hogy zsír vagy szennyeződés gyűljen fel az ajtó tömítésein és a szomszédos részeken! Kövesse a „Karbantartás és tisztítás” c. rész utasításait (H-6. oldal)!
5. Szírvítmus-szabályozóval élő személyek kérjék ki orvosuk vagy a készülék gyártójának tanácsát a mikrohullámú sütővel kapcsolatos óvintézkedésekrol!

Aramütés kockázatának kiküszöbölése

1. Tilos a készülék külső burkolatát bármilyen okból kifolyólag eltávolítani!
2. Ne öntsön semmit, illetve ne helyezzen semmilyen tárgyat az ajtózár nyílásába és a szellőzőnyílásokba! Ha mégis folyadék jutna az említett helyekre, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a sütőt, majd hívja a SHARP szakszervizt!
3. Ne merítse a hálózati kábelt és a dugaszt vízbe vagy más folyadékba!
4. Kerülje el, hogy a hálózati kábel az asztal vagy a konyhapult széléről lelőjön!
5. Tartsa távol a hálózati kábelt a forró felületektől, különösen a sütő hátlapjától!
6. A sütőtér izzójának cseréje előtt húzza ki a sütő tápkábelét!

Szétrebbanás és hirtelen felforrás kockázatának kiküszöbölése

1. Soha ne tegyen lezárt dobozt a készülékbe! Használat előtt nyissa fel a dobozt, és vegye le a fedelét! A megnövekedett nyomás hatására a lezárt edények még a sütő kikapcsolása után is szétrebbanhatnak!
2. Legyen óvatos, amikor folyadékot melegít a mikrohullámú sütőben! A buborékok könnyű eltávozását lehetővé tevő, széles nyílású edényt használjon!

Soha ne melegítsen folyadékot szűk nyakú edényben, pl. cumisüvegben, mivel a felforrósított edény tartalma felrobbanhat, és égési sérüléseket okozhat!

A forrásban lévő folyadék robbanásszerű felforrásának, illetve az esetleges leforrázás kockázatának kiküszöbölése érdekében:

1. Ne állítsa be túlságosan hosszú melegítési időt (lásd a H-9, 10. oldalt)!
2. Melegítés/újramelegítés előtt és alatt keverje meg a folyadékot!

3. A melegítés ideje alatt célszerű üvegrudat vagy más hasonló (nem fém) eszközöt helyezni a folyadékba.
4. A főzési idő lejárával hagyja a folyadékot mintegy 20 másodpercig a mikrohullámú sütőben! Igy elkerülheti a(z esetleges túlmelegítésből fakadó) késleltetett, robbanásszerű felforrást!

3. Burgonya, kolbász és gyümölcs héját mindig szúrja át főzés előtt, különben szétdurranhat!

Égési sérülések kockázatának kiküszöbölése

- Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényfogót vagy konyhai kesztyűt, amikor az ételt kiveszi a sütőből!**
2. A robbanásszerű felforrás és a forró gőz okozta égési sérülések elkerülése érdekében a tárolóedényeket, a pattogatottkukorica-készítő edényt, a főzőtasakokat stb. minden arcától és fedetlen kezétől távol nyissa fel!
- Az égési sérülések elkerülése érdekében tállás előtt minden keverje meg az ételt, és ellenőrizze hőmérsékletét! Különösen ügyeljen a csecsemőknek, gyermekeknek és időseknek adott ételek és italok hőmérsékletére!**

Az edény hőmérséklete nem jelzi pontosan az étel vagy ital hőmérsékletét. Fogyasztás előtt minden keverje az étel hőmérsékletét!

4. A sütő ajtajának nyitásakor mindenkor mindenkor hárterebbe, nehogy a kiáramló gőz és forró levegő sérülést okozzon!
5. A gőz távozásának elősegítése, illetve az égési sérülések elkerülése érdekében a töltelékkel sütött ételeket szeletelezze fel!
6. Ne engedjen gyermekeket a sütő ajtajának közelébe, nehogy megégették magukat!
7. Ne érintse meg a sütő hátlapját, mert forró lehet!

Gyermekek általi helytelen használat elkerülése

1. Tilos az ajtóra függesszéknél, és azon hintáznál! Tilos a sütővel úgy játszani, mintha játszás volna!
2. A gyermekeknek meg kell tanítani az összes fontos biztonsági előírást: az edényfogók használatát, az ételek fedelének óvatos levételét, valamint azt, hogy különleges figyelmet kell fordítani az olyan csomagolásokra (pl. önmellegedő anyagokra), amelyek az étel ropogóságát biztosítják, mivel ezek nagyon átforrósodhatnak.

További figyelmeztetések

1. Tilos a sütő bármilyen módon történő átalakítása!
2. Tilos a sütőt működés közben áthelyezni!
3. A sütő kizárolag otthoni főzésre/sütésre szolgál, és kizárolag étel melegítésére használható! Laboratóriumi használatra nem alkalmas.

A sütő problémamentes használata és a sérülések elkerülése érdekében:

1. Üres állapotban sose üzemeltesse a sütőt! Ellenkező esetben a sütő megsérülhet.
2. Ha pirítóedényt, vagy önmellegedő anyagú edényt használ, a kerámiaaljzat hőfeszültségből fakadó megrongálódásának kiküszöbölése végett mindenkor helyezzen alá hőálló szigetelő anyagú tárgyat, pl. egy porcelántálat! Az edényhez járó leírásban szereplő előmelegítési időtartamot tilos túllépni!
3. Tilos a fémből készült edények és evőeszközök használata: ezek visszaverik a mikrohullámokat, és ezáltal elektromos szikra keletkezhet! Tilos konzervdobozt a sütőbe tenni!
4. Működés közben ne helyezzen semmit a sütő külső burkolatára!
5. Ne használja a sütőt gőzölő vagy olajsütő közelében.

MEGJEGYZÉS

- Ha nem tudja biztosan, hogyan kell a sütőt üzembe helyezni, kérjen segítséget szakképzett villanyszerelőtől!
- Sem a gyártó, sem a forgalmazó nem vállal felelősséget a sütő meghibásodása vagy személyes sérülés esetén,

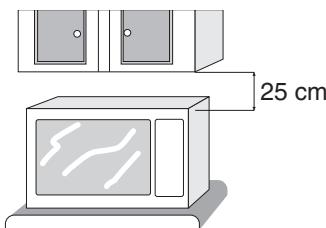
amennyiben nem tartja be az üzembe helyezési eljárás villamosságra vonatkozó pontos utasításait!

- A sütő belső falain, az ajtótömítések és felfekvő felületeik körül előfordulhat pára- és vízcseppképződés. Ez normális jelenség, nem pedig a mikrohullámú sütő szivárgásának vagy meghibásodásának jele.

ÜZEMBEHELYEZÉSI ÚTMUTATÓ

FIGYELEM! A figyelmeztetéseket ismertető lapot (SPECIÁLIS ÚTMUTATÁS ÉS FIGYELMEZTETÉSEK) tartsa minden a sütő közelében, hogy szükség esetén bele tudjon tekinteni!

- Vegye ki az összes csomagolóanyagot a sütőről belsőből! Távolítsa el az összes kék védőfóliát a sütő külsejéről!
- Ellenőrizze alaposan, hogy van-e a sütőn valamilyen sérülés!
- Helyezze a sütőt sima, vízszintes felületre, amely elbírja a készüléket az abba helyezendő legnehezebb étellel együtt!
Ne helyezze a sütőt nehezen elérhető helyre! Ha túl magasra helyezi a sütőt, az veszélyes lehet, mivel az ételt nem lehet biztonságosan kivenni a készülékből.
- A sütő felett hagyjon legalább 25 cm szabad helyet!



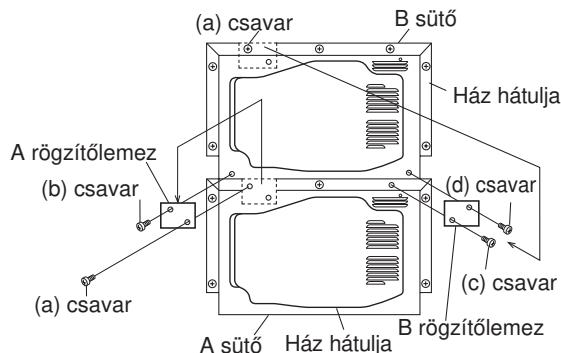
- A sütő dugaszát dugja (ütközésig) egy normál földelt háztartási hálózati csatlakozóaljzatba!
- Lehetőség van arra, hogy két azonos típusú sütőt egymás tetejére helyezve, együtt szereljenek be. Kövesse az alábbi útmutatást!
 - Helyezze el az A sütőt, majd helyezze a B sütőt az A sütő tetejére, az ábrán látható módon!
 - Távolítsa el az A rögzítőlemezét az A sütő házának hátlójához rögzítő (a) csavarral, majd távolítsa el az A rögzítőlemezét!
 - Távolítsa el a (b) csavart a B sütő házának hátlóból, az A ábrán bemutatott módon!
 - Szerelje vissza az A rögzítőlemezet a B sütő házának hátlójára az eltávolított (b) csavarral, az A ábrán bemutatott módon!

- Rögzítse az A rögzítőlemezet az A sütő házának hátlójához az eltávolított (a) csavarral, az A ábrán bemutatott módon!
- Távolítsa el a B rögzítőlemezet a B sütő házának hátlójához rögzítő (a) csavarral! Távolítsa el a B rögzítőlemezet a B sütőről! Lásd az A ábrát.
- Szerelje vissza a helyére az (a) csavart!
- Távolítsa el a (c) csavart az A sütőről!
- Távolítsa el a (d) csavart a B sütőről!
- Fordítsa át az eltávolított B rögzítőlemezet, majd az eltávolított (c) és (d) csavar segítségével rögzítse a B rögzítőlemezet az A ábrán bemutatott módon!

FIGYELEM!

Ha két, egymás fölé helyezett sütőt helyez üzembe:

- A két sütő egymáshoz rögzítéséhez használja a két rögzítőlemez!
- Ügyeljen rá, hogy a tápkábel ne szoruljon be a két sütő közé!
- Ne helyezzen egymásra kettőnél több sütőt!
- Ügyeljen rá, hogy ne veszítse el az eltávolított csavarokat!



A ábra: Két sütő összeszerelése

MAGYAR

TARTOZÉKOK

Ellenőrizze az alábbi kiegészítők meglétét:

- Kezelési útmutató
- Figyelmeztető megjegyzések lapja (KÜLÖNLEGES ÚTMUTATÁSOK ÉS FIGYELMEZETÉSEK)

MEGJEGYZÉS:

- Kiegészítők megrendelése esetén kérjük, ne felejtse el megemlíteni kereskedőjének vagy a SHARP által felhatalmazott szakembernek az alkatrész és a modell megnevezését!
- A modell megnevezése a jelen kezelési útmutató fedőlapján van feltüntetve.

A FUNKCIÓK RÖVID LEÍRÁSA

Időbeállítás gomb: időbeállítás minden irányba, különböző lépésközökkel.

Programozott főzés: különféle ételek egyedi főzéséhez és kiolvasztásához, a főzési idő és a teljesítményszint beállításával.

Ismételt főzés: Akézzel beállított művelet után lehetőség van ugyanazon főzési idő és teljesítményszint ismételt beállítására a mikrohullámú teljesítményszint gombjának, majd az indítás gombjának megnyomása révén.

Hibaüzenet: A működési hibák, illetve a műszaki problémák hibakódal kerülnek megjelenítésre.

HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- * Az új sütő használata előtt olvassa végig a jelen kezelési útmutatót, és csak akkor lépjön tovább, ha biztos benne, hogy minden megértett!
- 1) Csatlakoztassa a sütőt!
* A digitális kijelzőn ekkor a . . . kijelzés jelenik meg.
- 2) A gombokkal történő parancsbevitel és az elektronikus időzítő beállítása csak csukott ajtó mellett lehetséges.
- 3) Az ajtó kinyitásakor, illetve a főzés befejezése után

a sütőter világítása és a ventilátor motorja 1 percig működik.

- 4) Ha programozás közben 3 percig nem nyomja meg valamelyik gombot vagy az elektronikus időzítőt, akkor a program törlődik.
- 5) Amikor az időzítő értéke eléri a nullát, az End kijelzés jelenik meg a kijelzőn. A sütő ajtajának kinyitásakor a kijelzés eltűnik.
- 6) Ha főzés során érvényteleníteni kívánja a programot, nyissa ki, csukja be, majd ismét nyissa ki az ajtót!

PROGRAMOZOTT FŐZÉS

A sütő max. 30 perces időtartamra programozható, és 4 előre beállított teljesítményszinttel rendelkezik.

MEGJEGYZÉS az R-25AM készülékkel kapcsolatban:

A maximális főzési idő 100%-os és 50%-os teljesítményszinten történő főzésnél 15 perc. Ha a beállított idő meghaladja a maximális megengedett időt, az "EE 9" kijelzés jelenik meg.

SZINTEK	MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY	R-22AM	WATT R-23AM	R-25AM
	100%	1500	1800	2100
	50%	750	900	1050
	20%	300	360	420
	10%	150	180	210

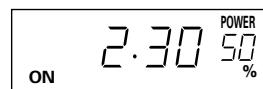
Példa: Amennyiben 2 perc 30 másodpercig kíván főzni 50%-os teljesítményszinten:



Forgassa el a forgógombot az óramutató járásával megegyező irányba, és állítsa be a kívánt főzési időt (2 perc 30 mp)!

Válassza ki a kívánt teljesítményszintet (50%)!

Indítsa el a főzést!



Ellenőrizze a kijelzőt!

MEGJEGYZÉS:

1. A 100%-os teljesítmény beállításához nem szükséges megérinteni a MIKROHULLÁMÚ TELJESÍTMÉNY gombját.
2. A főzés során az ajtó kinyitásakor a sütő leáll. A főzés újraindításához csukja be az ajtót, és nyomja meg az indítógombot! Ha az ajtó becsukását követő 1 percen belül nem nyomja meg valamelyik gombot vagy az elektronikus időzítőt, akkor a program törlődik.
3. Leállított üzemmódban a hátralévő főzési idő törlődik az ajtó becsukása és kinyitása nyomán.
4. A forgógomb óramutató járásával ellentétes irányú elforgatása esetén a főzési idő 30 percről indulva fokozatosan csökken.

A beállított idő növekedésével együtt az időzítő beállítási lépésköze is nő, a táblázatban ismertetett módon. Pl. az R-22AM/23AM modell esetében: 0 és 60 másodperc közötti idő megadása esetén a főzési idő 2 másodperces lépésközzel változtatható, 10 és 30 perc közti megadott idő esetén viszont 30 másodperces lépésközzel.

A FŐZÉSIDŐ-BEÁLLÍTÓ EGYSÉG

(R-22AM/23AM)

FŐZÉSI IDŐ	EGYSÉG
0 - 60 másodperc	2 másodperc
60 másodperc - 3 perc	5 másodperc
3 - 10 perc	10 másodperc
10 - 30 perc	30 másodperc

(R-25AM)

FŐZÉSI IDŐ	EGYSÉG
0 - 20 másodperc	2 másodperc
20 másodperc - 1 perc	5 másodperc
1 - 6 perc	10 másodperc
6 - 15 perc	30 másodperc
15 - 30 perc	1 perc

TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK

ISMÉTELTHETŐ FŐZÉS

A sütő megjegyzi az utolsóként beállított főzési időt mindenkorábban teljesítményszintre. E funkció használata esetén nem szükséges megadnia a főzési időt.

Példa: Amennyiben 100% teljesítményszinten kívánja használni ezt a funkciót: (Az utolsó főzési idő 10 perc)



Válassza ki a kívánt teljesítményszintet (100%)!

Ellenőrizze a kijelzőt!

Indítsa el a főzést!

Ellenőrizze a kijelzőt!

HIBAÜZENETEK

Ha HIBAÜZENET jelenik meg a kijelzőn, kövesse az alábbi utasításokat.

HIBAÜZENETEK

EE1,EE2,EE3, EE6,EE10,EE16	Forduljon az értékesítőhöz vagy a Sharp márkaszerviz munkatársához, mert a sütő nem működik.
EE8,EE0 (R-22AM/23AM)	
EE19 (R-25AM)	
EE7	A kifújt levegő hőmérséklete túlságosan magas. Ellenőrizze, hogy semmi sem takarja el a szellőzőnyílásokat, továbbá hogy a helyiségi hőmérséklete nem túlságosan magas, és hogy a sütőter nem üres a működtetés során! A fentiek ellenőrzése után néhány perc elteltével próbálja ismét működésbe hozni a sütőt!
EE17	A magnetron hőmérséklete túlságosan magas. Nyissa ki és csukja be az ajtót kétszer, majd néhány perc elteltével próbálja ismét működésbe hozni a sütőt!
EE9 (R-25AM)	A beállított idő meghaladja a maximálisan megengedett időt. Nyissa ki és csukja be az ajtót kétszer, majd adjon meg egy megfelelő időt!

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

RENDSZEResen TISZTÍTS A MEG A SÜTŐT ÉS TÁVOLÍTS A EL RÓLA A LERAKÓDOTT ÉTELMARADÉKOT
- A sütőt tartsa tisztán, hogy a felülete ne károsodjon, mivel az csökkentheti a készülék élettartamát, valamint veszélyeztetheti a biztonságot.

KÜLÖNÖSEN FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK:

- NE HASZNÁLJA A SÜTŐT ÚGY, HOGY NINCS BEHELYEZVE A FRÖCCSENÉSGÁTLÓ FEDÉL!
- NE TÁVOLÍTSA EL A FRÖCCSENÉSGÁTLÓ FEDELET, KIVÉVE, HA A TÁPKÁBEL KI LETT HÚZVA A HALÓZATI CSATLAKOZÓALJZATBÓL! ELLENKEZŐ ESETBEN A KÉSZÜLKÉP PLAFONJÁN TALÁLHATÓ FORGÓANTENNA AZ AJTÓ KINYITÁSA UTÁN 1 PERCIG MŰKÖDIK, ÉS SÉRÜLÉST OKOZHAT!
- A MIKROHULLAMÚ SÜTŐ EGYETLEN RÉSZÉNEK TISZTÍTÁSHOZ SE HASZNÁLJON KERESKEDELMI FORGALOMBAN KAPHATÓ SÜTŐTISZTÍTÓT, SÚROLÓSZERT, ERŐS TISZTÍTÓSZERT VAGY DÖRZSSZIVACSOT!
- NE FRÖCSKÖLJÖN KÖZVETLENÜL VIZET A SÜTŐRE, MERT AZ ÁRAMUTÉST VAGY ÁRAMSZIVÁRGÁST ERedményezhet, ILLETVE A SÜTŐ KÁROSODÁSÁT VONHATJA MAGA UTÁN!
- A SÜTŐT NEM SZABAD VÍZSUGÁRRAL TISZTÍTANI!!

A sütő külseje

A sütő külseje könnyen lemosható enyhén szappanos vízzel. A szappant minden esetben törölje le nedves kendővel, majd a készülék külsejét puha törölőruhával törölje szárazra!

Vezérlőlap

Tisztítás előtt nyissa ki az ajtót a kezelőlap gombjainak és elektronikus időzítőnek a kikapcsolásához! A kezelőlap tisztítása során legyen körültekintő! Tiszta vízzel megnedvesített kendővel óvatosan törölje tisztára a kezelőlapot! Ne használjon sok vizet! Ne használjon semmiféle vegyi anyagot vagy súrolószert!

A sütő belseje

- 1) Az egyszerű tisztítás érdekében a kifröccsent zsírfoltokat és folyadékot nedves, puha kendővel vagy szivaccsal törölje le minden egyes használat után higiéniai okokból! Ezeket többször törölje át nedves kendővel, amíg az összes szennyeződést nem sikerül eltávolítania!
A felgyülemlettel zsírfoltok túlforrósodhatnak, füstölhetnek, és lángra kaphatnak, és a láng másra is átterjedhet.
- 2) A kerámiaaljzatot tartsa minden tisztán! Ha a sütőterben zsír marad, az a sütő következő használatakor túlforrósodhat, füstölhet vagy akár lángra is kaphat.

FIGYELEM!

NE TÁVOLÍTSA EL A KERÁMIAALJZATOT A SÜTŐBŐL!

- 3) Ügyeljen arra, hogy se szappanos lé, se víz ne kerüljön a kis szellőzőnyílásokba, mivel ez tönkretheti a sütőt!
- 4) Ne használjon tisztítósprayt a sütő belsejének tisztításához!

Fröccsenésgátló fedél

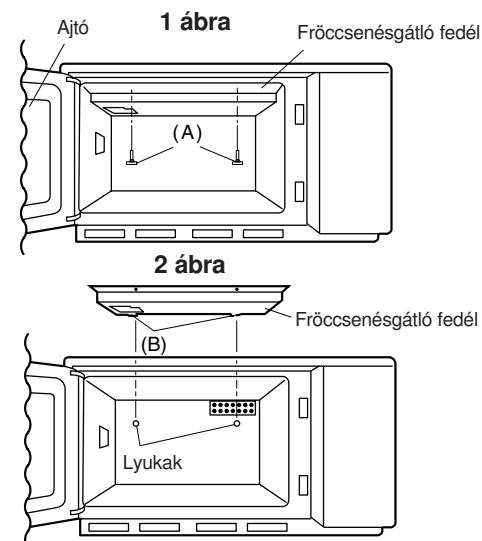
HETENTE LEGALABB EGYSZER TÁVOLÍTSA EL A FRÖCCSENÉSGÁTLÓ FEDELET, ÉS MOSSA LE MINDKÉT OLDALÁT ENYHE MOSÓSZERES OLDATTAL! A FELGYÜLEMLETT ZSÍR TÚLFORRÓSODHAT, ÉS FÜSTÖLNI KEZDHET. TOVÁBBÁ: A TÚLFORRÓSODOTT ZSÍR LÁNGRA KAPHAT, ÉS MEGÉGETHETI A FRÖCCSENÉSGÁTLÓ FEDELET. A FRÖCCSENÉSGÁTLÓ FEDÉL A SÜTŐTÉR TETEJÉN TALÁLHATÓ, ÉS KÖNNYEN ELTÁVOLÍTHATÓ. NE FELEDJE KIHÚZNI A TÁPKÁBELT!

Eltávolítás:

1. Távolítsa el a két nagy fejű csavart (A) az 1. ábrán bemutatott módon!
2. Távolítsa el a fröccsenésgátló fedeleit a sütőből!!

Visszaszerelés:

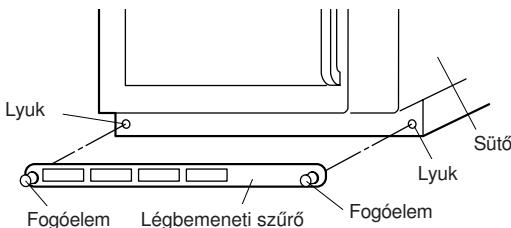
1. Illessz a fedél (B) két kiálló részét a sütőtérré hátlapján lévő lyukakba a 2.ábrán bemutatott módon!
2. Rögzítse a fedeleit a sütőtérré plafonjához a két nagy fejű csavarral az 1. ábrán bemutatott módon!



Ajtó

Puha, nedves kendővel rendszeresen távolítsa el az összes szennyeződést az ajtó minden feléről, az ajtó tömítéseiből és az ajtóval érintkező felületekről! Ne használjon súrolószert.

Légbemeneti szűrő



Tartsa tisztán a légbemeneti szűrőt! A légbemeneti szűrő tisztításához le kell húzni a szűrőn lévő két fogóelemet, majd el kell távolítani a légbemeneti szűrőt. Enyhe szappanos vízzel mosza le, majd puha törlőkendővel törölje szárazra a légbemeneti szűrőt! A tisztítást követően szerelje vissza a légbemeneti szűrőt a sütőre! Kéthetente tisztítsa meg a légbemeneti szűrőt!

FIGYELEM!

NE MŰKÖDTESSÉ A SÜTŐT OLYANKOR, AMIKOR A LÉGBEMENETI SZŰRŐ EL LETT TÁVOLÍTVA!

Sütő lámpájának cseréje

Huzza ki a keszulek csatlakozóját, mielőtt eltávolítja a sütőter lampajának fedőlapját és kicsereli az izzot (25W/240V). Győződjön meg röla, hogy az izzocseret követően megfelelően visszaerősítette a fedőlapot a sütőterben.

A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTTI ELLENŐRZÉS

Kérjük, ellenőrizze az alábbiakat, mielőtt a szervizt hívna:

1. Áramellátás.

Ellenőrizze, hogy az elektromos dugasz helyesen csatlakozik-e a megfelelő hálózati aljzathoz!
Ellenőrizze, hogy a biztosíték/áramköri megszakító helyesen működik-e!

2. Az ajtó kinyitásakor:

A. Bekapcsol a sütőter világítása?

IGEN _____ NEM _____

B. Működik a hűtőventilátor?

IGEN _____ NEM _____

(Helyezze kezét a hátsó szellőzőnyílásra!)

3. Helyezzen egy 150 ml vizet tartalmazó poharat a sütőbe, és zárja jól be az ajtót!

Programozza be a sütőt egy percre 100%-os teljesítményszinten ()!

Indítsa el a sütőt!

A. Bekapcsol a főzés kijelzője?

IGEN _____ NEM _____

B. A beállított idő letelte után meleg a víz?

IGEN _____ NEM _____

Ha a fenti kérdések közül bármelyikre NEM a válasz, akkor hívja az értékesítőt vagy valamelyik SHARP-márkaszervizét, és számoljon be az ellenőrzés eredményeiről!

ÚTMUTATÓ

HASZNOS TUDNIVALÓK A MIKROHULLÁMOKRÓL

A mikrohullámok rezgésbe hozzák az ételben található vízmolekulákat. Az ennek eredményeképpen fellépő súrlódás hőt kelt, ami az étel megolvastására vagy megfőzésére fordítható.

Étel



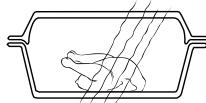
Az étel elnyeli a mikrohullámokat

HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

Üveg, üvegkerámia, porcelán

Az üvegből, üvegkerámiából és porcelánból készült hőálló edények megfelelők. Ugyanakkor az edények anyaga nem tartalmazhat fémet (pl. ólomkristály), és az edények nem lehetnek fémbevonatúak (pl. aranyszél, kobaltkék).

Üveg, porcelán, kerámia, műanyag, papír stb.



A mikrohullám áthalad rajta

Kerámia

A kerámiaedény általában megfelelő, azonban zománcozott kell, hogy legyen. Ha nem zománcozott edényt használ, akkor az edény anyaga felszívhatja a vizet, és felforrósodhat. Ennek hatására az anyag megrepedhet.

Műanyag és papírtányérok

A hőálló és mikrohullámálló műanyag edények és papírtányérok alkalmasak a kiolvasztásra, a melegítésre és a főzésre. Kövesse a gyártó útmutatását!

Mikrohullámú melegítéshez való műanyag fólia

vagy hőálló fólia használandó az étel befedéséhez és becsomagolásához. Kövesse a gyártó útmutatását!

Sütőzacskó

használható a mikrohullámú sütőben. Ne zárja le a zacskót fémkapuccsal, mert a kapocs megolvaszthatja a zacskó fóliáját! Zsineggel zárja le a zacskót, és villával több helyen lyukassza ki! Nem hőálló fóliák, például az étel frissességének megőrzésére szolgáló fóliák használata nem javasolt a mikrohullámú sütőben.

Fémek

Általános szabályként kimondható, hogy fémet nem szabad a mikrohullámú sütőben használni, mert a mikrohullámok nem képesek áthatolni a fémén, és elérni a belül levő ételt. Van azonban néhány kivétel: Kis alufóliacsíkok használhatók az étel bizonyos részeinek lefedésére, túl gyors kiolvadásuk vagy megfőzésük megakadályozása érdekében (pl. csirkeszárnyak).

Fém



A mikrohullámok visszaverődnek

Kis fémnyársak és alumíniumtálcák (előre csomagolt ételek esetében) használhatók. Ezeknek azonban az ételhez képest kicsinek kell lenniük. Az alumínium tárolóedényeket például legalább 2/3-ukig, 3/4-ükig kell étellel megtölteni. Az ételt javasolt mikrohullámálló tárolóedényekbe áthelyezni.

Ha alumíniumtálcát vagy egyéb fémedényt használ, akkor ezek a sütőtér falaitól legalább 2,0 cm távolságban kell, hogy legyenek. Ellenkező esetben a sütőtér falai a szikraképződés nyomán károsodhatnak.

Ne használjon fémbevonatú edényeket vagy kiálló fémrészleteket, úgymint csavarokat, szalagokat és fogantyukat!

EDÉNYEK TESZTELÉSE

Ha nem biztos benne, hogy egy edény használható-e a mikrohullámú sütőben, akkor a következő ellenőrzést hajtsa végre! Helyezze az edényt a sütőbe, tegyen rá vagy mellé egy kb. 150 ml vizet tartalmazó poharat, és működtesse a mikrohullámú sütőt 100%-os teljesítménnyen 1-2 percig! Ha az edény érintésre hideg vagy langyos, akkor használható a mikrohullámú sütőben. Ezt az ellenőrzést ne hajtsa végre műanyag edényeken, mert a műanyag megolvadhat!

A TELJESÍTMÉNYSZINTRE VONATKOZÓ TUDNIVALÓK

100% teljesítmény:

A nagy teljesítmény tökéletes választás az ételek fel- vagy újramelegítéséhez. Az étel felforralásához is használhatja, pl. vizet forralhat, majd a főzést alacsonyabb teljesítményen folytathatja. (pl. rizs vagy tészta főzésekor).

50% teljesítmény:

Hosszabb főzési idők és sűrűbb típusú ételek esetén.

20% teljesítmény:

Lassú főzéshez és érzékeny ételekhez. Továbbá: pároláshoz, valamint tésztához és rizshez.

10% teljesítmény:

Az alacsony teljesítményszint elsősorban kiolvasztásra szolgál. Használható ezenkívül nagyon érzékeny ételek, például sajtmártás elkészítéséhez.

Általában főzéshez és újramelegítéshez javasolt letakarni az ételt. Célszerű lehet ezenkívül kis vizet fröcskölni az ételre (sós víz vagy akár húsleves is használható). A vízgőz nedvesen tartja az ételt, és gyorsabb főzést is elősegíti.

FŐZÉSI TÁBLÁZAT ÉS RECEPTEK

1500W	Étel	Kezdeti hőm.	Mikrohullámú teljesítményszintek	200g	400g	600g	Megjegyzés
KIOLVASZTÁS	Hús Szárnyas Hal Gyümölcs * Torta (gyümölcs és sajt nélkül) * Krémes torta Garnélarák ** Hideg húsok	-18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C	10% 10% 10% 10% 10% 10%	kb. 5'20" kb. 5'20" kb. 5'20" kb. 4' kb. 1'40"	kb. 8' kb. 8'30" kb. 8'30" kb. 7'30" kb. 2'10"	kb. 12' kb. 13' kb. 11' — kb. 2'40"	A teljes kiolvasztási idő felénél fordítsa át! Hagya állni kb. 10 percig!
ÚJRALELEGÍTÉS	Leves, tiszta Leves, krémes Fedett sütőedényben készült ételek Körét, tézsa Körítés, rizs Körítés, krumpli Körítés, zöldség Sült bab Pörkölt, ragu * Hús * Kolbász	5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%	kb. 1'10" kb. 1'20" kb. 1'20" kb. 2'20" kb. 1'10" kb. 1'10" kb. 1'10" kb. 1'20" kb. 1'20" kb. 1'30" kb. 2'20"	kb. 2'10" kb. 2'20" kb. 3'30" kb. 2'50" kb. 2' kb. 2'50" kb. 2' kb. 2'50" kb. 2'30" kb. 3'30" —	kb. 3'10" kb. 3'20" kb. 3'30" kb. 2'50" kb. 2' kb. 2'50" kb. 3' kb. 2'50" kb. 3'30" — kb. 50 mp	Fedje be mikrohullámú fóliával vagy fedővel! Az újramelegítés után jól kavarja meg!
FŐZÉS	Körítés, krumpli Körítés, zöldség	20±2°C 20±2°C	100% 100%	kb. 2'50" kb. 3'20"	kb. 5'30" kb. 5'30"	kb. 6'30" kb. 7'30"	Használja a sütőedény fedelét! A főzési idő felénél kavarja meg!
1800W	Étel	Kezdeti hőm.	Mikrohullámú teljesítményszintek	200g	400g	600g	Megjegyzés
KIOLVASZTÁS	Hús Szárnyas Hal Gyümölcs * Torta (gyümölcs és sajt nélkül) * Krémes torta Garnélarák ** Hideg húsok	-18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C	10% 10% 10% 10% 10% 10% 10% 10% 10% 10% 10% 10%	kb. 4'30" kb. 4'30" kb. 4'30" kb. 2'50" kb. 1'10" kb. 1'10" kb. 4' kb. 3'	kb. 6'30" kb. 6'30" kb. 6'30" kb. 5'30" kb. 1'50" kb. 2'10" kb. 6'30" kb. 5'30"	kb. 8'30" kb. 9'30" kb. 8'30" — kb. 2'10" — kb. 9' kb. 8'	A teljes kiolvasztási idő felénél fordítsa át! Hagya állni kb. 10 percig!
ÚJRALELEGÍTÉS	Leves, tiszta Leves, krémes Fedett sütőedényben készült ételek Körét, tézsa Körítés, rizs Körítés, krumpli Körítés, zöldség Sült bab Pörkölt, ragu * Hús * Kolbász	5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%	kb. 1' kb. 1' kb. 1'10" kb. 50 mp kb. 50 mp kb. 50 mp kb. 50 mp kb. 1' kb. 1'10" kb. 40 mp kb. 15 mp	kb. 1'40" kb. 2' kb. 2' kb. 1'20" kb. 1'30" kb. 1'30" kb. 1'50" kb. 2' kb. 2'10" kb. 2'10" 25 mp	kb. 2'30" kb. 2'50" kb. 2'50" kb. 2'20" kb. 2'30" kb. 2'30" kb. 2'30" — kb. 3' — 35 mp	Fedje be mikrohullámú fóliával vagy fedővel! Az újramelegítés után jól kavarja meg!
FŐZÉS	Körítés, krumpli Körítés, zöldség	20±2°C 20±2°C	100% 100%	kb. 2'10" kb. 2'50"	kb. 4'40" kb. 4'40"	kb. 6' kb. 6'30"	Használja a sütőedény fedelét! A főzési idő felénél kavarja meg!

*Adagokban megadva (1, 2, 3 adag), nem grammban.

**Távolítsa el a kiolvadt részeket! Hagya állni kb. 10 percig!

2100W	Étel	Kezdeti hőm.	Mikrohullámú teljesítményszintek	200g	400g	600g	Megjegyzés
KIOLVASZTÁS	Hús Szárnyas Hal Gyümölcs * Torta (gyümölcs és sajt nélkül) * Krémes torta Garnélarák ** Hideg húsok	-18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C	10% 10% 10% 10% 10% — 10% 10% 10%	kb. 4' kb. 4'20" kb. 4' kb. 2'50" kb. 1' kb. 1'25" kb. 4' kb. 3'	kb. 5'50" kb. 6'30" kb. 5'30" kb. 5'20" kb. 1'40" kb. 2'10" kb. 6'30" kb. 5'30"	kb. 8'30" kb. 9'30" kb. 7'30" — kb. 2' — kb. 9' kb. 8'	A teljes kiolvasztási idő felénél fordítását! Hagyja állni kb. 10 percig!
ÚJRA MELEGÍTÉS	Leves, tisztta Leves, krémös Fedett sütőedényben készült ételek Körret, tézta Körítés, rizs Körítés, krumpli Körítés, zöldség Sült bab Pörkölt, ragu * Hús * Kolbász	5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%	kb. 50 mp kb. 1' kb. 1' kb. 40 mp kb. 40 mp kb. 40 mp kb. 50 mp kb. 55 mp kb. 1' kb. 40 mp kb. 15 mp	kb. 1'30" kb. 1'40" kb. 1'40" kb. 1'10" kb. 1'20" kb. 1'30" kb. 1'30" kb. 1'50" kb. 2' kb. 1'20" 25 mp	kb. 2'20" kb. 2'40" kb. 2'40" kb. 2' kb. 2' kb. 2'10" kb. 2'10" — kb. 2'50" — 40 mp	Fedje be mikrohullámú fóliával vagy fedővel! Az újramelegítés után jól kavarja meg!
FŐZÉS	Körítés, krumpli Körítés, zöldség	20±2°C 20±2°C	100% 100%	kb. 2' kb. 2'10"	kb. 3'30" kb. 3'50"	kb. 5' kb. 5'20"	Használja a sütőedény fedelét! A főzési idő felénél kavarja meg!

*Adagokban megadva (1, 2, 3 adag), nem grammiban.

**Távolítsa el a kiolvadt részeket! Hagyja állni kb. 10 percig!

1500W	Étel	Kezdeti hőm.	Mikrohullámú teljesítményszintek	1 adag	2 adag
SPECIALITÁSOK	Dán cukrászsütémenyek *Fánk/berliner *Bouchées à la reine *Hamburger *Sajtburger Pirítós bacon szalonnával (40 g) Rántottba bacon szalonnával (140 g)	20±2°C 20±2°C 20±2°C 5±2°C 5±2°C 20±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 50% 100% 100%	kb. 8 mp kb. 8 mp kb.14 mp kb. 1' kb. 1' kb. 14 mp kb. 40 mp	— kb. 12 mp kb. 20 mp 1'40" 1'50" — —
1800W	Étel	Kezdeti hőm.	Mikrohullámú teljesítményszintek	1 adag	2 adag
SPECIALITÁSOK	Dán cukrászsütémenyek *Fánk/berliner *Bouchées à la reine *Hamburger *Sajtburger Pirítós bacon szalonnával (40 g) Rántottba bacon szalonnával (140 g)	20±2°C 20±2°C 20±2°C 5±2°C 5±2°C 20±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 50% 100% 100%	kb. 6 mp kb. 5 mp kb. 10 mp 40 mp 50 mp 10 mp 35 mp	— kb. 8 mp kb. 15 mp 1'20" 1'30" — —
2100W	Étel	Kezdeti hőm.	Mikrohullámú teljesítményszintek	1 adag	2 adag
SPECIALITÁSOK	Dán cukrászsütémenyek *Fánk/berliner *Bouchées à la reine *Hamburger *Sajtburger Pirítós bacon szalonnával (40 g) Rántottba bacon szalonnával (140 g)	20±2°C 20±2°C 20±2°C 5±2°C 5±2°C 20±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 50% 100% 100%	kb. 6 mp kb. 5 mp kb. 10 mp 35 mp 50 mp 10 mp 40 mp	— kb. 8 mp kb. 15 mp 1'10" 1'40" — —

*Adagokban megadva (1, 2, 3 adag), nem grammiban.

Receptek



Omlett

Tegyen némi zsiradékot egy normál tányérra! Verjen fel három tojást, és sózza, borsozza meg! Öntse a tojást a tányéra, és főzze kb. 1 perc 20 mp-ig/50 mp-ig/45 mp-ig. Tegye hozzá a kívánt tölteléket (ragu, zöldség; 2 leveseskanál), majd főzze tovább kb. 20 mp-ig/10 mp-ig/10 mp-ig!



Rántotta

Verjen fel két tojást, sózza, borsozza meg, és öntsön hozzá egy kis tejet! Főzze kb. 1 perc 10 mp-ig/45 mp-ig/45 mp-ig, és a főzés teljes ideje alatt háromszor kavarja meg!



Útmutatás: Az első időérték 1500 watt, a második 1800 watt, a harmadik 2100 watt teljesítményre vonatkozik.

Az összes receptet 100%-os mikrohullámú teljesítményszinten kell elkészíteni.



Bacon szalonna

Helyezzen 2 vékony szelet bacon szalonnát papírtörők közé, és főzze kb. 30 mp-ig/20 mp-ig/15 mp-ig!



Hawaii pirítós

Készítsen elő pirítóst, és vajazza meg! Helyezzen tányéra egy szelet sonkát, ananászt és sajtot, és főzze kb. 25 mp-ig/20 mp-ig/20 mp-ig! A főzés után helyezze az előkészített pirítósra!



Forró csokoládé tejszínnel

Öntsön 150 ml tejet egy nagy csészébe! Tegyen hozzá 30 g (feldarabolt) fekete csokoládét! Keverje össze, és főzze 1 perc/50 mp-ig/40 mp-ig! Közben még egyszer keverje meg! Tegyen hozzá egy kis tejszínhabot, és csokoládéval megszórva szolgálja fel!



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

DÔLEŽITÉ PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ: POZORNE SI PREČÍTAJTE NASLEDUJÚCÉ POKYNY A NÁVOD NA OBSLUHU USCHOVAJTE.

- Toto zariadenie je určené na použitie expertom alebo školeným užívateľom v obchodoch, v ľahkom priemysle a farmách, alebo na komerčné použitie laikmi.
- Táto mikrovlnná rúra je navrhnutá len na použitie na pracovnej doske kuchynskej linky. Nie je určená na zabudovanie do kuchynskej linky.
- Mikrovlnnú rúru neumiestňujte do skrinky. Zásuvka musí byť neustále prístupná, aby mohla byť sieťová zástrčka v prípade núdze ľahko vytiahnutá.

Ak spozorujete dym alebo horenie: nechajte dvierka rúry zatvorené a odpojte prístroj vytiahnutím zástrčky z elektrickej zásuvky, aby sa uhasili prípadné plamene. Nedodržanie tohto postupu môže spôsobiť požiar a poškodenie rúry.
- Uistite sa, že nad zariadením je voľný priestor aspoň 25 cm.
- Tento prístroj nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich nedohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba nedala pokyny ohľadom používania.
- Na deti je potreba dohliadať, aby sa zaručilo, že sa so zariadením nebudú hráť.
- VÝSTRAHA:** Deti smú zariadenie používať len pod dohľadom, alebo keď dostali dostatočné pokyny na bezpečné použitie, a keď rozumejú nebezpečenstvám vznikajúcim v dosledku nesprávneho použitia.
- VÝSTRAHA:** Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, nesmiete rúru prevádzkovať, kým ju neopraví kompetentná osoba.
- VÝSTRAHA:** Za žiadnych okolností nevykonávajte opravy ani zmeny mikrovlnnej rúry sami. Opravy, najmä také, pri ktorých sa musí odstrániť kryt zariadenia, smú vykonávať výhradne technici s príslušnou kvalifikáciou.
- Ak je napájací kábel tohto spotrebiča poškodený, musí byť vymenený autorizovaným pracovníkom servisu SHARP, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- VÝSTRAHA:** Pokrmy v tekutej ani inej podobe sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.
- VÝSTRAHA:** Ohrevanie nápojov mikrovlnami môže zapríčiniť oneskorené vzkypenie. Zaobchádzanie s nádobami preto vyžaduje zvláštnu opatrnosť.
- Nevarte vajcia v škrupine. Celé vajcia natvrdo sa v mikrovlnných rúrach nesmú ohrievať, pretože môžu explodovať dokonca až po ohreve. Pred varením alebo ohrevaním vajec, ktoré neboli ušľahané alebo zamiešané, žltky a bielky poprepichujte, aby neexplodovali. Z uvarených vajec pred ohrevom v mikrovlnnej rúre odstráňte škrupinu a nakrájajte ich na plátky.
- Je potrebné skontrolovať, či je použitý kuchynský riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Prečítajte si časť „PRÍRUČKA“ na strane SK-8. Používajte len riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.

- VÝSTRAHA:** Obsah sacích fliaš a nádob s detskou výživou sa musí pred použitím zamiešať, príp. pretrepať, aby ste sa vyvarovali popálenín. Pred konzumáciou musíte tiež skontrolovať teplotu.
- Pri ohreve jedla v plastových alebo papierových nádobách sledujte rúru kvôli možnosti vznietenia.
- Rúru čistite v pravidelných intervaloch a odstraňujte všetky zvyšky jedál.
- Ak nie je zariadenie udržiavané čisté, môže sa v dôsledku negatívneho pôsobenia poškodiť povrch a skrátiť dobu životnosti zariadenia. V najhoršom prípade sa môže narušiť bezpečnosť zariadenia.
- Pred čistením tesnenia dvierok, vnútra a príľahlých častí si prečítajte pokyny na strane SK-6.
- Rúra sa nesme čistiť prúdom vody.

Na vyvarovanie sa požiaru

- Mikrovlnné rúry by nemali byť počas prevádzky ponechané bez dohľadu. Príliš vysoké stupne výkonu alebo príliš dlhá doba úpravy môžu zapríčiniť prehriatie potravín a požiar.**
- Sieťové napätie musí predstavovať 230 V striedavého prúdu s frekvenciou 50 Hz a malo by byť vybavené istením aspoň 16 A, alebo poistkovým automatom aspoň 16 A. Ak používate dve rúry, každá z nich musí byť zabezpečená pomocou 16 A poistky rozvodného vedenia alebo ističom.
- Mal by byť naplánovaný samostatný elektrický obvod, slúžiaci len na prevádzku tohto zariadenia.
- Zariadenie neinštalujte na miestach, kde se vytvára teplo, napr. v blízkosti klasického sporáka.
- Zariadenie neinštalujte na miestach, kde je vysoká vlhkosť vzduchu alebo kde sa môže tvoriť kondenzačná voda.
- Zariadenie neskladujte ani neinštalujte vonku.
- Po použití vycistite kryt proti postriekaniu a vnútorný otvor rúry. Tieto diely by mali byť suché a zbavené mastnoty. Usadené kvapky tuku by sa mohli prehriať, začať dymiť alebo sa vznietiť.**
- Neuchovávajte žiadne horľavé materiály v blízkosti zariadenia alebo pri jeho vetracích otvoroch.
- Vetracie otvory nikdy neprekryvajte.
- Odstráňte všetky kovové uzávery, drôtky a pod. z potravín a balení. Iskrenie na kovových častiach môže viesť k požiaru.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na smaženie na oleji ani na ohrev oleja na fritovanie. Teploty nemôžu byť sledované a tuk by sa mohol vznietiť.
- Na výrobu popcornu by sa mal v mikrovlnných rúrach používať len špeciálne balený popcorn.
- V zariadení neuchovávajte žiadne potraviny ani iné predmety.
- Po spustení zariadenia skontrolujte nastavenia a uistite sa, že zariadenie pracuje tak, ako si želáte.
- Aby ste sa vyvarovali prehriatiu a požiaru, mali by ste postupovať veľmi obozretnie najmä vtedy, keď sa varia alebo ohrevajú potraviny s obzvlášť vysokým obsahom cukru alebo tuku, napr. párky, koláče alebo vianočné pečivo.

16. Tento návod na obsluhu a kuchársku knihu s radami používajte spoločne.

Na vyvarovanie sa zranení

VAROVANIE:

1. Zariadenie neprevádzkujte, ak je poškodené alebo nefunguje správne. Pred prevádzkou skontrolujte nasledujúce body:
 - a) Dvierka sa musia dokonale zatvárať, musia byť presne vyrovnané a nesmú byť zdeformované.
 - b) Bezpečnostné blokovanie dvierok a závesy nesmú byť zlomené alebo uvoľnené.
 - c) Tesnenie dvierok a tesniace plochy nesmú byť poškodené.
 - d) Vo vnútornom priestore a na dvierkach sa nesmú vyskytovať žiadne deformácie, ako jamky alebo výstupky, či iné poškodenia.
 - e) Sieťový kábel a sieťová zástrčka nesmú byť poškodené.
2. Zariadenie neprevádzkujte, ak sú otvorené dvierka alebo ak je akýmkoľvek spôsobom zmenené bezpečnostné blokovanie dvierok.
3. Zariadenie nikdy neprevádzkujte, keď sa nachdzajú predmety medzi tesnením dvierok a tesniacimi plochami.
4. **Dbajte, aby sa na dverových tesneniach a na susediacich častiach neusádzala mastnota ani nečistoty. Dodržujte prosím pokyny v kapitole „Čistenie a údržba“ na strane SK-6.**
5. Osoby s KARDIOSTIMULÁTORMI by sa mali informovať na bezpečnostné opatrenia pri zaobchádzaní s mikrovlnnými rúrami u svojho lekára alebo výrobcu kardiostimulátorov.

Na vyvarovanie sa úrazu elektrickým prúdom

1. Za žiadnych okolností by sa nemal odstraňovať vonkajší kryt.
2. Nikdy nenechajte natieť tekutiny do otvorov bezpečnostného blokovania dvierok alebo vetracích otvorov a nikdy do týchto otvorov nezasúvajte žiadne predmety. Keď sa vyleje väčšie množstvo tekutín, musíte zariadenie ihneď vypnúť, vytiahnuť sieťovú zástrčku a vyžiaťať si zákaznícky servis SHARP.
3. Nikdy nekladte sieťový kábel alebo sieťovú zástrčku do vody alebo iných tekutín.
4. Sieťový kábel nesmie byť vedený cez ostré hrany stola alebo pracovnej dosky.
5. Napájací kábel uchovávajte v bezpečnej vzdialosti od horúcich povrchov, najmä od zadnej časti rúry.
6. Skôr než začnete s výmenou žiarovky rúry, odpojte rúru z elektriky.

Na vyvarovanie sa výbuchu a náhlého varu

1. Nikdy nepoužívajte uzavreté nádoby. Odstráňte uzávery a viečka či kryty. Uzavreté nádoby môžu v dôsledku nárustu tlaku explodovať dokonca ešte i po vypnutí zariadenia.
2. Pri ohrievaní tekutín buďte opatrní. Používajte nádoby s veľkým otvorm, aby mohli unikať vznikajúce bubliny.

Nikdy neohrievajte tekutiny v úzkych, vysokých nádobách (napr. detských fľašiach), pretože obsah by mohol vystreknuť a spôsobiť popáleniny.

Aby ste sa vyvarovali popálenín v dôsledku náhlého prekypenia (tzv. utajeného varu):

1. Nenastavujte žiadne extrémne dlhé časy (pozri strana SK-9, 10).
2. Tekutiny pred varením/ohrievaním zamiešajte.

3. Odporuča sa vložiť počas ohrievania do nádoby sklenenú tyčinku alebo podobný predmet (žiadny kov).
4. Po ohreve ponechajte tekutiny ešte aspoň 20 sekúnd stáť v zariadení, aby ste sa vyvarovali oneskoreného vzkypenia v dôsledku tzv. utajeného varu.

3. Pred tepelnou úpravou potravín so šupkou, napr. zemiakov, párkov alebo ovocia, ich poprepichujte, aby mohla unikať para.

Na vyvarovanie sa popálenín

- Privyberaní upravovaných potravín z vnútorného priestoru by ste mali používať chňapky a pod.**
2. Nádoby, vrecúška s popcornom, varné vrecúška a pod. otvárajte vždy odvrátené od rúk a tváre, aby ste sa vyvarovali popálenín parou alebo utajeným varom.
- Aby ste se vyvarovali popálenín, vždy skontrolujte teplotu potraviny a pred podávaním zamiešajte. Zvláštnu opatrnosť vyžaduje podávanie pokrmov alebo nápojov malým deťom, deťom alebo starším osobám.**

Teplota nádoby nie je tým pravým ukazovateľom teploty potraviny alebo nápoja; teplotu vždy skontrolujte.

4. Pri otváraní dvierok zariadenia udržujte dostatočný odstup, aby ste sa vyvarovali popálenín vplyvom vystupujúceho tepla alebo pary.
5. Nakrájajte plnené pokrmy po tepelnej úprave na plátky, aby mohla unikať para a aby sa zabránilo popáleninám.
6. Sklenené dvierka udržujte z dosahu detí, aby sa zabránilo popáleninám.
7. Nedotýkajte sa zadnej časti rúry - zadná časť rúry sa zahrieva.

Na vyvarovanie sa nesprávnej obsluhy detími

1. Neopierajte sa o dverka zariadenia ani sa za ne nevešajte. Mikrovlnná rúra nie je hračka!
2. Deti by mali byť oboznámené so všetkými dôležitými bezpečnostnými pokynmi: napr. používanie chňapiek a opatrné snímanie krytov. Dávajte pozor najmä na obaly, ktoré zaistujú chrumkavosť potravín (napr. špeciálne materiály na zhnednutie pokrmu) tým, že sa veľmi zahrievajú.

Iné upozornenia

1. Nikdy zariadenie žiadnym spôsobom nemeňte.
2. Nepohybujte zariadením počas prevádzky.
3. Toto zariadenie smie sa používať len na úpravu potravín. Nie je vhodné na používanie v laboratóriu.

Na vyvarovanie sa nesprávneho fungovania a poškodenia tohto zariadenia.

1. Nikdy neuvádzajte do prevádzky prázdné zariadenie. V opačnom prípade hrozí riziko poškodenia rúry.
2. Keď používate gratinovaciu misku alebo samozahrievací materiál, vždy pod takýto predmet položte tepelne odolný izolačný materiál (napr. porcelán), aby nedošlo k poškodeniu porcelánového dna v dôsledku tepelného namáhania. Doby predbežného ohrevu uvedené v pokynoch sa nesmú prekročiť.
3. Nepoužívajte kovový riad, pretože mikrovlny sa potom odrážajú a dochádza k iskreniu. Do zariadenia nedávajte žiadne konzervy.
4. Zatiaľ čo zariadenie pracuje, nestavajte na vonkajší kryt žiadne predmety.
5. Nepoužívajte rúru v blízkosti naparovacieho hrnca alebo fritézy.

POZNÁMKY

1. Ak máte otázky k pripojeniu zariadenia, obráťte sa prosím na autorizovaného elektrikára.
2. Ani výrobca ani predajca nemôžu prevziať žiadnu zodpovednosť za poškodenia zariadenia alebo

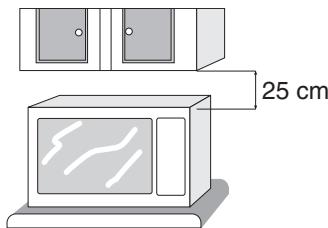
zranenia osôb, ktoré vzniknú v dôsledku nesprávneho elektrického pripojenia.

3. Na stenách vo vnútornom priestore, príp. okolo tesnenia dvierok a tesniacich plôch sa môže tvoriť vodná para a kvapky. To je normálne a nie je to žiadnym príznakom výstupu mikrovln alebo inej chybnej funkcie.

NÁVOD NA INŠTALÁCIU

VÝSTRAHA: Leták s upozorneniami (ŠPECIÁLNE POKYNY A VÝSTRAHY) majte pre prípad potreby vždy v blízkosti rúry.

- 1) Z vnútorného priestoru zariadenia vyberte všetky obalové materiály. Zvnútra rúry odstráňte modrý ochranný film.
- 2) Zariadenie neprevádzkujte, keď je poškodené.
- 3) Mikrovlnnú rúru nainštalujte na rovnú plochu, ktorá je dostatočne pevná, aby uniesla hmotnosť zariadenia vrátane pripravovaných potravín.
Nedávajte túto rúru na miesto, ktoré nie je ľahko dostupné. Umiestnenie tejto rúry príliš vysoko môže byť nebezpečné, pretože sa jedlo nebude dať bezpečne vybrať.
- 4) Uistite sa, že je nad zariadením voľný priestor aspoň 25 cm.



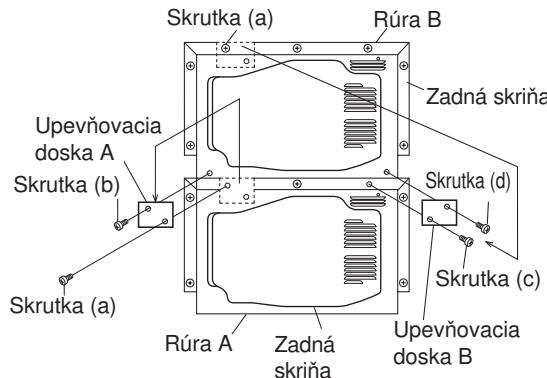
- 5) Zasuňte sieťovú zástrčku mikrovlnnej rúry do normálnej, uzemnenej zásuvky.
- 6) Spolu možno nainštalovať dva rovnaké modely rúry tak, že jednu umiestnite na vrchnú časť druhej. Postupujte podľa nasledovných pokynov.
 - 6-1) Položte rúru A a na jej vrchnú časť umiestnite rúru B (pozri obrázok A).
 - 6-2) Odskrutkujte jednu skrutku (a), ktorá upevňuje upevňovaciu dosku A k zadnej skriňi rúry A. Potom odpojte aj upevňovaciu dosku A.
 - 6-3) Odskrutkujte jednu skrutku (b) zo zadnej skrine rúry B (pozri obrázok A).
 - 6-4) Nainštalujte upevňovaciu dosku A k zadnej skriňi rúry B pomocou odskrutkovej skrutky (b) (pozri obrázok A).

- 6-5) Pridržte upevňovaciu dosku A k zadnej skriňi rúry A pomocou jednej skrutky (a) (pozri obrázok A).
- 6-6) Odskrutkujte skrutku (a) upevňujúcu upevňovaciu dosku B k zadnej skriňi rúry B. Potom odpojte aj upevňovaciu dosku B z rúry B. Pozri obrázok A.
- 6-7) Nainštalujte skrutku (a) do príslušnej pozície.
- 6-8) Odskrutkujte skrutku (c) z rúry A.
- 6-9) Odskrutkujte skrutku (d) z rúry B.
- 6-10) Otočte odpojenú upevňovaciu dosku B a pomocou odjednej skrutky (c) a (d) pripojte upevňovaciu dosku B (pozri obrázok A).

VÝSTRAHA:

V prípade spoločnej inštalácie dvoch rúr na seba.

- 1) Na upevnenie dvoch rúr použite dve upevňovacie dosky.
- 2) Dbajte, aby ste medzi rúry nezachytili napájací kábel.
- 3) Na jednu rúru neinštalujte viac než jednu ďalšiu rúru.
- 4) Odpojené skrutky nestraňte.



Obrázok A: Inštalácia dvoch rúr

PRÍSLUŠENSTVO

Nezabudnite skontrolovať, či je dodané nasledovné príslušenstvo:

- Návod na obsluhu
- Leták s upozorneniami (ŠPECIÁLNE POKYNY A VÝSTRAHY)

POZNÁMKA:

- Pri objednávaní dielov príslušenstva musíte predajcovi, príp. zákazníckemu servisu SHARP vždy označiť označenie dielu a názov modelu.
- Názov modelu je vytlačený na obale tohto návodu na používanie.

STRUČNÝ POPIS FUNKCIÍ

Klaves nastavenia času: nastavenie času s rôznymi časovými intervalmi v obidvoch smeroch.

Časované varenie: individuálne varenie a rozmrazovanie rôznych typov jedla nastavením času a výkonu.

Opakovanie varenia: po manuálnej operácii je možné použiť rovnaký čas varenia a úroveň výkonu stlačením tlačidla výkonu mikrovlnnej rúry a následným stlačením tlačidla štart.

Chybové hlásenie: zobrazia sa chyby prevádzky alebo technické problémy spolu s chybovým kódom.

PRED UVEDENÍM DO PREVÁDZKY

- * Skôr než začnete používať novú mikrovlnnú rúru, pozorne si prečítajte tento návod na použitie a snažte sa pochopiť celý jeho obsah.
- 1) Zapnite rúru.
* Na digitálnom displeji sa zobrazí .
- 2) Tlačidlá a elektronický časovač možno použiť až po zatvorení dverí.
- 3) Žiarovka rúry a motor ventilátora budú fungovať 1 minútu po každom otvorení dverí alebo po dokončení varenia.

- 4) Program sa zruší, keď počas programovania po dobu 3 minút nestlačíte žiadne tlačidlo ani elektronický časovač.
- 5) Keď časovač dosiahne hodnotu nula, na displeji sa zobrazí . Po otvorení dverí sa táto hodnota stratí.
- 6) Ak chcete počas varenia zrušiť program, otvorte a zavorte dvere a potom ich znova otvorte.

ČASOVANÉ VARENIE

Rúru možno naprogramovať na max. 30 minút a 4 predvolené úrovne výkonu.

POZNÁMKA k modelu R-25AM:

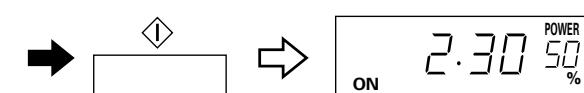
Maximálna doba varenia na 100 % alebo 50 % výkon je 15 minút. Ak nastavený čas presiahne maximálny čas, na displeji sa zobrazí hodnota "EE 9".

ÚROVNE	VÝKON MIKROVLNNÉJ RÚRY	R-22AM	WATTY R-23AM	R-25AM
	100%	1500	1800	2100
	50%	750	900	1050
	20%	300	360	420
	10%	150	180	210

Príklad: predpokladajme, že chcete variť 2 minuty a 30 sekúnd na 50 % výkon.



Otačajte regulátorom v smere chodu hodinových ručičiek a nastavte požadovaný čas varenia (2 min. a 30 s).



Začnite variť.

Skontrolujte zobrazenie.

POZNÁMKA:

1. Nie je potrebné stlačať tlačidlo VÝKONU MIKROVLNNÉJ RÚRY 100 %.
2. Počas varenia sa po otvorení dverí mikrovlnná rúra zastaví. Ak chcete obnoviť varenie, zavrite dvere a stlačte tlačidlo ŠTART. Ak po zatvorení dverí nestlačíte žiadne tlačidlo ani elektrický časovač, program sa zruší.
3. Zvyšný čas varenia sa zruší, keď v režime zastavenia zavriete a otvoríte dvere.
4. Ak otočíte regulátorom proti smeru chodu hodinových ručičiek, čas varenia sa z 30 minút bude skracovať po stupňoch.

Spolu s nárastom nastaveného času sa bude časovač nastavovať vo väčších prírastkoch (jednotkách) (pozri tabuľku nižšie). Neplatí pre R-22AM/23AM: Ak zadáte čas od 0 do 60 sekúnd, čas varenia sa bude predĺžovať v 2-sekundových intervaloch; ak je doba varenia od 10 do 30 minút, každý krok bude predstavovať interval 30 sekúnd.

JEDNOTKA NASTAVENIA ČASU VARENIA

(Platí pre R-22AM/23AM)

DOBA VARENIA	JEDNOTKA
0 - 60 s	2 s
60 s - 3 min.	5 s
3 - 10 min.	10 s
10 - 30 min.	30 s

(Platí pre R-25AM)

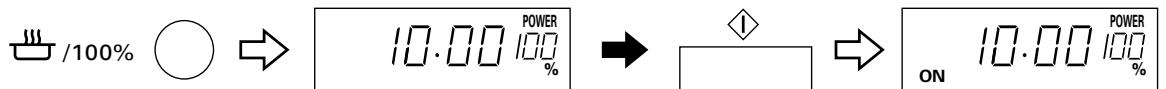
DOBA VARENIA	JEDNOTKA
0 - 20 s	2 s
20 s - 1 min.	5 s
1 - 6 min.	10 s
6 - 15 min.	30 s
15 - 30 min.	1 min.

INÉ PRAKTIČKÉ FUNKCIE

OPAKOVANIE VARENIA

Mikrovlnná rúra si dokáže zapamätať posledný čas varenia na každej výkonovej úrovni. Ak použijete túto funkciu, nemusíte zadávať čas varenia.

Príklad: predpokladajme, že chcete použiť túto funkciu s výkonom 100 %. (Posledná použitá doba varenia je 10 min.).



Vyberte požadovanú úroveň výkonu (100 %).

Skontrolujte zobrazenie.

Začnite variť.

Skontrolujte zobrazenie.

INFORMÁCIE CHYBOVÝCH HLÁSENÍ

Ak sa zobrazia CHYBOVÉ hlásenia, postupujte podľa pokynov nižšie.

CHYBOVÉ HLÁSENIA

EE1,EE2,EE3, EE6,EE10,EE16	Obráťte sa na svojho predajcu alebo autorizovaný servis spoločnosti Sharp, rúra je pravdepodobne pokazená.
EE8,EE0 (Platí pre R-22AM/23AM)	
EE19 (Platí pre R-25AM)	
EE7	Príliš vysoká teplota vystupujúceho vzduchu. Overte, či vetracie otvory nie sú ničím zablokované, či v miestnosti nie je vysoká teplota alebo či počas používania nie je vnútorný otvor rúry prázdný. Odstráňte problém a po uplynutí niekoľkých minút skúste znova.
EE17	Príliš vysoká teplota magnetronu, dvakrát otvorte a zavrite dvere a po uplynutí niekoľkých minút skúste znova.
EE9 (Platí pre R-25AM)	Nastavený čas presahuje maximálny čas. Dvakrát otvorte a zavrite dvere a zadajte správny čas.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

ZARIADENIE ČISTITE V PRAVIDELNÝCH INTERVALOCH A ODSTRAŇUJTE VŠETKY ZVYŠKY JEDÁL. – Udržujte zariadenie čisté, pretože inak by sa mohli povrhy poškodiť. Mohla by tým byť negatívne ovplyvnená doba použiteľnosti zariadenia a mohlo by dôjsť k nebezpečným situáciám.

VEĽMI DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA:

- RÚRU NEPOUŽÍVAJTE BEZ NAINŠTALOVANÉHO KRYTU PROTI POSTRIEKANIU.
- NEODPÁJAJTE KRYT PROTI POSTRIEKANIU, AK ZARIADENIE NIE JE ODPOJENÉ Z ELEKTRIKY. OTOČNÁ ANTÉNA, KTORÁ SA NACHÁDZA NA STROPNEJ Časti, FUNGUJE EŠTE 1 MINÚTU PO OTVORENÍ DVIER - HROZÍ RIZIKO ZRANENIA.
- NA ŽIADNU ČASŤ MIKROVLNNÉJ RÚRY NEPOUŽÍVAJTE KOMERČNÉ ČISTIČE NA MIKROVLNNÉ RÚRY, ABRAZÍVNE, DRSNÉ ČISTIČE ANI ŠPONGIE.
- NA MIKROVLNNÚ RÚRU NESTRIEKAJTE VODU. V OPAČNOM PRÍPADE HROZÍ RIZIKO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM, ÚNIKU PRÚDU ALEBO POŠKODENIA RÚRY.
- RÚRA SA NESMIE ČISTIŤ PRÚDOM VODY.

Kryt zariadenia

Vonkajšiu stranu zariadenia čistite slabým mydlovým roztokom. Mydlový roztok riadne osušte navlhčenou handričkou a dosušte uterákom.

Ovládací panel

Pred čistením otvorte dvere, aby sa deaktivovali tlačidlá ovládacieho panela alebo elektronický časovač. Pri čistení ovládacieho panela sa vyžaduje veľká opatrnosť. Pomocou handry navlhčenej vo vode opatrne utrite panel. Nepoužívajte príliš veľa vody. Nepoužívajte žiadny typ chemikálií ani abrazívnych čistiacich prostriedkov.

Vnútorný priestor zariadenia

- 1) Kvôli zjednodušeniu čistenia na konci dňa utrite všetky nečistoty mäkkou navlhčenou handrou alebo špongiou, takto zachováte požadovanú hygienickú úroveň zariadenia. Pri silnom znečistení použite slabý mydlový roztok a niekoľkokrát zariadenie poriadne otrite mäkkou, navlhčenou textíliou alebo špongiou, kým sa všetky zvyšky úplne neodstránia. Zvyškové nečistoty sa môžu prehriať, začať dymiť alebo sa môžu zapáliti, a následne spôsobiť oblúkové iskrenie.
- 2) Keramické dno musí byť neustále čisté. Ak vo vnútorej časti rúry necháte mastnotu alebo tuk, pri ďalšom použíti rúry sa môžu tieto látky prehriať, začať dymiť alebo horieť.

POZOR:

NEODSTRAŇUJTE KERAMICKÉ DNO Z RÚRY.

- 3) Uistite sa, že do malých otvorov v stene zariadenia nevniká ani mydlový roztok ani voda, pretože to by mohlo zariadenie poškodiť.
- 4) Nepoužívajte vo vnútornom priestore žiadne rozstrekovacie čističe.

Kryt proti postrieckaniu

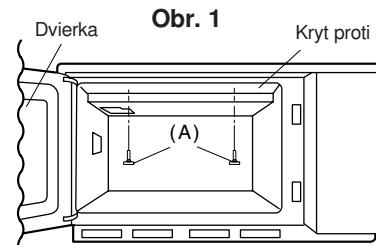
NAJMENEJ RAZ TÝŽDENNE ODPOJTE KRYT PROTI POSTRIEKANIU A Z OBOCH STRÁN HO OPLÁCHNITE ŠETRNÝM ČISTIACIM PROSTRIEKOM. VYTVORENÁ MASTNOTA SA MÔŽE PREHRIEVAŤ A ZAČAŤ DYMIŤ. PREHRIATA MASTNOTA MÔŽE SPÁLIŤ KRYT PROTI POSTRIEKANIU. KRYT PROTI POSTRIEKANIU SA NACHÁDZA V HORNEJ Časti RÚRY A DÁ SA JEDNODUCHO ODPOJIŤ. NEZABUDNITE ODPOJIŤ NAPÁJACÍ KÁBEL Z ELEKTRICKEJ ZÁSUVKY.

Demontáz:

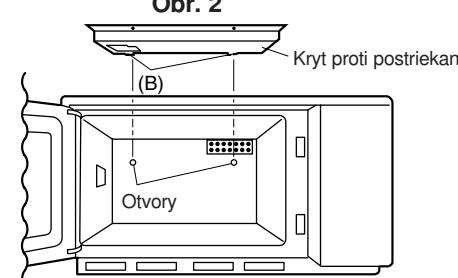
1. Odpojte dve krídlové skrutky (A) (pozri obrázok 1).
2. Z rúry vyberte kryt proti postrieckaniu.

Inštalácia:

1. Zasuňte dva výstupky krytu (B) do otvorov zadnej dosky vnútorného otvoru rúry (pozri obrázok 2).
2. Upevnite kryt k stropnej časti rúry pomocou dvoch krídlových skrutiek (A) (pozri obrázok 1).



Obr. 1

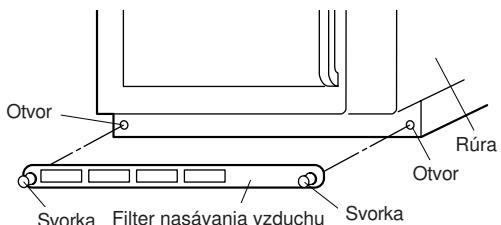


Obr. 2

Dvierka zariadenia

Dvierka na oboch stranach, tesnenie dverok a tesniace plochy často otierajte navlhčenou textíliou, aby sa odstránili nečistoty. Nepoužívajte žiadne abrazívne čistiacie prostriedky.

Filter nasávania vzduchu



Filter nasávania vzduchu musí byť čistý. Ak chcete vyčistiť filter nasávania vzduchu, musíte vytiahnuť dve svorky na filtro a filter vybrať. Namočte filter nasávania vzduchu do vody s obsahom šetrného čistiaceho prostriedku a vysušte ho mäkkou handrou. Po vyčistení filter nasávania vzduchu znova nainštalujte do rúry. Čistite ho raz za dva týždne.

POZOR:

RÚRU NEPOUŽÍVAJTE BEZ NAINŠTALOVANÉHO
FILTRA NASÁVANIA VZDUCHU.

Výmena lampy v rúre

Odpojte ruru, potom odstraňte kryt prístupu k žiarovke rury a vymenťte žiarovku (25 W/240 V). Po vymene žiarovky sa uistite, či kryt dolieha ku kabinetu rury.

SKÚŠKA FUNKCIÍ

Skontrolujte prosím nasledujúce body, kým zavoláte zákaznícky servis.

1. Napájanie:
Skontrolujte prosím, či je sieťová zástrčka správne zapojená do sietovej zásuvky pod napätiom.
Uistite sa, že je v poriadku istenie siete a poistkový automat.
 2. Po otvorení dverí:
A. Sveti žiarovka? ÁNO _____ NIE _____
B. Funguje chladiaci ventilátor? ÁNO _____ NIE _____
(Položte ruku nad zadný vetrací otvor.)
 3. Do rúry vložte pohár s objemom 150 ml vody a riadne zatvorte dvere.

Naprogramujte rúru na jednu minútu na výkon 100 % ().

Potom rúru spustite.

A Bozsvietil sa

- B. Je voda po uplynutí tohto času horúca? ÁNO _____ NIE _____

Ak ste na niektorú z otázok odpovedali „NIE“, zavolajte predajcu alebo autorizovaného servisného technika spoločnosti SHARP a oznámte mu výsledky vašej kontroly.

PRÍRUČKA

UŽITOČNÉ INFORMÁCIE O MIKROVLNNÝCH RÚRACH

Mikrovlny spôsobujú vibráciu vodných molekúl v potravinách. Výsledné trenie vytvára teplo, ktoré možno použiť na rozmrazenie alebo varenie jedla.

Jedlo



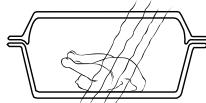
Jedlo mikrovlny absorbuje

VHODNÉ NÁRADIE

Sklo, sklokeramika a porcelán

Je vhodné používať tepelne odolné náradie, vyrobené zo skla, sklokeramiky alebo porcelánu. Toto náradie však nesmie obsahovať kovy (napr. olovnaté sklo) ani nesmie byť povrchovo upravené kovom (napr. zlatý lemovanie, použitie kobaltovej modrej atď.).

Sklo, porcelán, keramický plast, papier a pod.



Mikrovlny prechádzajú štruktúrou

Keramické predmety

sú spravidla vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre, musia však mať emailovú povrchovú úpravu. Keď používate náradie, ktoré nemá emailovú povrchovú úpravu, materiál môže absorbovať vlhkosť a zahrievať sa. Následne môže dôjsť k prasknutiu materiálu.

Plastové a papierové nádoby

Tepelne odolné plastové náradie a papierové nádoby sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre na rozmrazovanie, zohrievanie a varenie. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Plastové vrecká do mikrovlnnej rúry

alebo tepelne odolné vrecká sú vhodné na zakrytie a zabalenie jedla. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

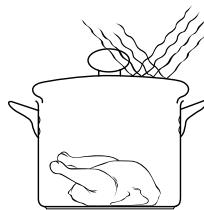
Vrecká na smaženie

môžu v mikrovlnných rúrach používať. Neuzatvárajte vrecká pomocou kovových svorkov, pretože svorka môže spôsobiť tavenie filmu vrecka. Uzavrite vrecko šnúrkou a niekol'kokrát ho prepichnite vidličkou. Filmy, ktoré nie sú odolné voči teplu (napr. filmy určené na zachovanie čerstvosti výrobku) sa v mikrovlnných rúrach neodporúča používať.

Kovy

sa v mikrovlnných rúrach nesmú používať, nakoľko mikrovlny nedokážu preniknúť kovom a dostať sa do jedla. Existujú však aj výnimky: možno použiť malé kúsky hliníkovej fólie a zakryť nimi časti jedla, aby sa príliš rýchlo nerozmrazili alebo nevarili (napr. kuracie krídla).

Kov



Mikrovlny sa odrážajú

Možno použiť malé kovové ihlice a hliníkové podnosy (so zabaleným jedlom). Vzhľadom na objem jedla však tieto kovové časti musia byť malé. Napríklad hliníkové nádoby musia byť najmenej do 2/3 až 3/4 naplnené jedlom. Odporúčame umiestniť jedlo do nádob bezpečných z hľadiska mikrovln.

Keď používate hliníkové podnosy alebo iné kovové náradie, je potrebné umiestniť ho najmenej 2,0 cm od stien vnútorného otvoru. V opačnom prípade sa môžu steny poškodiť v dôsledku iskier.

Nepoužívajte žiadne náradie s kovovou povrchovou úpravou ani kovové časti, ako napríklad skrutky, lemy alebo držadlá.

TESTOVANIE NÁRADIA

Ak nemáte istotu, či je niektoré náradie vhodné na použitie do mikrovlnnej rúry, vykonajte nasledovný test: umiestnite náradie do rúry, na alebo vedľa náradia položte pohár s objemom 150 ml vody a spusťte mikrovlnnú rúru na 100 % výkon po dobu 1 až 2 minút. Ak je náradie chladné alebo len jemne zahriate, je vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre. Tento test nevykonávajte s plastovými nádobami - plastové nádoby sa môžu začať taviť.

INFORMÁCIE O VÝKONE

Výkon 100%:

Vysoký výkon je veľmi vhodný na zohrievanie alebo ohriatie jedla. Taktiež ho možno použiť na zohriatie do varu (napr. vody) a ďalšie varenie (napr. ryže alebo cestovín).

Výkon 50%:

Dlhšia doba varenia a kompaktný typ jedla.

Výkon 20%:

Šetrné varenie a citlivé jedlá. Možno použiť aj na jemné varenie cestovín alebo ryže po dosiahnutí bodu varu.

Výkon 10%:

Tento výkon je vhodný najmä na rozmrazovanie. Možno ho použiť aj na prípravu veľmi citlivých jedál, napríklad syrovej omáčky.

Ak chcete jedlo uvariť alebo ohriať, vo všeobecnosti sa odporúča jedlo zakryť. Nad jedlo môžete pokropiť aj niekoľko kvapiek vody (možno použiť slanú vodu alebo bujón). Vodná para udrží vlhkosť jedla a zrýchluje varenie.

KUCHÁRSKA KNIHA A RECEPTY

	Ponuka	Úv. teplota	Výkonové štítky	200g	400g	600g	Pripomienka
ROZMRAZOVANIE	Mäso	-18°C	10%	približne 5'20"	približne 8'	približne 12'	Otočiť po uplynutí 1/2 celkovej doby rozmrazovania. Doba státia približne 10 min.
	Hydina	-18°C	10%	približne 5'20"	približne 8'30"	približne 13'	
	Ryby	-18°C	10%	približne 5'20"	približne 8'30"	približne 11'	
	Ovocie	-18°C	10%	približne 4'	približne 7'30"	—	
	*Koláč (bez ovocia a syra)	-18°C	10%	približne 1'40"	približne 2'10"	približne 2'40"	
	*Krémový koláč	-18°C	10%	približne 1'30"	približne 2'50"	—	
	Krevety	-18°C	10%	približne 5'	približne 8'30"	približne 12'	
	**Studené mäso	-18°C	10%	približne 4'	približne 6'30"	približne 9'	
ZOHRIEVANIE	Polievka, číra	5±2°C	100%	približne 1'10"	približne 2'10"	približne 3'10"	Zakryte fóliou do mikrovlnnej rúry alebo pokrievkou. Po zohriatí riadne zamiešajte.
	Polievka, krémová	5±2°C	100%	približne 1'20"	približne 2'20"	približne 3'20"	
	Kastróly	5±2°C	100%	približne 1'20"	približne 2'20"	približne 3'30"	
	Prílohy, cestoviny	5±2°C	100%	približne 1'10"	približne 2'	približne 2'50"	
	Prílohy, ryža	5±2°C	100%	približne 1'10"	približne 2'	približne 2'50"	
	Prílohy, zemiaky	5±2°C	100%	približne 1'10"	približne 2'	približne 3'	
	Prílohy, zelenina	5±2°C	100%	približne 1'10"	približne 2'	približne 2'50"	
	Fazule	5±2°C	100%	približne 1'20"	približne 2'20"	—	
	Guláš, ragú	5±2°C	100%	približne 1'30"	približne 2'30"	približne 3'30"	
	*Mäso	5±2°C	100%	približne 1'	približne 1'40"	—	
	*Párky	5±2°C	100%	približne 20 sek.	približne 30 sek.	približne 50 sek.	
VARENIE	Prílohy, zemiaky	20±2°C	100%	približne 2'50"	približne 5'30"	približne 6'30"	Používajte pokrievku kastróla. Zamiešať po uplynutí 1/2 doby varenia.
	Prílohy, zelenina	20±2°C	100%	približne 3'20"	približne 5'30"	približne 7'30"	
1800W	Ponuka	Úv. teplota	Výkonové štítky	200g	400g	600g	Pripomienka
ROZMRAZOVANIE	Mäso	-18°C	10%	približne 4'30"	približne 6'30"	približne 8'30"	Otočiť po uplynutí 1/2 celkovej doby rozmrazovania. Doba státia približne 10 min.
	Hydina	-18°C	10%	približne 4'30"	približne 6'30"	približne 9'30"	
	Ryby	-18°C	10%	približne 4'30"	približne 6'30"	približne 8'30"	
	Ovocie	-18°C	10%	približne 2'50"	približne 5'30"	—	
	*Koláč (bez ovocia a syra)	-18°C	10%	približne 1'10"	približne 1'50"	približne 2'10"	
	*Krémový koláč	-18°C	10%	približne 1'10"	približne 2'10"	—	
	Krevety	-18°C	10%	približne 4'	približne 6'30"	približne 9'	
	**Studené mäso	-18°C	10%	približne 3'	približne 5'30"	približne 8'	
ZOHRIEVANIE	Polievka, číra	5±2°C	100%	približne 1'	približne 1'40"	približne 2'30"	Zakryte fóliou do mikrovlnnej rúry alebo pokrievkou. Po zohriatí riadne zamiešajte.
	Polievka, krémová	5±2°C	100%	približne 1'	približne 2'	približne 2'50"	
	Kastróly	5±2°C	100%	približne 1'10"	približne 2'	približne 2'50"	
	Prílohy, cestoviny	5±2°C	100%	približne 50 sek.	približne 50 sek.	približne 2'20"	
	Prílohy, ryža	5±2°C	100%	približne 50 sek.	približne 1'30"	približne 2'30"	
	Prílohy, zemiaky	5±2°C	100%	približne 50 sek.	približne 1'30"	približne 2'30"	
	Prílohy, zelenina	5±2°C	100%	približne 50 sek.	približne 1'50"	približne 2'30"	
	Fazule	5±2°C	100%	približne 1'	približne 2'	—	
	Guláš, ragú	5±2°C	100%	približne 1'10"	približne 2'10"	približne 3'	
	*Mäso	5±2°C	100%	približne 40 sek.	približne 120"	—	
	*Párky	5±2°C	100%	približne 15 sek.	25 sek.	35 sek.	
VARENIE	Prílohy, zemiaky	20±2°C	100%	približne 2'10"	približne 4'40"	približne 6'	Používajte pokrievku kastróla. Zamiešať po uplynutí 1/2 doby varenia.
	Prílohy, zelenina	20±2°C	100%	približne 2'50"	približne 4'40"	približne 6'30"	

*indikácie v kusoch (1, 2, 3 ks), nie v gramoch

**Odoberte rozmrazené časti. Doba státia približne 10 min.

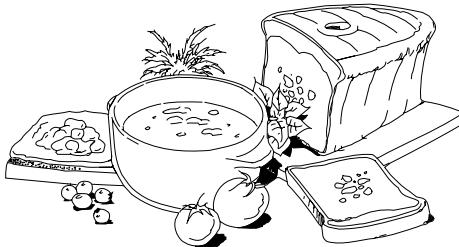
2100W	Ponuka	Úv. teplota	Výkonové štítky	200g	400g	600g	Pripomienka
ROZMRAZOVANIE	Mäso Hydina Ryby Ovocie *Koláč (bez ovocia a syra) *Krémový koláč Krevety **Studené mäso	-18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C	10% 10% 10% 10% 10% 10% 10% 10%	približne 4' približne 4'20" približne 4' približne 2'50" približne 1' približne 1'25" približne 4' približne 3'	približne 5'50" približne 6'30" približne 5'30" približne 5'20" — približne 2' približne 2'10" približne 6'30" približne 5'30"	približne 8'30" približne 9'30" približne 7'30" — približne 2' — približne 9' približne 8'	Otočiť po uplynutí 1/2 celkovej doby rozmrazovania. Doba státia približne 10 min.
ZOHRIEVANIE	Polievka, číra Polievka, krémová Kastróly Prílohy, cestoviny Prílohy, ryža Prílohy, zemiaky Prílohy, zelenina Fazule Guláš, ragú *Mäso *Párky	5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%	približne 50 sek. približne 1' približne 1' približne 40 sek. približne 40 sek. približne 40 sek. približne 50 sek. približne 55 sek. približne 1' približne 40 sek. približne 15 sek.	približne 1'30" približne 1'40" približne 1'40" približne 40 sek. približne 1'10" približne 1'20" približne 1'30" približne 1'30" približne 1'50" približne 2' približne 1'20" 25 sek.	približne 2'20" približne 2'40" približne 2'40" približne 2' približne 2' približne 2'10" približne 2'10" — približne 2'50" — 40 sek.	Zakryte fóliou do mikrovlnnej rúry alebo pokrievkou. Po zohriatí riadne zamiešajte.
VARENIE	Prílohy, zemiaky Prílohy, zelenina	20±2°C 20±2°C	100% 100%	približne 2' približne 2'10"	približne 3'30" približne 3'50"	približne 5' približne 5'20"	Používajte pokrievku kastrólu. Zamiešať po uplynutí 1/2 doby varenia.

*indikácie v kusoch (1, 2, 3 ks), nie v gramoch

**Odoberte rozmrazené časti. Doba státia približne 10 min.

1500W	Ponuka	Úv. teplota	Výkonové štítky	1 ks	2 ks
ŠPECIALITY	Dánske cukrovinky *Šíšky/Berliner *Boucheés à la reine *Burger *Cheeseburger Hrianka so slaninou (40 g) Praženica so slaninou (140 g)	20±2°C 20±2°C 20±2°C 5±2°C 5±2°C 20±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 50% 100% 100%	približne 8 sek. približne 8 sek. približne 14 sek. približne 1' približne 1' približne 14 sek. približne 40 sek.	— približne 12 sec. približne 20 sec. 1'40" 1'50" — —
1800W	Ponuka	Úv. teplota	Výkonové štítky	1 ks	2 ks
ŠPECIALITY	Dánske cukrovinky *Šíšky/Berliner *Boucheés à la reine *Burger *Cheeseburger Hrianka so slaninou (40 g) Praženica so slaninou (140 g)	20±2°C 20±2°C 20±2°C 5±2°C 5±2°C 20±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 50% 100% 100%	približne 6 sek. približne 5 sek. približne 10 sek. 40 sek. 50 sek. 10 sek. 35 sek.	— približne 8 sek. približne 15 sek. 1'20" 1'30" — —
2100W	Ponuka	Úv. teplota	Výkonové štítky	1 ks	2 ks
ŠPECIALITY	Dánske cukrovinky *Šíšky/Berliner *Boucheés à la reine *Burger *Cheeseburger Hrianka so slaninou (40 g) Praženica so slaninou (140 g)	20±2°C 20±2°C 20±2°C 5±2°C 5±2°C 20±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 50% 100% 100%	približne 6 sek. približne 5 sek. približne 10 sek. 35 sek. 50 sek. 10 sek. 40 sek.	— približne 8 sek. približne 15 sek. 1'10" 1'40" — —

*indikácie v kusoch (1, 2, 3 ks), nie v gramoch



Omeleta

Na panvicu naneste malé množstvo tuku. Rozbite tri vajcia a pridajte no nich soľ a korenie. Vylejte zmes na panvicu a varte približne 1 min. 20 s/50 s/45 s. Pridajte prísady do náplne (2 čajové lyžičky) (ragú, zeleninu) a znova varte približne 20 s/10 s/10 s.



Praženica

Zmiešajte dve vajíčka so soľou, korením a trochou mlieka. Varte približne 1 min. 10 s/45 s/45 s. a počas tejto doby trikrát zamiešajte.



Tip: Prvý uvedený čas sa týka výkonu 1 500 W, druhý výkonu 1 800 W a tretí výkonu 2 100 W.

Všetky jedlá uvedené v receptoch sa varia s výkonom rúry 100 %.

Slanina

Vložte 2 tenké plátky slaniny medzi papierové obrúsky a varte približne 30 s/20 s/15 s.



Hrianka Hawaii

Pripravte si hrianku a natrite ich maslom. Na varnú dosku položte plátk Šunku, ananásu a syra a varte približne 25 s/20 s/20 s. Po dokončení položte zmes na hrianku.



Horúca čokoláda so šľahačkou

Do veľkého pohára nalejte 150 ml mlieka. Pridajte 30 g nakrájanej tmavej čokolády. Zamiešajte a varte približne 1 min./50 s/40 s. Medzičasom raz zamiešajte. Pridajte trocha šľahačky a vrch ozdobte trochou čokolády.



OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA: PRZECZYTAJ UWAŻNIE ORAZ ZACHOWAJ NA WYPADEK PÓŹNIEJSZYCH WĄTPLIWOŚCI

- Opisywane urządzenie przeznaczone jest do użytku przez specjalistów lub przeszkolonych użytkowników zatrudnionych w sklepach, w przemyśle lekkim lub w gospodarstwach rolnych, albo do użytku komercyjnego przez upoważnionych klientów.
- Niniejsza kuchenka jest zaprojektowana do stawiania wyłącznie na blacie. Nie jest przeznaczona do wbudowywania w zestaw kuchenny. Nie umieszczaj tej kuchenki w szafce.
- Gniazdko sieciowe musi być łatwo dostępne tak, aby kuchenkę można było łatwo wyłączyć z sieci w przypadku zagrożenia.
W przypadku pojawiienia się dymu lub ognia: drzwiczki kuchenki pozostaw zamknięte i odłącz kuchenkę od sieci elektrycznej, żeby zdziałać ewentualny ogień. W przeciwnym razie może dojść do pożaru i uszkodzenia kuchenki.
- Upewnij się, że nad kuchenką jest przynajmniej 25 cm wolnego miejsca.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub nie posiadające wystarczającej wiedzy lub doświadczenia, chyba że zostały one poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo lub pozostającą pod jej nadzorem.
- Dzieci muszą pozostawać pod opieką, aby nie bawiły się urządzeniem.
- OSTRZEŻENIE:** Dzieciom można pozwolić na korzystanie z kuchenki bez nadzoru dorosłych, jeżeli się je adekwatnie pouczy tak, aby mogły z niej korzystać w bezpieczny sposób oraz aby rozumiały zagrożenia w przypadku nieprawidłowego postępowania.
- OSTRZEŻENIE:** Jeśli drzwiczki lub ich uszczelki są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki dopóki nie zostanie naprawiona przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- OSTRZEŻENIE:** Nigdy sam nie dokonuj korygowania, naprawiania ani modyfikowania kuchenki. Dla każdej osoby, poza kompetentnym technikiem serwisu, wykonywanie dowolnego serwisu czy napraw wiążących się ze zdejmowaniem osłony, która chroni przed narażeniem na energię mikrofal, są niebezpieczne.
- Jeśli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowanego serwisanta SHARP, aby uniknąć zagrożenia.
- OSTRZEŻENIE:** Nie wolno podgrzewać żadnych płynów ani innych środków żywieniowych w szczelnym pojemnikach, ponieważ grozi to wybuchem.
- OSTRZEŻENIE:** Ogrzewanie napojów w pojemnikach w kuchence mikrofalowej może prowadzić do ich opóźnionego wybuchowego zagotowania po otwarciu, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z takimi pojemnikami.
- Nie gotuj jajek w skorupkach; jajka ugotowane na twardo w skorupkach nie powinny być odgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, gdyż mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania. Aby gotować lub odgrzewać jajka, które nie są jajecznica i nie były wymieszczone, przebij żółtką i bielką, gdyż w przeciwnym razie jajka mogą wybuchnąć. Oskub i pokrój jajka gotowane na twardo przed odgrzaniem ich w kuchence mikrofalowej.
- Należy się upewnić, że używane naczynia nadają się do stosowania w kuchence. Patrz "PRZEWDONIK" na stronie PL-8. Stosuj jedynie pojemniki, naczynia i przybory przeznaczone do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

- OSTRZEŻENIE:** Zawartość butelek do karmienia dzieci i słoiczków z jedzeniem dla dzieci musi zostać pomieszana lub wstrząśnięta, a jej temperaturę należy sprawdzić przed spożyciem, w celu uniknięcia poparzeń.
- W przypadku podgrzewania żywności w pojemnikach plastikowych lub papierowych, nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru, z uwagi na możliwość zapłonu.
- Regularnie czyść kuchenkę i usuwaj z niej resztki jedzenia.
- Nieutrzymanie kuchenki w czystości może doprowadzić do psucia się powierzchni, co może wpływać negatywnie na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczne sytuacje.
- Zobacz instrukcję dotyczącą czyszczenia zatrasków drzwiczek, otworów i przylegających elementów na stronie PL-6.
- Kuchenki nie wolno czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem.

Unikanie zagrożenia pożarowego

- Kuchenka mikrofalowa nie powinna być pozostawiona włączona bez opieki. Zbyt wysoki poziom mocy, albo za długi czas gotowania mogą przegrzać żywność, wysuszyć ją i spowodować pożar.**
- Sieć elektryczna musi posiadać napięcie 230 V, częstotliwość 50 Hz, przy bezpieczniku linii rozdzielczej minimum 16 A, jak również 16 A bezpiecznika przerwywania zasilania. W przypadku użytkowania dwóch kuchenek, obie kuchenki należy osobno zabezpieczyć bezpiecznikiem 16A na linii zasilania lub przerwywakiem na linii zasilania.
- Zaleca się, aby to urządzenie obsługiwał odrębny obwód zasilania.
- Nie umieszczaj kuchenki w rejonie wytwarzania ciepła. Dla przykładu, nie ustawiaj jej w pobliżu konwencjonalnego pieca.
- Nie ustawiaj też kuchenki w strefie o wysokiej wilgotności, ani tam gdzie może się zbierać zawiłgocenie.
- Nie przechowuj ani nie używaj kuchenki na dworze.
- Oczyść osłonę od zabrudzeń i komorę kuchenki po każdym użyciu. Muszą one być czyste i wolne od tłuszczu. Gromadzenie się tłuszczu może spowodować przegrzanie, wytwarzanie dymu lub powstanie pożaru.**
- W pobliżu kuchenki lub otworów wentylacyjnych nie umieszczaj łatwopalnych materiałów.
- Nie zastawiaj otworów wentylacyjnych.
- Z opakowań żywności oraz z samej żywności zdejmuj wszystkie metalowe uszczelnienia, zaciski druciane itp. Wyładowanie łukowe powierzchni metalowych może spowodować pożar.
- Nie używaj kuchenki mikrofalowej do smażenia na oleju lub podgrzewania oleju do smażenia w głębokim tłuszczu. Temperatury nie można kontrolować i olej może się zapalić.
- Do wytwarzania prażonej kukurydzy korzystaj tylko ze specjalnych naczyń przeznaczonych do kuchni mikrofalowych.
- W kuchence nie przechowuj żywności ani jakichkolwiek innych rzeczy.
- Po uruchomieniu kuchenki sprawdź jej ustawienia, aby się upewnić czy będzie funkcjonowała tak jak sobie życysz.
- Aby uniknąć przegrzania i zapłonu, należy zachować szczególną ostrożność podczas gotowania lub odgrzewania żywności o wysokiej zawartości cukru i/lub tłuszczu, np. kielbasek, pasztecików lub puddingu.

16. Patrz odpowiednie wskazówki w instrukcji obsługi oraz rozdział zawierający przepisy kulinarne.

Unikanie możliwości odniesienia zranień

OSTRZEŻENIE:

1. Nie korzystaj z kuchenki, jeżeli jest uszkodzona, albo nieprawidłowo funkcjonuje. Przed skorzystaniem z kuchenki sprawdź następujące pozycje:
 - a) Drzwiczki: upewnij się czy zamkają się prawidłowo, czy nie są zniekształcone ani skręcone.
 - b) Zawiasy i zatraski drzwiczek: sprawdź, czy nie są złamane lub obluzowane.
 - c) Uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie przylegające do uszczelki; upewnij się czy nie zostały uszkodzone.
 - d) Wnętrze kuchenki, albo drzwiczki: upewnij się czy nie ma wgniećń.
 - e) Przewód zasilania i wtyczka: sprawdź, czy nie są uszkodzone.
2. Nie włączaj kuchenki przy otwartych drzwiczkach ani nie zmieniaj w żaden sposób zatrasków zabezpieczających.
3. Nie włączaj kuchenki, jeżeli pomiędzy uszczelkami drzwiczek oraz powierzchniami przylegającymi do uszczelki znajduje się jakiś przedmiot.
4. Nie dopuszczaj do zbierania się tłuszcza ani zabrudzeń na uszczelkach drzwi i sąsiadujących częściach. Przestrzegaj instrukcji w zakresie rozdziału „Pielegnowanie i czyszczenie”, strona PL-6.
5. Osoby z ROZRUSZNIKAMI SERCA powinny skonsultować ze swoim lekarzem, albo producentem rozrusznika, jakie środki ostrożności należy podjąć w przypadku kuchenki mikrofalowej.

- ## **Unikanie możliwości porażenia prądem elektrycznym**
1. W żadnych okolicznościach nie powinieneś zdejmować obudowy zewnętrznej.
 2. Nigdy nie trzeba rozlewać płynów ani wkładać żadnych przedmiotów w otwory zatrasków drzwiczek czy w otwory wentylacyjne. W przypadku rozlania płynu, natychmiast wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka oraz wezwij autoryzowanego przedstawiciela serwisu firmy SHARP.
 3. Nigdy nie wkładaj przewodu zasilania ani wtyczki do wody ani do żadnych innych płynów.
 4. Nie dopuszczaj do tego, aby przewód zasilania zwisał przez krawędź stołu czy powierzchnię roboczą.
 5. Trzymaj przewód zasilania z dala od powierzchni mogących się nagrzewać, w szczególności od tylnej ścianki kuchenki.
 6. Odłącz kuchenkę od zasilania przed rozpoczęciem wymiany lampy kuchenki.

Unikanie możliwości wybuchu oraz gwałtownego zagotowania

1. Nigdy nie stosuj zamkniętych pojemników. Przed użyciem zdejmij z nich uszczelnienia i wieczka. Zamknięte pojemniki mogą eksplodować ze względu na narastanie ciśnienia nawet po wyłączeniu kuchenki.
2. Podczas podgrzewania płynów zachowaj szczególną ostrożność. Korzystaj tylko z pojemników o szerokich otworach, aby umożliwić wydostawianie się pęcherzyków.

Nigdy nie podgrzewaj płynów w pojemnikach o wąskich szyjkach, takich jak butelki do karmienia dzieci, ponieważ mogłyby to spowodować wybuch zawartości podczas podgrzewania i spowodować poparzenia.

Zapobieganie nagletemu wykipieniu gotującego się płynu oraz możliwym oparzeniom:

1. Nie włączaj kuchenki na długi czas (patrz str. PL-9, 10).

2. Zamieszaj płynną potrawę przed oraz podczas podgrzewania/odgrzewania.
3. Zaleca się włożyć do podgrzewanej płynnej potrawy szklaną rurkę (nie metalową) lub podobny przyrząd.
4. Odczekaj około 20 sekund po zakończeniu czasu gotowania, zanim otworzysz drzwiczki, aby uniknąć opóźnionego nagłego zakipienia.
5. Przed włożeniem do kuchenki należy nakluwać takie środki żywieniowe jak ziemniaki, parówki oraz owoce, ponieważ mogą wybuchnąć.

Unikanie możliwości poparzenia

1. **Podczas wyjmowania potrawy z kuchenki mikrofalowej, aby uniknąć oparzeń, korzystaj z uchwytów, albo nałoż rękawice.**
2. Zawsze otwieraj pojemniki, naczynia do kukurydzy prażonej itp. z dala od twarzy i rąk, aby uniknąć poparzenia parą lub wybuchowym wrzeniem potrawy.
3. **Aby uniknąć oparzeń, zawsze sprawdzaj temperaturę pokarmów i napojów przeznaczonych dla niemowląt, dzieci, czy dla osób starszych.**

Temperatura pojemnika nie jest prawdziwym wskazaniem temperatury żywności czy napoju, należy zawsze sprawdzać temperaturę potrawy.

4. Podczas otwierania drzwiczek kuchenki stawaj zawsze dalej, aby uniknąć oparzenia przez wylatującą parę.
5. Nadziewane pokarmy pokrój po ogrzaniu, aby wypuścić parę oraz uniknąć poparzenia.
6. Dzieci nie dopuszczaj w pobliże drzwiczek kuchenki, aby nie poparzyły się.
7. Nie dotykaj tylnej ścianki kuchenki, ponieważ nagrzewa się ona podczas pracy.

Unikanie nieprawidłowego wykorzystywania kuchenki przez dzieci

1. Nie opieraj się ani nie huśtaj na drzwiczkach kuchenki. Nie baw się kuchenką ani nie wykorzystuj jej jako zabawki.
2. Dzieci należy nauczyć wszystkich zasad zachowania bezpieczeństwa: korzystania z uchwytów, dokładnego usuwania pokrywek żywności, zwracania szczególniej uwagi na opakowania (np. materiałów samoogrzewających się) przeznaczonych dla zapewnienia kruczości potrawy, gdyż mogą stać się bardzo gorące.

Pozostałe ostrzeżenia

1. Nigdy nie dokonuj żadnych przeróbek kuchenki.
2. Nie przesuwaj jej, gdy pracuje.
3. Jest ona przeznaczona jedynie dla przygotowywania jedzenia. Nie jest odpowiednia do wykorzystania laboratoryjnego.

Promowanie bezproblemowego wykorzystywania kuchenki mikrofalowej jako metoda unikania uszkodzeń.

1. Nigdy nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta. Może to uszkodzić kuchenkę.
2. Podczas używania naczynia do podgrzewania lub materiału samonagrzewającego się, zawsze umieszczaj element izolujący cieplnie, np. talerz porcelanowy, pod takim naczyniem, aby zapobiec uszkodzeniu ceramicznego spodu spowodowanemu wysoką temperaturą. Nie wolno przekraczać czasu wstępnego podgrzewania określonego w przepisach.
3. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych odbijających mikrofale, które mogą doprowadzić do powstania luku elektrycznego. Do kuchenki nie wkładaj puszek.
4. Podczas funkcjonowania kuchenki nie kładź niczego na jej obudowie.
5. Nie używaj kuchenki w pobliżu parników i frytkownic.

UWAGA

1. Jeżeli nie jesteś pewien, jak podłączyć swoją kuchenkę mikrofalową, zasięgnij porady wykwalifikowanego elektryka.
2. Żaden producent ani dealer nie akceptuje ponoszenia odpowiedzialności za uszkodzenie kuchenki czy uszkodzenie zdrowia spowodowane nieprzestrzeganiem

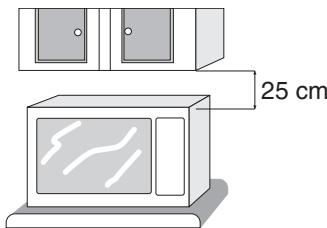
prawidłowego podłączenia elektrycznego.

3. Para wodna lub krople mogą się od czasu do czasu pojawiać na ściankach kuchenki lub dookoła uszczelki drzwiczek lub na powierzchniach przylegających do uszczelki. Jest to normalne zjawisko i nie wskazuje na nieszczelność kuchenki ani jej usterki.

INSTRUKCJA INSTALACJI

OSTRZEŻENIE: Przechowuj kartę z ostrzeżeniami (SPECJALNE INSTRUKCJE I OSTRZEŻENIA) w pobliżu kuchenki, by móc z niej szybko skorzystać.

- 1) Z wnętrza kuchenki wyjmij wszystkie materiały opakowaniowe. Usuń całą niebieską folię ochronną z zewnętrznych powierzchni kuchenki.
- 2) Dokładnie sprawdź, czy kuchenka nie posiada żadnych oznak uszkodzenia.
- 3) Ustaw kuchenkę na płaskiej i równej powierzchni wystarczającej do uniesienia jej wraz z najbardziej ciężkim daniem, jakie może być w niej przygotowywane. Nie wolno ustawać kuchenki w miejscach trudno dostępnych. Umieszczenie urządzenia na zbyt dużej wysokości może być niebezpieczne podczas wyjmowania potraw z kuchenki.
- 4) Nad kuchenką zapewnij wolną przestrzeń minimum 25 cm.



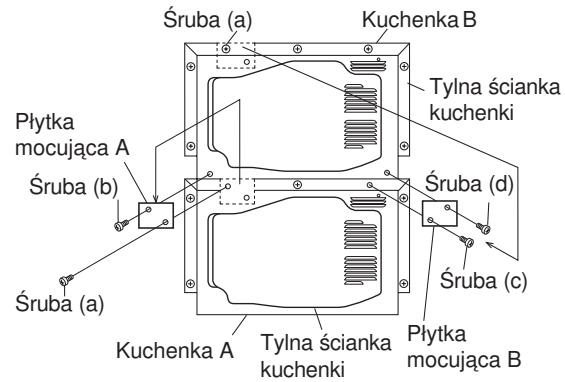
- 5) Poprawnie podłącz wtyczkę do standardowego uziemionego gniazdka elektrycznego.
- 6) Dwie jednakowe kuchenki można ustawić jedna na drugiej. Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.
- 6-1) Ustaw kuchenkę A. Postaw kuchenkę B na kuchence A, tak jak pokazano na rysunku A.
- 6-2) Wykręć śrubę (a) mocującą płytę mocującą A do tylnej ścianki kuchenki A. Zdejmij płytę mocującą A.
- 6-3) Wykręć śrubę (b) z tylnej ścianki kuchenki B, tak jak pokazano na rysunku A.
- 6-4) Przymocuj ponownie płytę mocującą A do tylnej ścianki kuchenki B wykręconą wcześniej śrubą (b) pokazaną na rysunku A.
- 6-5) Przymocuj płytę mocującą A do tylnej ścianki kuchenki A śrubą (a) pokazaną na rysunku A.

- 6-6) Wykręć śrubę (a) mocującą płytę mocującą B do tylnej ścianki kuchenki B. Następnie usuń płytę mocującą B z kuchenki B. Patrz rysunek A.
- 6-7) Wkręć śrubę (a) z powrotem na miejsce.
- 6-8) Wykręć śrubę (c) z kuchenki A.
- 6-9) Wykręć śrubę (d) z kuchenki B.
- 6-10) Odwróć płytę mocującą B i przy pomocy usuniętych wcześniej śrub (c) i (d) przymocuj płytę mocującą B, tak jak pokazano na rysunku A.

OSTRZEŻENIE:

W przypadku zainstalowania dwóch kuchenek razem, jedna na drugiej:

- 1) Użyj dwóch płyt mocujących do instalacji dwóch kuchenek.
- 2) Dopilnuj, by przewód zasilania nie został ściśnięty pomiędzy kuchenkami.
- 3) Nie instaluj więcej niż jednej kuchenki na drugiej kuchence.
- 4) Uważaj, by nie zgubić wykręconych śrub.



Rysunek A: Sposób mocowania dwóch kuchenek

POLSKI

AKCESORIA

Sprawdź, czy w wyposażeniu kuchenki znajdują się następujące akcesoria:

- Instrukcja obsługi
- Karta z ostrzeżeniami (SPECJALNE INSTRUKCJE I OSTRZEŻENIA)

UWAGA:

- Aby zamówić akcesoria, należy zgłosić się do dealera SHARP i podać nazwę części i model kuchni mikrofalowej.
- Nazwa modelu została wydrukowana na okładce niniejszej instrukcji.

KRÓTKI OPIS FUNKCJI

Ustawianie czasu: ustawianie czasu z różnymi odstępami w obu kierunkach.

Gotowanie w określonym czasie: do indywidualnego gotowania i rozmrzania różnych rodzajów żywności poprzez ustawianie czasu i mocy.

Powtarzanie gotowania: po ustaleniu parametrów ręcznie można użyć tych samych ustawień czasu i mocy ponownie - wystarczy nacisnąć przycisk poziomu mocy mikrofali a potem przycisk start.

Komunikat błędu: Błędy obsługi lub problemy techniczne są wyświetlane w formie kodów błędu.

PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

- * Przed rozpoczęciem użytkowania kuchenki прошу pamiętać o dokładnym przeczytaniu tego dokumentu w całości.
- 1) Podłącz kuchenkę do zasilania.
* cyfrowy wyświetlacz będzie pokazywał **[.]**.
- 2) Z przycisków i elektronicznego zegara można korzystać tylko przy zamkniętych drzwiczках.
- 3) Lampa kuchenki i silnik wentylatora pracują przez minutę po każdym otwarciu drzwiczek lub zakończeniu gotowania.
- 4) Problem zostanie anulowany, jeśli żaden z przycisków obsługi ani przycisk zegara elektronicznego nie zostaną dotknięte przez ponad 3 minuty podczas programowania.
- 5) Na wyświetlaczu pojawi się **[Err]**, po tym jak zegar dojdzie do zera. Komunikat zniknie po otwarciu drzwiczek kuchenki.
- 6) Aby anulować program podczas gotowania, otwórz, zamknij i znów otwórz drzwiczki.

GOTOWANIE W OKREŚLONYM CZASIE

Kuchenkę można zaprogramować na maksymalnie 30 minut korzystając z 4 gotowych poziomów mocy.

UWAGA dotycząca R-25AM:

Maksymalny czas gotowania dla poziomów mocy 100% lub 50% wynosi 15 minut. Jeśli ustawiony czas przekracza czas maksymalny, na wyświetlaczu pojawi się kod błędu "EE 9".

POZIOMY	MOC MIKROFALI	R-22AM	WATY R-23AM	R-25AM
	100%	1500	1800	2100
	50%	750	900	1050
	20%	300	360	420
	10%	150	180	210

Przykład: Załóżmy, że chcesz gotować przez dwie minuty i 30 sekund z poziomem mocy 50%.

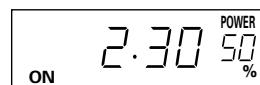


Obróć pokrętło w kierunku zgodnym ze wskazówkami zegara, by ustawić żądaną czas gotowania (2 minuty i 30 sekund).

Wybierz żądany poziom mocy (50%).



Rozpocznij gotowanie.



Sprawdź, co widać na wyświetlaczu.

UWAGA:

1. Nie trzeba dotykać przycisku POZIOMU MOCY MIKROFALI 100 %
2. Podczas gotowania, kuchenka przerwie pracę po otwarciu drzwiczek. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i przyciśnij przycisk START. Jeśli żaden z przycisków obsługi ani zegara elektronicznego nie zostanie dotknięty w ciągu minuty po zamknięciu drzwiczek, program zostanie anulowany.
3. Pozostały czas gotowania zostanie anulowany po zamknięciu i otwarciu drzwiczek w trybie zatrzymania.
4. Obracanie pokrętła w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara powoduje stopniowe skracanie czasu gotowania z 30 minut.

Podczas zwiększania ustawionego czasu, zegar będzie przestawiał się w coraz większych etapach (jednostkach), zgodnie z tabelą poniżej. Np. dla R-22AM/23AM: Jeśli wprowadza się czas pomiędzy 0 - 60 sekund, czas gotowania będzie wzrastać co 2 sekundy, podczas gdy wprowadza się czas od 10 do 30 minut, czas będzie wzrastać co 30 sekund.

JEDNOSTKA USTAWIANIA CZASU GOTOWANIA

(Dla R-22AM/23AM)

CZAS GOTOWANIA	JEDNOSTKA
0 - 60 sekund	2 sekund
60 sekund - 3 minuty	5 sekund
3 - 10 minuty	10 sekund
10 - 30 minuty	30 sekund

(Dla R-25AM)

CZAS GOTOWANIA	JEDNOSTKA
0 - 20 sekund	2 sekund
20 sekund - 1 minuta	5 sekund
1 - 6 minuty	10 sekund
6 - 15 minuty	30 sekund
15 - 30 minuty	1 minuta

INNE PRZYDATNE FUNKCJE

POWTARZANIE GOTOWANIA

Kuchenka zapamiętuje ostatni czas gotowania i ostatni poziom mocy. W przypadku użycia tej funkcji nie trzeba już wprowadzać czasu gotowania.

Przykład: Założymy że chcesz użyć tej funkcji z poziomem mocy 100%. (Ostatnio ustawiony czas gotowania wynosił 10 minut).



Wybierz żądaną poziom mocy (100%).

Sprawdź, co widać na wyświetlaczu.

Rozpocznij gotowanie.

Sprawdź, co widać na wyświetlaczu.

INFORMACJE DOTYCZĄCE KOMUNIKATÓW BŁĘDU

Po wyświetleniu komunikatu błędu (ERROR), postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

KOMUNIKATY BŁĘDU

EE1,EE2,EE3, EE6,EE10,EE16	Proszę skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem Sharp, ponieważ należy przerwać użytkowanie kuchenki.
EE8,EE0 (Dla R-22AM/23AM)	
EE19 (Dla R-25AM)	
EE7	Temperatura powietrza wydostającego się z kuchenki jest zbyt wysoka. Sprawdź, czy nic nie blokuje otworów wentylacyjnych, czy temperatura w pomieszczeniu nie jest zbyt wysoka lub czy komora kuchenki nie jest pusta podczas pracy kuchenki. Usuń ewentualne przyczyny i uruchom kuchenkę ponownie po kilku minutach.
EE17	Temperatura magnetronu jest zbyt wysoka. Dwukrotnie zamknij i otwórz drzwiczki i spróbuj ponownie po kilku minutach.
EE9 (Dla R-25AM)	Ustawiony czas przekracza czas maksymalny. Dwukrotnie zamknij i otwórz drzwiczki i wprowadź odpowiedni czas.

POLSKI

PIEŁĘGNOWANIE I CZYSZCZENIE

REGULARNIE CZYŚĆ KUCHENKĘ I USUWAJ Z NIEJ RESZTKI JEDZENIA - Utrzymuj kuchenkę w czystości; w przeciwnym razie może pogorszyć się stan powierzchni kuchenki, co może mieć wpływ na żywotność urządzenia i ewentualnie prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

BARDZO WAŻNE OSTRZEŻENIA:

- NIE WŁACZAJ KUCHENKI PRZY ZDJĘTEJ OSŁONIE OD ZABRUDZEŃ.
- NIE WYJMUJ OSŁONY OD ZABRUDZEŃ BEZ WCZEŚNIEJSZEGO ODŁĄCZENIA PRzewODU ZASILANIA Z GNIADZKA, PONIEWAŻ OBROTOWA ANTENA, ZNAJDUJĄCA SIĘ NA GÓRNEJ ŚCIANCE KUCHENKI, PRACUJE JESZCZE PRZEZ MINUTĘ PO OTWARCIU DRZWICZEK I MOŻE SPOWODOWAĆ OBRAŻENIA.
- NIE STOSOWAĆ DOSTĘPNYCH W SPRZEDAŻY ŚRODKÓW DO CZYSZCZENIA KUCHENEK, ŚCIERNYCH LUB SZORSTKICH ŚRODKÓW DO CZYSZCZENIA LUB PRZYRZĄDÓW DO SZOROWANIA DO CZYSZCZENIA JAKICHKOLWIEK CZĘŚCI KUCHENKI MIKROFALOWEJ.
- NIE PRYSKAĆ WODĄ BEZPOŚREDNIO NA KUCHENKĘ. MOŻE TO PROWADZIĆ DO PORAŻENIA PRĄDEM, UPŁYWU PRĄDU LUB USZKODZENIA KUCHENKI.
- KUCHENKI NIE WOLNO CZYŚCIĆ STRUMIENIEM WODY POD CIŚNIENIEM.

Zewnętrzna powierzchnia obudowy

Zewnętrzna powierzchnia obudowy kuchenki może być z łatwością czyszczona delikatnym środkiem i miękką ściereczką. Upewnij się, czy środek czyszczący został dokładnie starty wilgotną ściereczką oraz osusz obudowę suchym ręcznikiem.

Panel sterowania

Otwórz drzwiczki przed rozpoczęciem czyszczenia, aby wyłączyć przyciski sterowania na panelu lub zegar elektroniczny. Panel sterowania należy czyścić ostrożnie. Używając ściereczki lekko nawilżonej wodą, delikatnie wycieraj panel aż do jego wyczyszczenia. Nie stosować żadnych środków chemicznych ani trących. Unikać stosowania nadmiernej ilości wody.

Wnętrze kuchenki

- 1) Z powodów higienicznych oraz by ułatwić czyszczenie, ścieraj wszelkie rozpryski lub wycieki miękką wilgotną ściereczką lub gąbką na koniec każdego dnia pracy. W przypadku większych rozłań, zastosuj delikatny środek myjący i kilka razy przetrzyj zabrudzone miejsce wilgotną szmatką aż do usunięcia resztek potrawy. Nagromadzone rozpryski mogą się przegrzewać i zacząć dymić lub nawet się zapalić oraz powodować powstawanie łuku elektrycznego.
- 2) Zawsze utrzymuj ceramiczne dno w czystości. Pozostawienie tłuszczu w komorze kuchenki może powodować jego przegrzewanie, dymienie lub nawet zapalenie podczas kolejnego użycia kuchenki.

OSTRZEŻENIE:

NIE WYJMOWAĆ CERAMICZNEGO DNA Z KUCHENKI.

- 3) Upewnij się, czy delikatny środek lub woda nie dostają się przez małe otwory do ścianek, co może uszkodzić kuchenkę.
- 4) Nie stosuj środków w sprayu do czyszczenia wnętrza kuchenki.

OSŁONA PRZED ZABRUDZENIAMI

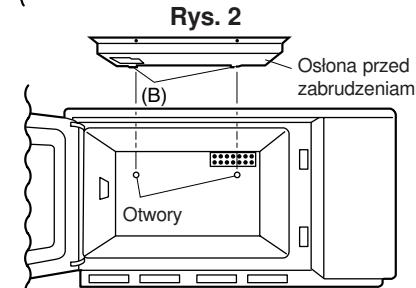
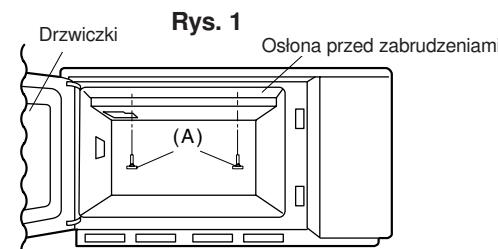
PRZYNAJMIEJ RAZ W TYGODNIU ZDEJMUJ OSŁONĘ OD ZABRUDZEŃ I UMYJ JEJ OBIE STRONY DELIKATNYM ROZTWOREM DETERGENTU. NAGROMADZONY TŁUSZCZ MOŻE SIĘ PRZEGRZEWĄĆ I ZACZĄĆ DYMIC. POZA TYM, PRZEGRZEWAJĄCY SIĘ TŁUSZCZ MOŻE OSMOLIĆ OSŁONĘ. OSŁONA OD ZABRUDZEŃ ZNAJDUJE SIĘ NA GÓRZE KUCHENKI I ŁATWO JĄ USUNĄĆ. PAMIĘTAJ, BY ODŁĄCZYĆ PRZEWÓD ZASILANIA.

Demontaż:

1. Wykręć dwie śruby skrzydełkowe (A), tak jak pokazano na Rys. 1.
2. Wyjmij osłonę z kuchenki.

Ponowny montaż:

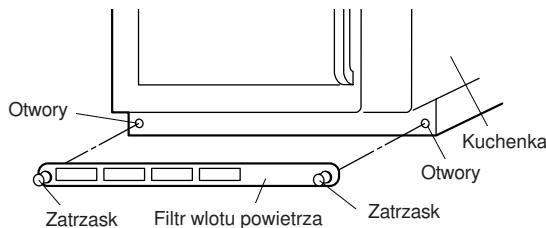
1. Włożyć dwa wysunięte elementy osłony (B) w otwory w tylnej płytce komory kuchenki, tak jak pokazano na Rys. 2.
2. Przymocuj osłonę do górnej ścianki kuchenki dwiema śrubami (A), tak jak pokazano na Rys. 1.



Drzwiczki

Aby usunąć zabrudzenia z drzwiczek, regularnie czyść ich obydwie strony, zawiasy i powierzchnię miękką, wilgotną szmatką. Nie stosuj trących ani ściernych środków czyszczących.

Filtr wlotu powietrza



Utrzymuj filtr wlotu powietrza w czystości. W celu oczyszczenia filtra wlotu powietrza należy pociągnąć za dwa zatrzaszki na filtrze i wyjąć go. Umyj filtr wlotu powietrza w wodzie z niewielką ilością mydła i osusz go miękką ściereczką. Po oczyszczeniu, zamontuj filtr wlotu powietrza w kuchence.

Czyść filtr wlotu powietrza raz na dwa tygodnie.

OSTRZEŻENIE:

NIE WŁĄCZAJ KUCHENKI PRZY ZDJĘTYM FILTRZE WLOTU POWIETRZA.

Wymiana lampy piekarnika

Zanim zdemontujesz osłonę lampki odłącz kuchenkę od zasilania, a następnie wymień lampkę (25 W/240 V). Po wymianie lampki sprawdź czy osłona została dokładnie zamocowana do obudowy kuchenki.

ZANIM ZADZWONISZ DO SERWISU

Prosimy o sprawdzenie następujących pozycji przed wezwaniem serwisu.

1. Zasilanie.

- Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.
Sprawdź, czy bezpieczniki instalacji elektrycznej funkcjonują prawidłowo.

2. Kiedy drzwiczki są otwarte:

A. Czy lampka kuchenki pali się?

TAK _____ NIE _____

B. Czy wentylator chłodzący pracuje?

TAK _____ NIE _____

(Przystaw rękę nad tylny otwór wentylacyjny.)

3. Wstaw filiżankę zawierającą 150 ml wody i dobrze zamknij drzwiczki.

Zaprogramuj kuchenkę na minutę z poziomem mocy 100% ().

Uruchom kuchenkę.

A. Czy wskaźnik pracy (gotowania) włącza się ?

TAK _____ NIE _____

B. Czy po upłynięciu tego czasu woda jest ciepła?

TAK _____ NIE _____

Jeśli na co najmniej jedno z powyższych pytań odpowiedź brzmi "NIE", zadzwoń do sprzedawcy lub autoryzowanego serwisu SHARP i zgłoś rezultaty kontroli.

POLSKI

PRZEWODNIK

CO WARTO WIEDZIEĆ O MIKROFALACH

Mikrofale powodują drgania cząsteczek wody zawartych w żywności. Powstające w wyniku tego tarcie wytwarza ciepło, które można wykorzystać do rozmażania lub gotowania żywności.

Żywność

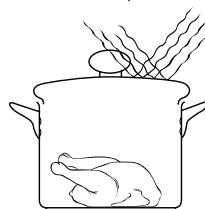


Żywność pochłania mikrofale

Metale

nie powinny, z zasady, być stosowane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mikrofale nie przenikają przez metal i nie dotrą do żywności znajdującej się wewnątrz metalowego naczynia. Jednakże jest kilka wyjątków: można użyć małych pasków folii aluminiowej do przykrywania części żywności w celu zapobieżenia ich rozmrożeniu lub zbyt szybkiego upieczenia (np. skrzydełka z kurczaka).

Metal



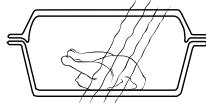
Mikrofale są odbijane

ODPOWIEDNIE NACZYNIA I PRZYBORY

Szkło, tworzywo szklano-ceramiczne i porcelana

Żaroodporne naczynia i przybory wykonane ze szkła, z tworzywa szklano-ceramicznego lub porcelaną nadają się do użytku w kuchence. Jednakże takie naczynia nie mogą zawierać metalu (np. szkła ołowioowego) ani być pokryte metalem (np. złote obramowanie, błękit kobaltowy).

Szkło, porcelana, tworzywa sztuczne ceramiczne, papier itp.



Mikrofale swobodnie przenikają

Ceramika

zwykle jest odpowiednia, ale musi być emaliowana. W przypadku stosowania naczyń i przyborów nieemaliowanych, materiał, z którego są wykonane, może pochłaniać wilgoć i je rozgrzewać. Może to powodować pękanie materiału.

Naczynia z tworzywa sztucznego i papieru

Naczynia z papieru lub naczynia i przybory z żaroodpornego i odpornego na mikrofale tworzywa sztucznego są odpowiednie do rozmażania, ogrzewania i gotowania. Proszę przestrzegać zaleceń producenta.

Folia z tworzyw sztucznych do użytku w kuchenkach mikrofalowych

lub folia żaroodporna jest odpowiednia do przykrywania lub zawijania żywności. Proszę przestrzegać zaleceń producenta.

Torby do pieczenia

mogą być stosowane w kuchenkach mikrofalowych. Nie wolno zamykać toręb metalowym zatrzaskiem, ponieważ zatrzaszek może spowodować stopienie się folii torby. Torbę należy zamknąć sznurkiem i przebić kilkakrotnie widelcem. Folie nieżaroodporne, np. folie zapewniające świeżość produktów, nie powinny być stosowane w kuchenkach mikrofalowych.

Można stosować małe metalowe szpikulce lub aluminiowe tacki (gotowych produktów). Jednakże ich ilość musi być proporcjonalnie niewielka w odniesieniu do ilości żywności. Np. aluminiowe pojemniki muszą być wypełnione żywnością co najmniej w 2/3 do 3/4. Zaleca się przełożenie żywności do pojemników przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

W przypadku użycia aluminiowych tac lub innych metalowych naczyń lub przyborów, należy je umieścić co najmniej 2,0 cm od ścian komory kuchenki. W przeciwnym wypadku iskrzenie może spowodować uszkodzenie ścian komory kuchenki.

Nie stosować żadnych przyborów ani naczyń platerowanych, z metalowymi częściami lub wysuniętymi elementami z metalu np. śrubami, taśmami lub rączkami.

TESTOWANIE NACZYN I PRZYBORÓW

Przeprowadź opisany poniżej test, jeśli nie masz pewności, czy dane naczynie może być używane w kuchence mikrofalowej: Włóż naczynie do kuchenki, następnie postaw szklankę z około 150 ml wody na naczyniu lub obok niego i włącz kuchenkę na 100% mocy na 1 do 2 minuty. Jeśli potem naczynie w dotyku jest zimne lub letnie oznacza to, że nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej. Nie wykonuj tego testu z naczyniami z tworzyw sztucznych, ponieważ mogą się one stopić.

INFORMACJE O POZIOMIE MOCY

Moc 100%:

Wysoka moc jest idealna do ogrzewania lub odświeżania żywności. Tego ustawienia można też używać do gotowania np. wody i dalszego przygotowywania z niższą mocą (np. dla ryżu i makaronu)

Moc 50%:

Do gotowania dłużej i do mniejszych produktów żywieniowych.

Moc 20%:

Do ostrożnego gotowania delikatnych potraw. Używana też do trzymania na wolnym ogniu lub do makaronu lub ryżu.

Moc 10%:

Niski poziom mocy służy głównie do rozgrzewania. Można go też stosować do gotowania bardzo delikatnych potraw np. sosu serowego.

Zalecamy przykrywanie żywności w celu gotowania lub odgrzewania. Poza tym można żywności spryskać niewielką ilością wody (można też użyć wody słonej lub nawet bulionu). Para wodna pozwala utrzymać wilgość żywności i przyspieszyć gotowanie.

KARTA GOTOWANIA I PRZEPISY

1500W	Menu	Pocz. temp.	Poziomy mocy kuchenki	200g	400g	600g	Komentarz
ROZMRAŻANIE	Mięso	-18°C	10%	około 5'20"	około 8'	około 12'	Przewrócić po upływie 1/2 całkowitego czasu rozgrzewania. Odstawić na około 10 minut.
	Drób	-18°C	10%	około 5'20"	około 8'30"	około 13'	
	Ryby	-18°C	10%	około 5'20"	około 8'30"	około 11'	
	Owoce	-18°C	10%	około 4'	około 7'30"	—	
	*Ciasto (bez owoców ani sera)	-18°C	10%	około 1'40"	około 2'10"	około 2'40"	
	*Ciasto z kremem	-18°C	10%	około 1'30"	około 2'50"	—	
	Krewetki	-18°C	10%	około 5'	około 8'30"	około 12'	
	**Zimne mięso	-18°C	10%	około 4'	około 6'30"	około 9'	
ODGRZEWANIE	Zupa, czysta	5±2°C	100%	około 1'10"	około 2'10"	około 3'10"	Przykryć folią do użytku w kuchence mikrofalowej lub przykrywką. Dobrze pomieszać po odgrzaniu.
	Zupa, kremowa	5±2°C	100%	około 1'20"	około 2'20"	około 3'20"	
	Zapiekanki	5±2°C	100%	około 1'20"	około 2'20"	około 3'30"	
	Dodatki, Makaron/Kluski	5±2°C	100%	około 1'10"	około 2'	około 2'50"	
	Dodatki, Ryż	5±2°C	100%	około 1'10"	około 2'	około 2'50"	
	Dodatki, Ziemniaki	5±2°C	100%	około 1'10"	około 2'	około 3'	
	Dodatki, Warzywa	5±2°C	100%	około 1'10"	około 2'20"	około 2'50"	
	Fasola w sosie pomidorowym	5±2°C	100%	około 1'20"	około 2'30"	około 3'30"	
	Gulasz, Potrawka	5±2°C	100%	około 1'30"	około 1'40"	około 50 s	
	*Mięso	5±2°C	100%	około 1'	około 30 s	—	
	*Kiełbaski	5±2°C	100%	około 20 s			
GOTOWANIE	Dodatki, Ziemniaki	20±2°C	100%	około 2'50"	około 5'30"	około 6'30"	Użyć pokrywki do zapiekanek. Pomieszać po upływie 1/2 czasu gotowania.
	Dodatki, Warzywa	20±2°C	100%	około 3'20"	około 5'30"	około 7'30"	
1800W	Menu	Pocz. temp.	Poziomy mocy kuchenki	200g	400g	600g	Komentarz
ROZMRAŻANIE	Mięso	-18°C	10%	około 4'30"	około 6'30"	około 8'30"	Przewrócić po upływie 1/2 całkowitego czasu rozgrzewania. Odstawić na około 10 minut.
	Drób	-18°C	10%	około 4'30"	około 6'30"	około 9'30"	
	Ryby	-18°C	10%	około 4'30"	około 6'30"	około 8'30"	
	Owoce	-18°C	10%	około 2'50"	około 5'30"	—	
	*Ciasto (bez owoców ani sera)	-18°C	10%	około 1'10"	około 1'50"	około 2'10"	
	*Ciasto z kremem	-18°C	10%	około 1'10"	około 2'10"	—	
	Krewetki	-18°C	10%	około 4'	około 6'30"	około 9'	
	**Zimne mięso	-18°C	10%	około 3'	około 5'30"	około 8'	
ODGRZEWANIE	Zupa, czysta	5±2°C	100%	około 1'	około 1'40"	około 2'30"	Przykryć folią do użytku w kuchence mikrofalowej lub przykrywką. Dobrze pomieszać po odgrzaniu.
	Zupa, kremowa	5±2°C	100%	około 1'	około 2'	około 2'50"	
	Zapiekanki	5±2°C	100%	około 1'10"	około 2'	około 2'50"	
	Dodatki, Makaron/Kluski	5±2°C	100%	około 50 s	około 1'20"	około 2'20"	
	Dodatki, Ryż	5±2°C	100%	około 50 s	około 1'30"	około 2'30"	
	Dodatki, Ziemniaki	5±2°C	100%	około 50 s	około 1'30"	około 2'30"	
	Dodatki, Warzywa	5±2°C	100%	około 50 s	około 1'50"	około 2'30"	
	Fasola w sosie pomidorowym	5±2°C	100%	około 1'	około 2'	—	
	Gulasz, Potrawka	5±2°C	100%	około 1'10"	około 2'10"	około 3'	
	*Mięso	5±2°C	100%	około 40 s	około 1'20"	—	
	*Kiełbaski	5±2°C	100%	około 15 s	25 s	35 s	
GOTOWANIE	Dodatki, Ziemniaki	20±2°C	100%	około 2'10"	około 4'40"	około 6'	Użyć pokrywki do zapiekanek. Pomieszać po upływie 1/2 czasu gotowania.
	Dodatki, Warzywa	20±2°C	100%	około 2'50"	około 4'40"	około 6'30"	

*wskazania według ilości sztuk (1, 2, 3 sztuki) nie według gramatury.

**Wyjąć części rozmrożone. Odstawić na około 15 minut.

2100W	Menu	Pocz. temp.	Poziomy mocy kuchenki	200g	400g	600g	Komentarz
ROZMRAŻANIE	Mięso Drób Ryby Owoce *Ciasto (bez owoców ani sera) *Ciasto z kremem Krewetki **Zimne mięso	-18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C -18°C	10% 10% 10% 10% 10% 10% 10% 10%	około 4' około 4'20" około 4' około 2'50" około 1' około 1'25" około 4' około 3'	około 5'50" około 6'30" około 5'30" około 5'20" około 1'40" około 2'10" około 6'30" około 5'30"	około 8'30" około 9'30" około 7'30" — około 2'	Przewrócić po upływie 1/2 całkowitego czasu rozmrażania. Odstawić na około 10 minut.
ODGRZEWANIE	Zupa, czysta Zupa, kremowa Zapiekanki Dodatki, Makaron/Kluski Dodatki, Ryż Dodatki, Ziemniaki Dodatki, Warzywa Fasola w sosie pomidorowym Gulasz, Potrawka *Mięso *Kiełbaski	5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%	około 50 s około 1' około 1' około 40 s około 40 s około 40 s około 50 s około 55 s około 1' około 40 s	około 1'30" około 1'40" około 1'40" około 1'10" około 1'20" około 1'30" około 1'30" około 1'50" około 2' około 1'20"	około 2'20" około 2'40" około 2'40" około 2' około 2' około 2'10" około 2'10" — około 2'50" —	Przykryć folią do użytku w kuchence mikrofalowej lub przykrywką. Dobrać pomieszać po odgrzaniu.
GOTOWANIE	Dodatki, Ziemniaki Dodatki, Warzywa	20±2°C 20±2°C	100% 100%	około 2' około 2'10"	około 3'30" około 3'50"	około 5' około 5'20"	Użyć pokrywki do zapiekanek. Pomieszać po upływie 1/2 czasu gotowania.

*wskazania według ilości sztuk (1, 2, 3 sztuki) nie według gramatury.

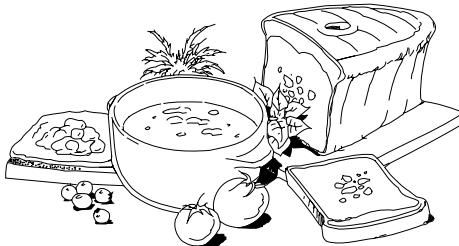
**Wyjąć części rozmrożone. Odstawić na około 10 minut.

1500W	Menu	Pocz. temp.	Poziomy mocy kuchenki	1 szt.	2 szt.
INNE	Ciaśnka (z owocami lub kruszonką) *Pączki *Boucheés à la reine *Burger *Cheeseburger Grzanka z bekonem (40 g) Jajka sadzone z bekonem (140 g)	20±2°C 20±2°C 20±2°C 5±2°C 5±2°C 20±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 50% 100% 100%	około 8 s około 8 s około 14 s około 1' około 1' około 14 s około 40 s	— około 12 s około 20 s 1'40" 1'50" — —
1800W	Menu	Pocz. temp.	Poziomy mocy kuchenki	1 szt.	2 szt.
INNE	Ciaśnka (z owocami lub kruszonką) *Pączki *Boucheés à la reine *Burger *Cheeseburger Grzanka z bekonem (40 g) Jajka sadzone z bekonem (140 g)	20±2°C 20±2°C 20±2°C 5±2°C 5±2°C 20±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 50% 100% 100%	około 6 s około 5 s około 10 s 40 s 50 s 10 s 35 s	— około 8 s około 15 s 1'20" 1'30" — —

2100W	Menu	Pocz. temp.	Poziomy mocy kuchenki	1 szt.	2 szt.
INNE	Ciaśnka (z owocami lub kruszonką) *Pączki *Boucheés à la reine *Burger *Cheeseburger Grzanka z bekonem (40 g) Jajka sadzone z bekonem (140 g)	20±2°C 20±2°C 20±2°C 5±2°C 5±2°C 20±2°C 5±2°C	100% 100% 100% 100% 50% 100% 100%	około 6 s około 5 s około 10 s 35 s 50 s 10 s 40 s	— około 8 s około 15 s 1'10" 1'40" — —

*wskazania według ilości sztuk (1, 2, 3 sztuki) nie według gramatury.

Przepisy



Omlet

Spryskaj zwykły talerz tłuszczem. Rozbij trzy jajka z dodatkiem niewielkiej ilości soli i pieprzu. Przelej jajka na talerz i gotuj przez około 1 min. 20 s/50 s/45 s. Dodaj dowolne nadzienie (2 łyżki stołowe) (np. potrawka z mięsa i jarzyn, warzywa) i gotuj dalej przez około 20 s/10 s/10 s.



Jajka sadzone

Zmieszać dwa jajka z solą, pieprzem i niewielką ilością mleka. Gotować około 1 min. 10 s/45 s/45 s, mieszając trzy razy podczas gotowania.



Porada: Pierwszy czas dotyczy pracy z mocą 1500 watów, drugi czas 1800 watów, a trzeci 2100 watów.

Wszystkie przepisy gotowane są z poziomem mocy mikrofali 100 %.



Bekon

Położyć dwa cienkie plasterki bekonu pomiędzy papierowymi ręcznikami i gotować około 30 s/20 s/15 s.



Tost po hawajsku

Przygotuj tosty i posmaruj je masłem. Położ, po kolej, plasterk szynki, plasterk ananasa i plasterk sera jedne na drugim na talerzu i gotuj około 25 s/20 s/20 s. Po skończeniu gotowania położ na wcześniej przygotowanym toście.



Gorąca czekolada ze śmietaną

Wlej 150 ml mleka do dużej szklanki. Dodaj 30 g czarnej czekolady (w kawałkach). Zamieszaj i gotuj przez około 1 min./50 s/40 s. Pomieszaj raz w połowie tego czasu. Dodaj trochę ubitej śmietany i podawaj z posypaną czekoladą w proszku.



POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA: POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA PRIHODNJO REFERENCO

- Uporaba te naprave je namenjena predvsem strokovnjakom, izurjenim uporabnikom v prodajalnah, lahki industriji in na kmetijah pa tudi za neprofesionalno, komercialno uporabo.
- Pečica je namenjena le uporabi na pultu. Ni primerna za vgradnjo v kuhinjsko enoto. Pečice ne nameščajte v omarice.
- Električna vtičnica mora biti dostopna, da v nujnem primeru lahko pečico enostavno odklopite z napajanja.
Če opazite dim ali znamenje vžiga: Pustite vrata pečice zaprta in ugasnite napravo, s tem da odstranite električni vtikač iz vtičnice in tako zadušite plamen. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči ogenj in poškoduje pečico.
- Nad pečico naj bo vsaj 25 cm prostora.
- Naprava ni namenjena, da bi jo uporabljale osebe (vključno z otroci) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in duševnimi sposobnostmi, ali brez izkušenj in znanja, razen če jih je o uporabi naprave poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Oroke nadzorujte in tako zagotovite, da se z napravo ne bodo igrali.
- OPOZORILO:** Otroci lahko pečico brez nadzora uporabljajo le, če ste jih o varni uporabi ustrezno poučili in razumejo nevarnosti neprimerne uporabe.
- OPOZORILO:** Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, ne smete uporabljati pečice, dokler je ne popravi usposobljen serviser.
- OPOZORILO:** Nikoli sami ne prilagajajte, popravljajte ali spreminjahte pečice. Servis ali popravilo, ki vključuje odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo, lahko izvede le pooblaščen serviser.
- Če je napajalni kabel te naprave poškodovan, je nevaren in ga mora zamenjati pooblaščeni serviser za SHARP.
- OPOZORILO:** Tekočin in drugih živil ni dovoljeno segrevati v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.
- OPOZORILO:** Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči zapozneno eruptivno vretje, zato je pri rokovovanju s posodami, ki vsebujejo tekočine, potrebna posebna previdnost.
- Jajc ne kuhanje v lupini, celih trdo kuhanih jajc pa ne grejte v mikrovalovni pečici, ker jih lahko raznese tudi po tem, ko je pečica že končala s segrevanjem. Za kuhanje oz. pogrevanje neumešanih jajc najprej predrite rumenjak in beljak, v nasprotnem primeru lahko jajca raznese. Olupite in narežite trdo kuhanja jajca pred pogrevanjem v mikrovalovni pečici.
- Pribor je treba preveriti, če je primeren za uporabo v pečici. Glejte "VÖDIC" na strani SL-8. Za pripravo hrane uporabljajte posodo za mikrovalovne pečice.

- OPOZORILO:** Vsebino otroških stekleničk in kozarčkov otroške hrane je treba pred uporabo premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, sicer lahko pride do opeklin.
- Ko hrano segrevate v plastičnih ali papirnatih posodah, pazite na pečico, saj obstaja nevarnost vžiga.
- Pečico redno čistite in sproti odstranjujte morebitne ostanke hrane.
- Neredno čiščenje pečice lahko privede do propadanja površin, kar lahko skrajša življenjsko dobo pečice in povzroči nevarne situacije.
- Glej navodila za čiščenje tesnil vrat, odprtin in sosednjih delov na strani SL-6.
- Pečice ne smete čistiti z visokotlačnim čistilnikom.

Da bi se izognili tveganju za požar

- Mikrovalovne pečice med obratovanjem ne puščajte brez nadzora.** Previsoki nivoji moči ali predolgi časi kuhanja lahko hrano pregrejejo in povzročijo požar.
- Električno napajanje** (izmenični tok) mora biti 230V, 50 Hz z najmanj 16 A varovalko na napajalnem kablu ali najmanj 16 A tokovnim prekinjalom. Če uporabljate dve pečici, mora biti vsaka zavarovana s 16 A varovalko na napajalnem kablu ali tokovnim prekinjalom.
- Priporočamo, da zagotovite ločen električni tokokrog, ki bo napajal samo mikrovalovno pečico.
- Pečice ne postavljajte na vroča mesta, npr. blizu konvekcijske pečice.
- Ravno tako mikrovalovne pečice ne postavljajte na mesta z veliko vlage.
- Pečice ne shranjujte niti ne uporabljajte zunaj.
- Po uporabi očistite keramično podlago in čelni del oboda pečice.** Te površine morajo biti suhe in nemastne. Naložena maščoba se lahko pregreje in se kadi ali pa vžge.
- V bližino pečice ali prezračevalnih odprtin ne postavljajte vnetljivih materialov.
- Ne zakrivajte prezračevalnih odprtin.
- S hrane in embalaže odstranite vse kovinske sponke, žice itd. Iskrenje kovinskih površin lahko povzroči požar.
- Mikrovalovne pečice ne uporabljajte za pogrevanje olja ali cvrtje.** Temperature ni mogoče nadzorovati in olje se lahko vžge.
- Zapripravo pokovke uporabljajte le posebno pokovko, ki je primerena za uporabo v mikrovalovni pečici.
- V pečici ne shranjujte hrane ali raznih drugih stvari.
- Po vklopu pečice preverite nastavitve, da se prepričate, da pečica obratuje, tako kot želite.
- Da bi preprečili 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.

16. Ustrezne napotke sli lahko ogledate v teh navodilih in v priloženi kuhrske knjižici.

Da bi se izognili tveganjem za poškodbe

OPOZORILO:

1. 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 odviti.
 - 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, če so vrata odprta in ne predelujte varnostnih zatičev vrat.
3. Ne uporabljajte pečice, če se med tesnilimi vrat in tesnilnimi površinami nahaja kakšen predmet.
4. Ne dovolite, pa bi se na vratnem tesnilu in ob njem začele kopiciti maščoba in nečistoče. Sledite navodilom za "Nega in čiščenje", stran SL-6.
5. Osebe s SRČNIM SPODBUJEVALNIKOM naj se glede previdnostnih ukrepov glede uporabe mikrovalovne pečice posvetujejo s svojim zdravnikom ali proizvajalcem spodbujevalnika.

Za izogibanje nevarnostim električnega udara

1. Pod nobenimi pogoji ne odstranjujte zunanjega pokrova.
2. V odprtino zaklepa vrat ali prezračevalne odprtine ne zlivajte ničesar in ne vstavlajte nobenih predmetov. V primeru, da kaj razlijete, 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. Pred menjavo lučke pečice, slednjo izklopite.

Za izogibanje nevarnosti eksplozije in nenadnega vrenja

1. Nikoli ne uporabljajte zaprtih posod. Pred uporabo odstranite tesnila in pokrove. Zaprete 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.

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

Da bi preprečili nenadne izbruhe vrele tekočine in morebitne oparine:

1. Hrane ne segrevajte predolgo (glejte strani SL-9,10).

2. Pred segrevanjem/pogrevanjem tekočino premešajte.
3. V tekočino med pogrevanjem vstavite stekleno cevko ali podoben pripomoček (ne sme biti kovinski).
4. Naj tekočina v pečici stoji najmanj 20 sekund po koncu kuhanja, da bi preprečili eruptivno vretje.

3. Pred kuhanjem predrite kožo živil, kot so krompir, klobase in sadje, sicer lahko eksplodirajo.

Da bi se izognili tveganjem za opeklino

1. **Ko hrano odstranjujete iz pečice, uporabljajte držala za lonce ali kuhrske rokavice, da bi preprečili opeklino.**
2. Posode, pokovko ali vrečke za kuhanje v pečici vedno odpirajte stran od obraza in rok, da bi se izognili oparinam in izbruhu vrele tekočine.
3. **Za izogibanje 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.

4. Ko odpirate vrata, se vedno umaknite nazaj, da bi preprečili opeklino zaradi izhajajoče pare in vročine.
5. Pečeno hrano po segrevanju narežite, da lahko para uide, saj boste tako preprečili nevarnost opeklin.
6. Otrokom ne dovolite odpiranja vrat, saj bi se lahko opekl.
7. Ne dotikajte se zadnjega dela pečice, saj se slednji med delovanjem zelo segreje.

Da bi preprečili napačno uporabo pečice s strani otrok

1. Ne naslanjajte se na vrata pečice. Ne igrajte se s pečico in ne uporabljajte je kot igračo.
2. Otroke poučite o vseh pomembnih varnostnih navodilih: uporaba držal za lonce, previdno odstranjevanje pokrovov, pozornost glede embalaže (npr. materiali, ki se samodejno segrevajo), ki je namenjena posebni zapečenosti hrane, saj se lahko izjemno segreje.

Druga opozorila

1. Nikoli ne spreminjajte oblike in funkcionalnosti pečice.
2. Pečice med obratovanjem ne premikajte.
3. Tapečica je namenjena le za pripravo hrane. Nije dovoljeno uporabljati v komercialne ali raziskovalne namene.

Za uporabo pečice brez težav in preprečevanje poškodb.

1. Prazne pečice nikoli ne vklapljajte. V nasprotнем 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 keramične podlage zaradi vročine. Ne presegajte časa za segrevanje, ki ga navajajo navodila za uporabo posode.
3. Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ki odbijajo mikrovalove in lahko povzročijo iskrenje. V pečico ne postavljajte pločevink.

- Med delovanjem pečice nanjo ničesar ne postavljajte.
- Pečice ne uporabljajte v bližini parnih kuhalnikov ali fritez.

OPOMBA

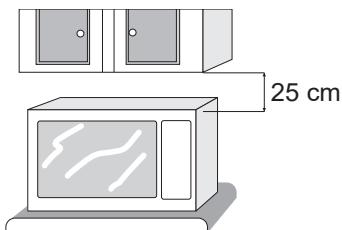
- Če niste prepričani, kako priklopiti pečico, se posvetujte s pooblaščenim usposobljenim električarjem.

- Niti proizvajalec niti prodajalec ne odgovarjata za škodo na pečici ali osebne poškodbe, ki izhajajo iz neupoštevanja postopkov za pravilen električni priklop.
- Na stenah pečice ali okoli vratnih tesnil ter tesnilnim površinah se lahko občasno nabere vodna para ali kapljice. To je običajen pojav in ne pomeni, da mikrovalovna pečica pušča, ali da je okvarjena.

NAMESTITVENA NAVODILA

OPOZORILO: Gradivo z opozorili (POSEBNA NAVODILA IN OPOZORILA) imejte shranjeno blizu pečice, na enostavno dostopnem mestu.

- Iz prostora za kuhanje odstranite vso embalažo. Odstranite tudi modro zaščitno folijo, ki je na zunanjem delu pečice.
- Pečico skrbno preglejte glede morebitnih poškodb.
- Pečico postavite na ravno, trdno podlago, ki zagotavlja, da boste v pečici lahko pripravljali tudi večje obroke.
- Pečice ne postavite v težko dosegljiv položaj. Če je lega pečice previsoka obstaja nevarnost, saj se hrane ne da odstraniti varno.
- Prepričajte se, da je nad pečico najmanj 25 cm prostora.



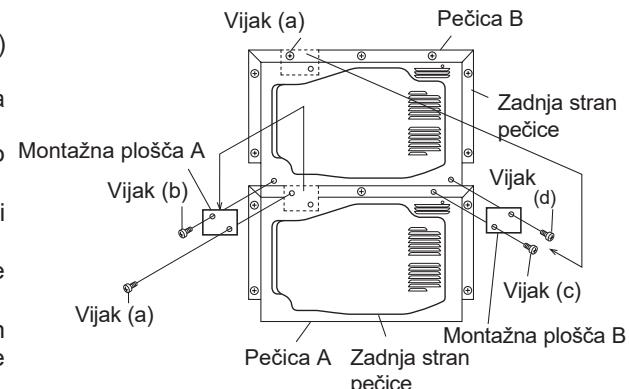
- Vtič pečice varno vklopite v standardno (ozemljeno) hišno električno vtičnico.
- Dve pečici lahko namestite hkrati, eno na drugo. Za podrobnosti sledite naslednjim navodilom.
 - Namestite pečico A, nanjo pa postavite pečico B, kot je prikazano na sliki A.
 - Odvijte vijak (a) montažne plošče A, ki je na zadnji strani pečice A in jo odstranite.
 - Odvijte vijak (b) na zadnji strani pečice B, kot je prikazano na sliki A.
 - Montažno ploščo A namestite na zadnjo stran pečice B in privijte odstranjeni vijak (b), kot je prikazano na sliki A.

- Montažno ploščo A privijte na zadnjo stran pečice A in privijte (a), kot je prikazano na sliki A.
- Odstranite pritrtilni vijak (a) montažne plošče B, na zadnji strani pečice B in ploščo odstranite. Glejte sliko A.
- Privijte vijak (a) nazaj.
- Odvijte vijak (c) iz pečice A.
- Odvijte vijak (d) iz pečice B.
- Obrnite odstranjeno montažno ploščo B preko in jo privijte z vijakoma (c) in (d), kot je prikazano na sliki A.

OPOZORILO:

Če nameščate dve pečici eno na drugo.

- Za pritrpite uporabite dve montažni plošči.
- Poskrbite, da se napajalni kabel ne bo zagozdil med pečicami.
- Ne nameščajte več kot dve pečici eno na drugo.
- Pazite, da ne izgubite odvitih vijakov.



Slika A: Kako pritrđiti dve pečici

PRIPOMOČKI

Prepričajte se, da je priložen naslednji pripomoček:

- Navodila za uporabo
- Opozorilni list (POSEBNA NAVODILA IN OPOZORILA)

OPOMBA:

- Ko naročate pripomočke, prodajalcu ali pooblaščenemu SHARP-ovemu serviserju sporočite ime dela in oznako modela.
- Oznaka modela je natisnjena na vratih mikrovalovne pečice.

KRATEK OPIS FUNKCIJ

Tipka za nastavitev časa: nastavitev različnih časovnih intervalov v obeh smereh.

Čas kuhanja: za individualno kuhanje in odtaljevanje različnih vrst živil, pri čemer nastavite čas in moč.

Ponovitev kuhanja: po končanem ročno nastavljenem kuhanju, lahko operacijo z istimi nastavitevami ponovite tako, da pritisnete gumb nivoja moči mikrovalov in gumb za zagon.

Sporočilo o napaki: vse napake pri delovanju ali tehnične težave se prikažejo v obliki kod napak.

PRED UPORABO

- * Pred uporabo nove pečice se temeljito seznanite z navodili za uporabo.
- 1) Pečico vklopite.
* Na digitalnem zaslonu bo prikazano  .
- 2) Gumbi in elektronski časovnik delujejo le, če so vrata pečice zaprta.
- 3) Lučka pečice in motor ventilatorja bosta delovala 1 minuto vsakič, ko boste odprli vrata ali, ko bo kuhanje zaključeno.
- 4) Če se med programiranjem ne dotaknete gumba

dlje kot 3 minute, se bo začeto programiranje prekinilo.

- 5)  se bo prikazalo na zaslonu, ko časovnik doseže nič. Ko boste odprli vrata pečice, bo prikaz izginil.
- 6) Za preklic programa med kuhanjem, odprite in zaprite vrata, ter jih nato znova odprite.

ČAS KUHANJA

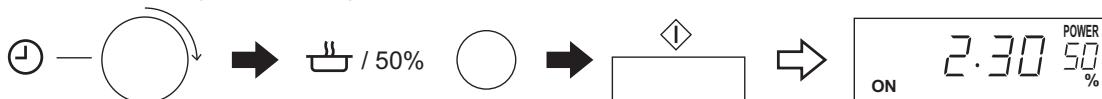
Pečico lahko programirate za največ 30 min, s 4 prednastavljenimi nivoji moči.

OPOMBA za R-25AM:

Maksimalni čas kuhanja pri 100 % ali 50 % moči je 15 minut. Če boste prekoračili nastavitev, bo na zaslonu prikazano "EE 9".

NIVOJI	MOČ MIKROVALOV	R-22AM	VATI R-23AM	R-25AM
	100%	1500	1800	2100
	50%	750	900	1050
	20%	300	360	420
	10%	150	180	210

Primer: Predvidevajmo, da želite jed kuhati 2 minuti in 30 sekund, pri 50 % moči.



Obrnite vrtljivi gumb v smeri urinega kazalca na želeno vrednost
(2 min. in 30 s)

Izberite želeni nivo moči (50%).

Začnite kuhati.

Preverite zaslon.

OPOMBA:

1. Za nastavitev 100 % moči, ni treba pritisniti gumba NIVO MOČI MIKROVALOV.
2. Če boste med kuhanjem odprli vrata pečice, se bo kuhanje prekinilo. Za ponovni zagon kuhanja, zaprite vrata nazaj in pritisnite gumb START. Če se 1 minuto po zaprtju vrat ne boste dotaknili nobenega gumba, se bo nastavljeni program preklical.
3. Če v načinu zaustavitve zaprete in ponovno odprete vrata, se bo preostali čas kuhanja preklical.
4. Če obračate vrtljivi gumb v nasprotni smeri urinega kazalca, se bo čas kuhanja zmanjševal po stopnjah, od 30 minut navzdol.

Če želite podaljšati čas kuhanja, vrednost lahko povečate v večjih intervalih 8enotah), kot je prikazano v spodnji tabeli. Npr. za R-22AM/23AM: če vnesete čas med 0 - 60 sekund, se bo celotni čas povečal v korakih po 2 sekundi, če pa opravljate nastavitev med 10 - 30 minut, bodo koraki 30 sekundni.

NASTAVITEV ENOTE ČASA KUHANJA

(Za R-22AM/23AM)

ČAS KUHANJA	ENOTA
0 - 60 sekund	2 sekundi
60 sekund - 3 minute	5 sekund
3 - 10 minut	10 sekund
10 - 30 minut	30 sekund

(Za R-25AM)

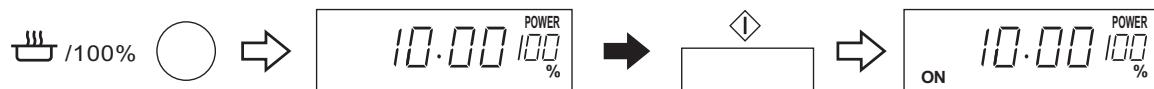
ČAS KUHANJA	ENOTA
0 - 20 sekund	2 sekundi
20 sekund - 1 minuta	5 sekund
1 - 6 minut	10 sekund
6 - 15 minut	30 sekund
15 - 30 minut	1 minuta

OSTALE PRIROČNE FUNKCIJE

PONOVI KUHANJE

Vaša pečica si lahko zapomni zadnjo nastavitev časa kuhanja in nivoje moči. Če jo uporabite, vam ni treba znova vnašati časa kuhanja.

Primer: Predvidevajmo, da želite uporabljati to funkcijo pri 100 % moči. (Zadnji čas kuhanja je 10 min.).



Izberite želeni nivo moči (100 %).

Preverite zaslon.

Da bi kuhalili.

Preverite zaslon.

INFORMACIJE SPOROČIL O NAPAKAH

Če se prikažejo sporočila o NAPAKAH, sledite spodnjim navodilom.

SPOROČILA O NAPAKAH

EE1, EE2, EE3, EE6, EE10, EE16	Posvetujte se s trgovcem ali pooblaščenim Sharpovim serviserjem, ker je pečica verjetno v okvari.
EE8, EE0 (Za R-22AM/23AM)	
EE19 (Za R-25AM)	
EE7	Temperatura izhodnega zraka je previsoka. Preverite, če prezračevalne odprtine niso blokirane, ali morda temperatura prostora ni previsoka oziroma, če niste vklopili prazne pečice. Počakajte nekaj minut in pečico vklopite ponovno.
EE17	Temperatura magnetrona je previsoka, dvakrat odprite in zaprite vrata pečice in jo vklopite po nekaj minutah.
EE9 (Za R-25AM)	Nastavljeni čas presega maksimalno dovoljeni čas. Dvakrat odprite in zaprite vrata pečice in vnesite pravilni čas.

NEGA IN ČIŠČENJE

PEČICO REDNO ČISTITE IN SPROTI ODSTRANUJUTE MOREBITNE OSTANKE HRANE - Pečico imejte vedno čisto, sicer se lahko njena površina poškoduje. To lahko bistveno skrajša njeno življenjsko dobo in privede do nevarne situacije.

ZELO POMEMBNA OPORIZILA:

- NE VKLAPLJAJTE PEČICE, ČE NI NAMEŠČENA GA ZAŠČITNEGA POKROVA.
- NE ODSTRANUJTE ZAŠČITNEGA POKROVA, RAZEN ČE NISTE ODSTRANILI NAPAJALNEGA KABLA IZ VTIČNICE, SAJ VRTLJIVA ANTENA, KI JE NAMEŠČENA NA STROP PEČICE DELUJE ŠE 1 MINUTO PO ODPRTJU PEČICE, ZATO LAHKO UTRPITE POŠKODBE.
- ZA ČIŠČENJE PEČICE NE UPORABLJAJTE KOMERCIJALNIH ČISTIL ZA PEČICE, ABRAZIVNIH ALI AGRESIVNIH BLAZINIC ZA POLIRANJE, KI LAHKO POŠKODUJEJO DELE VAŠE MIKROVALOVNE PEČICE.
- NE ŠKROPOVATE VODE NEPOSREDNO PO PEČICI, KAJTI TO LAHKO POVZROČI ELEKTRIČNI UDAR, UHAJANJE NAPETOSTI NA DELE PEČICE ALI POŠKODBE PEČICE.
- PEČICE NE SMETE ČISTITI Z VISOKOTLAČnim ČISTILNIKOM.

Zunanost pečice

Zunanost pečice lahko enostavno očistite z blago milnico in vodo. Odvečno milnico obrišite s krpo in površino osušite z mehko brisačo.

Nadzorna plošča

Pred čiščenjem odprite vrata in tako deaktivirajte gume nadzorne plošče ali elektronski časovnik. pri čiščenju nadzorne plošče bodite pazljivi. Uporabljajte le krpo, namočeno v milnico in nežno obrišite dele dokler ne bodo čisti. Ne uporabljajte preveč vode. Ne uporabljajte nobenih kemičnih ali abrazivnih čistil.

Notranjost pečice

- 1) Za vzdrževanje čistoče, dnevno obrišite razlitvo hrano z mehko krpo ali vledo. Pri večjih razlitjih uporabite blago milnico in vlažno krpo, poskrbite, da boste odstranili vse nečistoče. Vgrajeni vlažilniki se lahko pregrejejo in začnejo povzročati dim ter iskrenje.
- 2) Keramično podlago vzdržujte čisto. Če bo na njej ostala hrana ali maščoba, se bo pregrerala, nastaja bo dim, lahko pride celo do požara.

POZOR:

KERAMIČNE PODALGE NIKOLI NE ODSTRANUJTE IZ PEČICE.

- 3) Prepričajte se, da milnica ali voda ne bosta zašli v odprtine na stenah pečice, kar bo lahko povzročilo poškodbe.
- 4) Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte nobenih razpršil.

Zaščitni pokrov

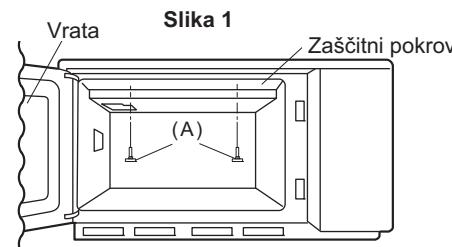
VSAJ ENKRAT TEDENSKO ODSTRANITE ZAŠČITNI POKROV IN GA OPERITE V BLAGI MILNICI. MAŠČONE OBLOGE SE LAHKO PREGREJEJO IN ZAČNO USTVARJATI DIM. PREGRETA MAŠČOBA PA SE LAHKO TUDI VŽGE. ZAŠČITNI POKROV JE NA ZGORNJEM DELU PEČICE IN GA LAHKO ENOSTAVNO ODSTRANITE. PRED OSTRANJEVANJEM OBVEZNO ODKLOPITE NAPAJALNI KABEL.

Odstranjevanje:

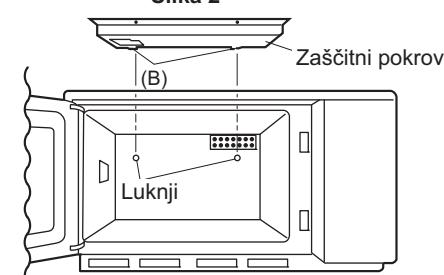
1. Odvijte dva vijaka (A), kot je prikazano na sliki 1.
2. Odstranite zaščitni pokrov iz pečice.

Namestitev nazaj:

1. Vstavite nastavka pokrova (B) v luknje na zadnji steni pečice, kot je prikazano na sliki 2.
2. Zaščitni pokrov pritrdite z dvema vijakoma (A) na zgornjo ploskev, kot je prikazano na sliki 1.



Slika 1

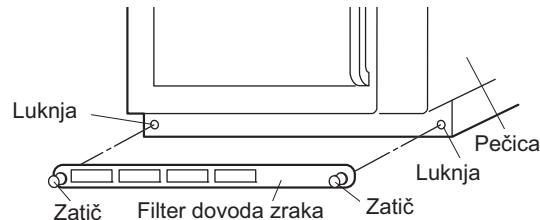


Slika 2

Vrata

Za ohranjanje čiste pečice, redno odstranjujete nečistoče z obeh strani vrat, vratnih tesnil in bližnjih delov. Za čiščenje uporabljajte mehko krpo, nikakor pa ne uporabljajte agresivnih in abrazivnih čistil.

Filter dovoda zraka



Filter dovoda zraka imejte vedno čist. Očistite ga tako, da povlečete zatiča na filtru in ga odstranite. Operite ga v blagi milnici in osušite z mehko krpo. Po čiščenju namestite filter nazaj v pečico. Očistite ga vsaka dva tedna.

POZOR:

NE UPORABLJAJTE PEČICE BREZ NAMEŠČENEGA FILTRA DOVODA ZRAKA.

Zamenjava žarnice v pečici

Izklopite pečico iz električne napeljave preden odstranite varovalni pokrov luči in zamenjajte žarnico (25W/240V). Ko zamenjate žarnico se prepričajte, da je pokrov dobro nameščen na ohišje pečice.

PREVERJANJA PRED KLICANJEM SERVISERA

Preden pokličete serviserja, preverite naslednje.

1. Električno napajanje

Preverite, če je vtikač pravilno prikopljen v ustrezno vtičnico.

Preverite pravilnost delovanja električne varovalke/prekinjale tokokroga.

2. Ko so vrata odprta:

A. Ali sveti lučka v pečici?

DA _____ NE _____

B. Ali ventilator hlajenja deluje ?

DA _____ NE _____

(Položite dlan poleg zadnje prezračevalne odprtine.)

3. Postavite 150 ml skodelico vode v pečico in zaprite vrata.

Programirajte pečico na eno minuto pri 100 % moči ().

Vklopite pečico.

A. Ali se indikator kuhanja vklopi?

DA _____ NE _____

B. Ali je voda na koncu vroča?

DA _____ NE _____

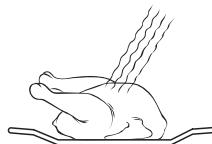
Če ste na katerega od zgornjih vprašanj odgovorili z "NE", pokličite pooblaščenega SHARP-ovega serviserja in mu sporočite o podrobnosti o vašem preverjanju.

VODIČ

UPORABNE PODROBNOSTI ZA MIKRO-VALOVNE PEĆICE

Mikrovalovi povzročijo, da molekule vode, ki so v hrani začnejo vibrirati. Trenje, ki pri tem nastaja ustvarja toploto, s pomočjo katere se hrana lahko odtali ali skuha.

Živilo



Mikrovalove vpije hrana

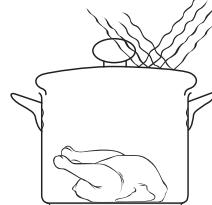
ohranjanje sveže hrane, naj ne bi uporabljali v mikrovalovnih pečicah.

Kovine

Slednjih praviloma ne smete uporabljati v mikrovalovnih pečicah, saj mikrovalovi ne morejo prodreti skoznje in doseči hrane v notranjosti.

Seveda je pri tem nekaj izjem: majhne trakove aluminijaste folije je mogoče uporabiti tako, da pokrijete določene dele hrane, tako da se le-te ne odtajajo prehitro ali se pričnejo kuhati (npr. piščančje perutničke).

Kovina



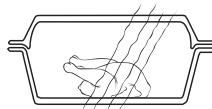
Mikrovalovi se odbijajo

PRIMERNE POSODE

Steklo, steklokeramika in porcelan

Primerne so posode iz na vročino odpornega stekla, steklokeramike ali porcelana. Posode nikakor ne smejo vsebovati kovin (npr. svinčev kristal) ali biti obložene s kovino (npr. z zlato ali kobaltno obrobo).

Steklo, porcelan, keramika, plastika, papir itd



Mikrovalovi predejo skozi

Uporabite lahko majhne kovinske paličice in aluminijaste pladnje. Vendar pa morajo biti majhne v razmerju glede na hrano, npr. aluminijaste posode morajo biti vsaj do 2/3 ali 3/4 napolnjene s hrano. Priporočljivo je, da hrano preložite v posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

Če uporabljate aluminijaste pladnje ali druge kovinske posode, jih morate postaviti vsaj 2,0 cm od sten pečice, sicer se slednje lahko poškodujejo zaradi iskrena.

Ne uporabljajte posod s kovinsko oblogo in kovinskimi deli, kot so vijaki, zatiči in ročaji.

Keramika

je običajno primerna, vendar mora biti emajlirana. Če uporabljate neemajlirane posode, slednje lahko vpijejo vlago, ki povzroči segrevanje. To lahko povzroči razpoke.

Plastične in papirnate posode

Primerne so tudi na vročino odporne in za mikrovalovne pečice namenjene plastične ter papirnate posode. V njih lahko odtaljujete, segregate ali kuhatе. Sledite navodilom proizvajalca.

Plastična vrečka za mikrovalovne pečice

ali na vročino odporna vrečka je primerna za pokrivanje in zavijanje živil. Pri uporabi upoštevajte navodila proizvajalca.

Vrečke za pečenje

lahko uporabljate tudi v mikrovalovnih pečicah. Slednjih ne zapirajte s kovinskimi zaponkami, saj slednje lahko povzročijo taljenje vrečke. Vrečko zaprite z zadrgo in jo nekajkrat prebodite z vilicami. Embalaže, ki ni odporna na vročino, npr. takšne, ki jo uporabljate za

TESTIRANJE POSOD

Če niste prepričani, ali je vaša posoda primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, opravite naslednji preizkus: postavite posodo v pečico. Nanjo ali poleg nje postavite stekleno posodo s 150 ml vode. Vključite pečico S 100 % močjo za 1 do 2 minuti. Če posoda na otip ostane hladna ali samo topla, je primerna. Tega preizkusa ne uporabljajte za plastično posodo. Lahko se stali.

INFORMACIJE O RAVNI MOČI

100% moč:

Visoka raven moči je primerna za segrevanje ali regeneracijo hrane. Uporabite jo lahko tudi za vretje, kasneje pa kuhati pri nižji moči (npr. riž ali testenine)

50% moč:

Za daljše čase kuhanja in kompaktne vrste živil.

20% moč:

Za natančnejšo pripravo jedi in občutljive menije. Po kuhanju pa za počasno vretje testenin ali riža.

10% moč:

Nizka raven moči je pretežno namenjena odmrzovanju. Lahko jo uporabite tudi za kuhanje občutljivih jedi, recimo sirove omake. V osnovi je priporočeno, da hrano med kuhanjem ali segrevanjem pokrijete. Dodatno lahko po njej poškropite nekaj vode (porabite lahko slano vodo ali bujon).

Vodna para ohranja hrano vlažno in pomaga k hitrejšemu kuhanju.

TABELA ZA KUHANJE IN RECEPTI

1500 W	Meni	Zač. temp.	Nivoji moči mikrovalov	200 g	400 g	600 g	Komentar
ODTALJEVANJE	Meso Perutnina Ribe Sadje *Sladice (brez sadja ali sira) *Sladica iz smetane Raki **Hladno meso	-18 °C -18 °C -18 °C -18 °C -18 °C -18 °C -18 °C -18 °C	10% 10% 10% 10% 10% 10% 10% 10%	pribl. 5'20" pribl. 5'20" pribl. 5'20" pribl. 4' pribl. 1'40"	pribl. 8' pribl. 8'30" pribl. 8'30" pribl. 7'30" pribl. 2'10"	pribl. 12' pribl. 13' pribl. 11' — pribl. 2'40"	Na 1/2 časa odmrzovanja, jed obrnite okoli. Čas počivanja : približno 10 min.
POGREVANJE	Juha, čista Juha, kremasta Enolončnice Priloge, testenine Priloge, riž priloge, krompir Priloge, zelenjava Pečeni fižol Golaž, ragu *Meso (150 g) *Klobase (50 g)	5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C	100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%	pribl. 1'10" pribl. 1'20" pribl. 1'20" pribl. 1'10" pribl. 1'10" pribl. 1'10" pribl. 1'10" pribl. 1'20" pribl. 1'30" pribl. 1'	pribl. 2'10" pribl. 2'20" pribl. 2'20" pribl. 2' pribl. 2' pribl. 2' pribl. 2' pribl. 2'20" pribl. 2'30" pribl. 20 s	pribl. 3'10" pribl. 3'20" pribl. 3'30" pribl. 2'50" pribl. 2'50" pribl. 3' pribl. 2'50" — pribl. 3'30" — pribl. 50 s	Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice ali pokrovom. Po segrevanju dobro premešajte.
KUHANJE	Priloge, krompir Priloge, zelenjava	20±2 °C 20±2 °C	100% 100%	pribl. 2'50" pribl. 3'20"	pribl. 5'30" pribl. 5'30"	pribl. 6'30" pribl. 7'30"	Posodo pokrijte. Na 1/2 časa kuhanja premešajte.
1800 W	Meni	Zač. temp.	Nivoji moči mikrovalov	200 g	400 g	600 g	Komentar
ODTALJEVANJE	Meso Perutnina Ribe Sadje *Sladice (brez sadja ali sira) *Sladica iz smetane Raki **Hladno meso	-18 °C -18 °C -18 °C -18 °C -18 °C -18 °C -18 °C -18 °C	10% 10% 10% 10% 10% 10% 10% 10%	pribl. 4'30" pribl. 4'30" pribl. 4'30" pribl. 2'50" pribl. 1'10"	pribl. 6'30" pribl. 6'30" pribl. 6'30" pribl. 5'30" pribl. 1'50"	pribl. 8'30" pribl. 9'30" pribl. 8'30" — pribl. 2'10"	Na 1/2 časa odmrzovanja, jed obrnite okoli. Čas počivanja: približno 10 min.
POGREVANJE	Juha, čista Juha, kremasta Enolončnice Priloge, testenine Priloge, riž priloge, krompir Priloge, zelenjava Pečeni fižol Golaž, ragu *Meso (150 g) *Klobase (50 g)	5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C	100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%	pribl. 1' pribl. 1' pribl. 1'10" pribl. 50 s pribl. 50 s pribl. 50 s pribl. 50 s pribl. 1' pribl. 1'10" pribl. 40 s pribl. 15 s	pribl. 1'40" pribl. 2' pribl. 2' pribl. 1'20" pribl. 1'30" pribl. 1'30" pribl. 1'50" pribl. 2' pribl. 2'10" pribl. 120" 25 s	pribl. 2'30" pribl. 2'50" pribl. 2'50" pribl. 2'20" pribl. 2'30" pribl. 2'30" pribl. 2'30" — pribl. 3' — 35 s	Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice ali pokrovom. Po segrevanju dobro premešajte.
KUHANJE	Priloge, krompir Priloge, zelenjava	20±2 °C 20±2 °C	100% 100%	pribl. 2'10" pribl. 2'50"	pribl. 4'40" pribl. 4'40"	pribl. 6' pribl. 6'30"	Posodo pokrijte. Na 1/2 časa kuhanja premešajte.

* prikazi v kosih (1,2,3 kosi.) ne v gramih.

** Odstranite odtaljene dele. Čas počivanja: približno 10 minut.

2100 W	Meni	Zač. temp.	Nivoji moči mikrovalov	200 g	400 g	600 g	Komentar
ODTALJEVANJE	Meso Perutnina Ribe Sadje *Sladice (brez sadja ali sira) *Sladica iz smetane Raki **Hladno meso	-18 °C -18 °C -18 °C -18 °C -18 °C -18 °C -18 °C -18 °C -18 °C	10% 10% 10% 10% 10%	pribl. 4' pribl. 4'20" pribl. 4' pribl. 2'50" pribl. 1'	pribl. 5'50" pribl. 6'30" pribl. 5'30" pribl. 5'20" pribl. 1'40"	pribl. 8'30" pribl. 9'30" pribl. 7'30" — pribl. 2'	Na 1/2 časa odmrzovanja, jed obrnite okoli. Čas počivanja : približno 10 min.
POGREVANJE	Juha, čista Juha, kremasta Enolončnice Priloge, testenine Priloge, riž priloge, krompir Priloge, zelenjava Pečeni fižol Golaž, ragu *Meso (150 g) *Klobase (50 g)	5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 5±2 °C	100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%	pribl. 50 s pribl. 1' pribl. 1' pribl. 40 s pribl. 40 s pribl. 40 s pribl. 50 s pribl. 55 s pribl. 1' pribl. 40 s pribl. 15 s	pribl. 1'30" pribl. 1'40" pribl. 1'40" pribl. 1'10" pribl. 1'20" pribl. 1'30" pribl. 1'30" pribl. 1'50" pribl. 2' pribl. 1'20" 25 s	pribl. 2'20" pribl. 2'40" pribl. 2'40" pribl. 2' pribl. 2' pribl. 2'10" pribl. 2'10" — pribl. 2'50" — 40 s	Pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice ali pokrovom. Po segrevanju dobro premešajte.
KUHANJE	Priloge, krompir Priloge, zelenjava	20±2 °C 20±2 °C	100% 100%	pribl. 2' pribl. 2'10"	pribl. 3'30" pribl. 3'50"	pribl. 5' pribl. 5'20"	Posodo pokrijte. Na 1/2 časa kuhanja premešajte.

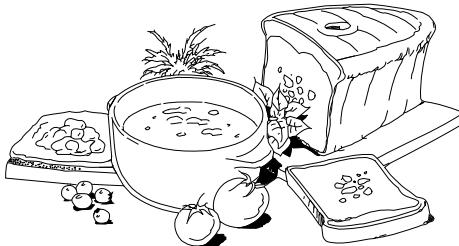
* Prikazi v kosih (1,2,3 kosi.) ne v gramih.

** Odstranite odtaljene dele. Čas počivanja: približno 10 minut.

1500 W	Meni	Zač. temp.	Nivoji moči mikrovalov	1 kos	2 kosa
SPECIALITETE	Dansko krhko pecivo *Krofi/Berliner *Boucheés à la reine *Burger *Cheeseburger Šunka v testu (40 g) Umešana jajca s slanino (140 g)	20±2 °C 20±2 °C 20±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 20±2 °C 5±2 °C	100% 100% 100% 100% 50% 100% 100%	pribl. 8 s pribl. 8 s pribl. 14 s pribl. 1' pribl. 1' pribl. 14 s pribl. 40 s	— pribl. 12 s pribl. 20 s 1'40" 1'50" — —
1800 W	Meni	Zač. temp.	Nivoji moči mikrovalov	1 kos	2 kosa
SPECIALITETE	Dansko krhko pecivo *Krofi/Berliner *Boucheés à la reine *Burger *Cheeseburger Šunka v testu (40 g) Umešana jajca s slanino (140 g)	20±2 °C 20±2 °C 20±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 20±2 °C 5±2 °C	100% 100% 100% 100% 50% 100% 100%	pribl. 6 s pribl. 5 s pribl. 10 s 40 s 50 s 10 s 35 s	— pribl. 8 s pribl. 15 s 1'20" 1'30" — —
2100 W	Meni	Zač. temp.	Nivoji moči mikrovalov	1 kos	2 kosa
SPECIALITETE	Dansko krhko pecivo *Krofi/Berliner *Boucheés à la reine *Burger *Cheeseburger Šunka v testu (40 g) Umešana jajca s slanino (140 g)	20±2 °C 20±2 °C 20±2 °C 5±2 °C 5±2 °C 20±2 °C 5±2 °C	100% 100% 100% 100% 50% 100% 100%	pribl. 6 s pribl. 5 s pribl. 10 s 35 s 50 s 10 s 40 s	— pribl. 8 s pribl. 15 s 1'10" 1'40" — —

* Prikazi v kosih (1,2,3 kosi.) ne v gramih.

Recepti



Omlete

Krožnik poškropite z oljem. Stepite tri jajca in jih začinite s poprom in soljo. Zmes zlijte na krožnik in kuhatje pribl. 1 min. 20 s./50 s./45 s. Dodajte polnilo (2 jž.) po okusu (ragu, zelenjava) in kuhatje še pribl. 20 s./10 s./10 s.



Slanina

Položite 2 tanki rezini šunke med papirnati brisači in kuhatje približno 30 s./20 s./15 s.



Opečeni kruhek Hawaii

Pripravite rezine za opečene kruhke in jih premažite z maslo. Na krožnik naložite rezino šunke, ananas in sir, ter kuhatje približno 25 s./20 s. Po končane kuhanju živila naložite na opečeni kruhek.



Umešana jajca

V dve jajci umešajte sol, poper in malce mleka. Kuhatje približno 1 min 10 s./45 s./45 s., ter vmes trikrat premešajte.



Vroča čokolada s smetano

V veliko skodelico natočite 150 ml mleka. Dodajte 30 g črne čokolade (v kosih). Premešajte in kuhatje 1 min 50 s./40 s. Vmes enkrat premešajte. Dodajte nekaj stepene smetane, jo potresite z naribano čokolado in napitek postrezite.



Napotek: Prvi čas se nanaša na 1.500 W, drugi čas na 1.800 W, tretji pa na 2.100 W.

Jedi, ki so navedene v receptih morate pripravljati s 100 % močjo mikrovalov.



CZ TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí střídavého proudu:	230 V, 50 Hz, jednofázové
Pojistka rozvodového vedení/jistič:	16 A (časová prodleva)
Požadovaný výkon:	R-22AM : 2,4 kW R-23AM : 2,9 kW R-25AM : 3,15 kW
Výstupní výkon:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705) R-25AM : 2100 W (IEC 60705)
Frekvence mikrovln:	2450 MHz *(skupina 2/třída B)
Úroveň hluku:	méně než 70 dB(A)
Vnější rozměry:	510 mm(š) x 335 mm(v) x 470 mm(h) (Jedna trouba) 510 mm(š) x 670 mm(v) x 470 mm(h) (Dvě trouby) 330 mm(š) x 180 mm(v) x 330 mm(h)
Rozměry ohřívacího prostoru:	20 litrů
Objem trouby:	systém otočné antény
Homogenost vaření:	cca 33 kg
Váha:	
*	Tento výrobek splňuje požadavky evropské normy EN55011. V souladu s touto normou je tento výrobek klasifikován jako zařízení skupiny 2 třídy B. Skupina 2 znamená, že zařízení úmyslně vytváří vysokofrekvenční energii ve formě elektromagnetického záření, které slouží k tepelné úpravě potravin. Zařízení třídy B znamená, že zařízení je vhodné k používání v domácnostech. (Tento výrobek je navržen pouze pro komerční využití a jako takový nespadá do působnosti Nařízení (ES) 1275/2008, kterým se provádí směrnice EU 2005/32/ES, pokud jde o požadavky na ekodesign z hlediska spotřeby elektrické energie elektrických a elektronických zařízení v pohotovostním režimu a ve vypnutém stavu. Společnost Sharp nedoporučuje používat tento výrobek v domácnostech a nenese za takovéto použití zodpovědnost.)

H MŰSZAKI ADATOK

Váltóáramú hálózati feszültség:	230 V, 50 Hz, egyfázisú
Elosztó biztosíték/áramköri megszakító:	16 A (időkésleltetéses)
Megkövetelt váltóáramú teljesítmény:	R-22AM : 2,4 kW R-23AM : 2,9 kW R-25AM : 3,15 kW
Kimeneti teljesítmény:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705) R-25AM : 2100 W (IEC 60705)
Zajszint:	kevesebb, mint 70dB(A)
Mikrohullámú frekvencia:	2450 MHz *(2. csoport/B. osztály)
Külső méretek:	510 mm(szél.) x 335 mm(mag.) x 470 mm(mély.) (Egy sütő) 510 mm(szél.) x 670 mm(mag.) x 470 mm(mély.) (Két sütő) 330 mm(szél.) x 180 mm(mag.) x 330 mm(mély.)
A sütőtér méretei:	
A sütő ürtartalma:	20 liter
Főzés homogenitása:	Forgó antennarendszer
Tömeg:	kb. 33 kg
*	A termék megfelel az EN55011 számú európai szabvány előírásainak. E megfelelőség alapján a termék B. osztályú, 2. csoportba tartozó berendezések minősül. A 2. csoportba sorolt berendezések rádiófrekvencias energiát bocsátanak ki ételmelegítésre is szolgáló elektromágneses sugárzás formájában. A B. osztályba tartozó berendezések háztartási felhasználásra alkalmasak. (Ez a termék kizárolag kereskedelmi alkalmazásra készült, így nem terjed ki rá a 2005/32/EK irányelvnek az elektromos berendezések készleti és kikapcsolt üzemmódban fellépő elektromosáram-fogyasztására vonatkozó környezetbarát tervezési követelmények tekintetében történő végrehajtásáról szóló 1275/2008/EK Bizottsági rendelet hatálya. A Sharp nem ajánlja a terméköt otthoni használatra és nem vállal semmilyen felelősséget az ilyen használatból eredő károkért.)

SK TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájanie:	230 V, 50 jednofázový prúd
Istnie/poistkový automat:	16 A (s posunom)
Príkon:	R-22AM : 2,4 kW R-23AM : 2,9 kW R-25AM : 3,15 kW
Výkon:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705) R-25AM : 2100 W (IEC 60705)
Hladina zvuku:	menej než 70 dB(A)
Mikrovlnná frekvencia:	2450 MHz *(skupina 2/trieda B)
Vonkajšie rozmery:	510 mm(Š) x 335 mm(V) x 470 mm(H) (Jedna rúra) 510 mm(Š) x 670 mm(V) x 470 mm(H) (Dve rúry) 330 mm(Š) x 180 mm(V) x 330 mm(H)
Rozmery vnútorného priestoru:	
Objem vnútorného priestoru:	20 litrov
Jednočnosť varenia:	otočný anténový systém
Hmotnosť:	33 kg
*	Tento produkt splňa požiadavky európskeho štandardu EN55011. Produkt je zaradený v zhode so štandardom ako zariadenie skupiny 2, triedy B. Skupina 2 znamená, že zariadenie účelovo vytvára vysokofrekvenčnú energiu v podobe elektromagnetických lúčov na tepelnú úpravu potravín. Zariadenie triedy B znamená, že je zariadenie vhodné na použitie v domácnostiach. (Tento výrobok bol navrhnutý výhradne na komerčné použitie a ako taký nespadá do rámca Nariadenia (ES) 1275/2008, ktorým sa vykonáva Smernica EU 2005/32/ES o požiadavkách na spotrebu elektrickej energie ekologických výrobkov počas pohotovostného režimu a režimu vypnutia. Sharp neodporúča výrobok pre domáce použitie a neuznáva zodpovednosť za také použitie.)

PL SPECYFIKACJE

Napięcie zasilania:	230 V, 50 Hz, jedna faza
Bezpieczniki linii rozdzielczej/obwodu:	16 A (ze zwłoką)
Wymagana moc zasilania:	R-22AM : 2,4 kW R-23AM : 2,9 kW R-25AM : 3,15 kW
Moc wyjściowa:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705) R-25AM : 2100 W (IEC 60705)
Częstotliwość mikrofal:	2450 MHz *(grupa 2 / klasa B)
Poziom hałasu:	mniej niż 70 dB(A)
Wymiary zewnętrzne:	510 mm(szer.) x 335 mm(wys.) x 470 mm(gl.) (Jedna kuchenka) 510 mm(szer.) x 670 mm(wys.) x 470 mm(gl.) (Dwie kuchenki)
Wymiary wnęki:	330 mm(szer.) x 180 mm(wys.) x 330 mm(gl.)
Pojemność kuchenki:	20 litrów
Metoda zapewniania równomiernego gotowania:	Układ obrotowej anteny
Ciążar:	ok. 33 kg
* Niniejszy produkt spełnia wymagania europejskiej normy EN55011. Zgodnie z tą normą niniejszy produkt został zaklasyfikowany jako sprzęt z grupy 2, klasa B. Grupa 2 oznacza, że sprzęt celowo wytwarza energię o częstotliwości radiowej w postaci promieniowania elektromagnetycznego w celu obróbki cieplnej żywności. Klasa B oznacza, że niniejszy sprzęt jest odpowiedni do użytku domowego.	
(Niniejszy produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku komercyjnego i jako taki nie podlega Rozporządzeniu (EC) 1275/2008 wprowadzającemu w życie Dyrektywę Unii Europejskiej 2005/32/EC dotyczącej wymogów dla konstrukcji przyjaznych dla środowiska w zakresie zużycia energii elektrycznej w pozycjach czuwania i wyłączonej. Sharp nie zaleca stosowania niniejszego produktu w warunkach domowych i nie ponosi odpowiedzialności za takowe użycie.)	

SL SPECIFIKACIJE

Napajanje z izmeničnim tokom:	230 V, 50 Hz, enofazni tok
Varovalka na napajalnem kablu/tokovno prekinjalo:	16 A (časovni zamik)
Zahtevana moč:	R-22AM : 2,4 kW R-23AM : 2,9 kW R-25AM : 3,15 kW
Izhodna moč:	R-22AM : 1500 W (IEC 60705) R-23AM : 1800 W (IEC 60705) R-25AM : 2100 W (IEC 60705)
Frekvenca mikrovalov:	2,450 MHz *(Skupina 2/Razred B)
Raven hrupnosti:	Manj kot 70 dB (A)
Zunanje mere:	510 mm (S) x 335 mm (V) x 470 mm (G) (Enojna postavitev) 510 mm (S) x 670 mm (V) x 470 mm (G) (Dvojna postavitev)
Mere prostora za kuhanje:	330 mm (S) x 180 mm (V) x 330 mm (G)
Prostornina pećice:	20 litrov
Raznoliko kuhanje:	Sistem vrtljive antene
Teža:	Pribl. 33 kg

* Ta izdelek izpoljuje zahteve evropskega standarda EN55011. V skladu s tem standardom je izdelek uvrščen kot oprema skupine 2 razreda B. Skupina 2 pomeni, da naprava namenoma proizvaja radiofrekvenčno energijo v obliku elektromagnetnega sevanja za toplotno obdelavo hrane. Oprema razreda B pomeni, da je oprema primerena za uporabo v gospodinjstvu.

(Ta izdelek je zasnovan le za komercialno uporabo, in kot takšen ni zajet v določila uredbe (ES) 1275/2008, upoštevajoč direktivo EU 2005/32/ES, o določanju zahtev za okoljsko primerno zasnovno izdelkov, ki rabijo energijo v pripravljenosti in izklopljenem stanju. Sharp ne priporoča uporabe izdelka za domačo uporabo in tudi ne prevzema nobene odgovornosti za tovrstno uporabo.)

CZ	Výrobce: Autorizovaný zástupce:	SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japonsko SHARP Electronics GmbH, Nagelweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Německo
H	Gyártó: Meghatalmazott képviselő:	SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japán SHARP Electronics GmbH, Nagelweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Németország
SK	Výrobca: Splnomocnený zástupca:	SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japonsko SHARP Electronics GmbH, Nagelweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Nemecko
PL	Producent: Autoryzowany przedstawiciel:	SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japonia SHARP Electronics GmbH, Nagelweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Niemcy
SL	Proizvajalec: Pooblaščeni predstavnik:	SHARP Corporation 1 Takumi-cho, Sakai-ku, Sakai-shi, Osaka 590-8522, Japonska SHARP Electronics GmbH, Nagelweg 33 - 35, 20097 Hamburg, Nemčija



Vytisklo v Thajsku
Nyomtatva Thaifoldon
Vytlačene v Thajsku
Wydrukowano w Tajlandii
Tiskano na Tajskej

TINSZA324WRRZ-H91