

SHARP

Achtung
Advertencia
Avertissement
Importante
Belangrijk

Viktigt
Viktigt
Viktig
Tärkeää
Importante
Important



R670

- MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL - BEDIENUNGSANLEITUNG**
HORNO DE MICROONDAS CON GRILL - MANUAL DE INSTRUCCIONES
FOUR A MICRO-ONDES AVEC GRIL - MODE D'EMPLOI
FORNO A MICROONDE CON GRILL - MANUALE D'ISTRUZIONI
COMBI-MAGNETRON - GEBRUIKSAANWIJZING
MIKROVÅGSUGN MED GRILL - BRUKSANVISNING
MIKROBØLGEOVN MED GRILL - BRUGSANVISNING
MIKROBØLGEOVN MED GRILL - BRUKSANVISNING
MIKROAALTOUUNI JA GRILLI - KÄYTTÖOPAS
FORNO MICRO-ONDAS COM GRILL - MANUAL DE OPERAÇÕES
MICROWAVE OVEN WITH GRILL - OPERATION MANUAL

900 W (IEC 60705)

DE

ES

FR

IT

NL

SE

DK

NO

FI

PT

GB

D

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.

Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

E

Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno.

Advertencia: Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

F

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.

Avertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

I

Questo manuale di istruzioni contiene importanti informazioni da leggere attentamente prima di utilizzare il forno a microonde.

Importante: Potrebbero esserci seri rischi per la salute se non si seguono le istruzioni di questo manuale o se il forno viene modificato e funziona con lo sportello aperto.

NL

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u aandachtig moet lezen voor dat u de combi-magnetron gebruikt.

Belangrijk: Er kan een groot gezondheidsrisico ontstaan indien deze gebruikershandleiding niet wordt opvolgt of dat de oven op een dergelijke manier wordt aangepast dat deze gebruikt kan worden met de deur geopend.

SE

Denna bruksanvisning innehåller viktig information som du bör läsa noggrant innan du använder mikrovågsugnen.

Viktigt: Det kan innebära en allvarlig hälsorisk om denna bruksanvisning inte följs eller om ugnen modifieras så att den fungerar med luckan öppen.

DK

Denne brugsanvisning indeholder vigtige oplysninger, som du bør læse grundigt, før du bruger mikrobølgeovnen.

Vigtigt: Der kan være en alvorlig sundhedsrisiko, hvis denne brugsanvisning ikke følges, eller hvis ovnen ændres, således at den kører med lågen åben.

NO

Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon som du må lese nøye før du tar i bruk din mikrobølgeovn.

Viktig: Det kan være risiko for alvorlige helseskader dersom bruksanvisningen ikke følges, eller hvis ovnen modifiseres slik at den kan brukes med døren åpen.

FI

Tämä käyttöopas sisältää tärkeää tietoa, johon sinun on syytä tutustua huolellisesti ennen mikroaaltouunin käyttöä.

Tärkeää: Vakavat terveystriskit ovat mahdollisia, jos tämän käyttöoppaan ohjeita ei noudateta tai jos uunia muutetaan niin, että se toimii luukun ollessa auki.

PT

Este manual de instruções contém informações importantes que deverá ler cuidadosamente antes de utilizar o seu forno micro-ondas.

Importante: Podem verificar-se graves riscos para a saúde caso os procedimentos indicados neste manual não sejam respeitados ou se o forno for modificado de modo a funcionar com a porta aberta.

GB

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

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



Achtung: Ihr Produkt ist mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Dies bedeutet, dass Elektro-Altgeräte nicht mit dem allgemeinen Hausmüll vermischt werden dürfen. Es gibt ein separates Sammelsystem für diese Produkte.

A. Entsorgungsinformationen (für Haushalte)

1. In der EU

Achtung: Bitte entsorgen Sie das Gerät nicht über den Hausmüll! Elektro-Altgeräte müssen getrennt vom übrigen Abfall und gemäß den gültigen gesetzlichen Vorschriften zur Entsorgung und zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte behandelt werden.

Gemäß der Umsetzung der Altgeräterichtlinie seitens der Mitgliedsstaaten können Privathaushalte in der Europäischen Union ihre elektrischen und elektronischen Altgeräte an dafür vorgesehenen Entsorgungsstellen kostenlos abgeben.

In einigen Ländern* kann auch Ihr örtlicher Händler Ihr Altgerät kostenlos entgegennehmen, wenn Sie ein vergleichbares Neugerät kaufen.

*) Kontaktieren Sie hierfür bitte Ihre örtlichen Behörden.

Wenn ihr Elektro-Altgerät Batterien oder Akkus enthält, sollten Sie diese vorher getrennt entsorgen, gemäß den örtlichen Anforderungen.

Wenn Sie dieses Produkt korrekt entsorgen, tragen Sie zu einer korrekten Schadstoffbehandlung und zu einem effizienten Recycling und im Endeffekt zum Umweltschutz und zur Verhinderung von eventuellen Gesundheitsrisiken bei.

2. In Nicht-EU-Ländern

Bitte kontaktieren sie Ihre örtlichen Behörden für mehr Informationen über die korrekte Entsorgung Ihres Produkts.

In der Schweiz: Elektrische und elektronische Altgeräte können beim Händler kostenlos abgegeben werden, auch wenn kein neues Produkt gekauft wird. Weitere Einrichtungen zur Entsorgung finden Sie auf der Homepage von www.swico.ch oder www.sens.ch.

B. Entsorgungsinformationen für gewerbliche Nutzer

1. In der EU

Wenn das Produkt für gewerbliche Zwecke benutzt wurde und Sie es entsorgen möchten:

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

2. In Nicht-EU-Ländern

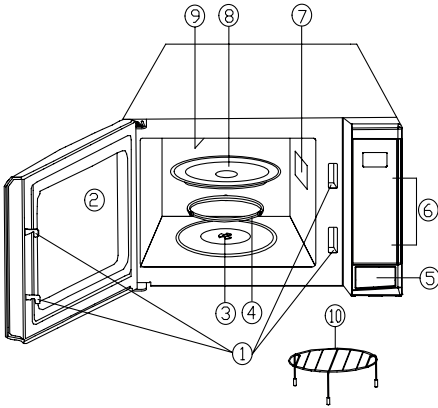
Bitte kontaktieren sie Ihre örtlichen Behörden für mehr Informationen über die korrekte Entsorgung Ihres Produkts.



GERÄT UND ZUBEHÖR.....	3
BEDIENFELD	4
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	5-12
AUFSTELLUNG	13-14
WIE FUNKTIONIERT IHR GERÄT.....	15
MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN.....	16
VOR DER INBETRIEBNAHME.....	16-17
BETRIEB DES GERÄTS.....	17-18
GEWICHTABHÄNGIGES GAREN/AUFTAUEN	19
GEWICHTABHÄNGIGES-GAREN-TABELLE	20
SCHNELLAUFTAUEN	21
AUTO-GAREN	21
AUTO-GAREN-TABELLE	22-23
NÜTZLICHE FUNKTIONEN	23-26
MIKROWELLEN-GARTIPPS.....	27-28
GEEIGNETES KOCHGESCHIRR.....	29
AUFTAUTIPPS	30
AUFWÄRMTIPPS	31
REINIGUNG UND WARTUNG.....	32
FEHLERBEHEBUNG	33-34
TECHNISCHE DATEN.....	34
SERVICE	I



GERÄT UND ZUBEHÖR



GERÄT

1. Türverriegelungssystem
2. Gerätefenster
3. Stab
4. Drehtellerring
5. Türöffner-Taste
6. Bedienfeld
7. Abdeckung des Hohlleiters (NICHT ENTFERNEN)
8. Drehteller aus Glas
9. Grill-Heizgerät
10. Grillgestell

- Platzieren Sie den Drehtellerträger in der Kupplung im Geräteboden, setzen Sie dann Sie den Drehteller darin ein und stellen Sie sicher, dass fest angebracht ist.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.
- Anweisungen zur Verwendung des Rostes finden Sie in den entsprechenden Abschnitten zur Grillfunktion auf der Seite DE-26.

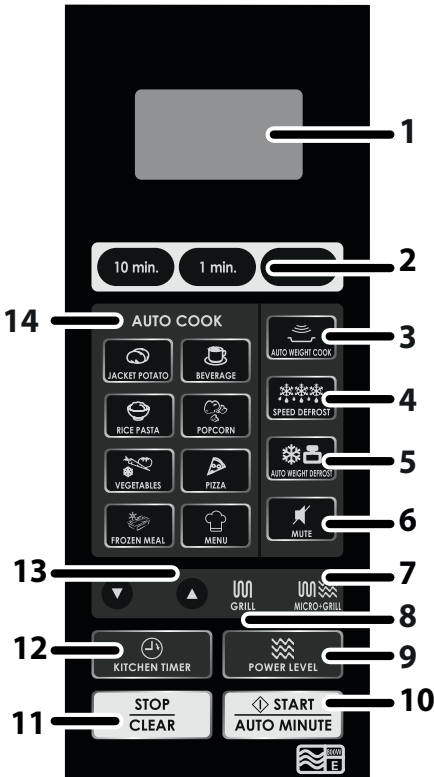
HINWEISE:

- Die Abdeckung für den Hohlleiter ist zerbrechlich. Beim Reinigen des Garraums sollte darauf geachtet werden, dass er nicht beschädigt wird.
- Betreiben Sie das Gerät stets mit richtig eingesetztem Drehteller und Drehtellerträger. Dies sorgt für ein gleichmäßiges Garen. Ein schlecht sitzender Drehteller rattert unter Umständen, dreht sich nicht richtig und könnte das Gerät beschädigen.
- Der Drehteller rotiert im oder gegen den Uhrzeigersinn. Die Drehrichtung ändert sich möglicherweise jedes Mal, wenn Sie das Gerät starten. Dies hat keinen Einfluss auf die Garleistung.
- Wenn Sie Zubehör bestellen, nennen Sie bitte sowohl die **ERSATZTEILBEZEICHNUNG** als auch die **MODELLNUMMER**, wenn Sie sich an Ihren Händler oder den SHARP-Kundendienst wenden.



WARNUNG:

Die Tür, das Gehäuse, der Garraum, Zubehör und Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.



1. DIGITALANZEIGE
2. UHRZEIT
3. GEWICHTSABHÄNGIGES GAREN
4. SCHNELL-AUFTAUEN
5. GEWICHTSABHÄNGIGES AUFTAUEN
6. STUMM
7. MIKRO+GRILL
8. GRILL
9. LEISTUNGSSTUFE
10. START/AUTO-MINUTE-Taste
11. STOPP/LÖSCHEN-Taste
12. KÜCHEN-TIMER:
13. WENIGER oder MEHR
14. AUTOGAREN



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

1. Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf einer Arbeitsfläche vorgesehen. Es ist nicht für den Einbau in einem Küchenschrank konzipiert. Stellen Sie das Gerät nicht in einen Schrank.
2. Die Gerätetür kann während des Garen heiß werden. Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Unterseite 85 cm oder mehr vom Fußboden entfernt ist. Halten Sie Kinder von der Tür fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. **WARNUNG:** Berühren Sie den Drehteller nicht direkt nach dem Garen, da er noch heiß sein könnte.
4. Stellen Sie sicher, dass über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 30 cm vorhanden ist.
5. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung in der Verwendung erhalten haben und die möglichen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
6. Das Gerät und sein Kabel darf nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.
7. **WARNUNG:** Erlauben Sie Kindern die Nutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur, wenn ihnen ausreichende Anweisungen gegeben wurden, sodass das Kind in der Lage ist, das Gerät auf eine sichere Weise zu bedienen, und es die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs versteht.
8. **WARNUNG:** Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kleinkinder deshalb von ihnen fern.
9. **WARNUNG:** Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden, bevor es durch eine kompetente Person repariert wurde.
10. **WARNUNG:** Nehmen Sie unter keinen Umständen selbst Re-



paraturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

11. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses gegen ein spezielles Kabel ausgetauscht werden. Der Austausch darf nur durch einen qualifizierten SHARP- Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
12. **WARNUNG:** Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da diese explodieren könnten.
13. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.
14. Kochen Sie Eier nicht mit Schale. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Garen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, sollten Sie das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit die Eier nicht explodieren. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät sollten Sie gekochte Eier schälen und in Scheiben schneiden.
15. Kochutensilien sollten auf Mikrowellenfähigkeit überprüft werden. (Lesen Sie Seite DE-29) Verwenden Sie ausschließlich für Mikrowelle geeignete Behälter und Utensilien, wenn das Gerät im Mikrowellen-Modus betrieben wird.
16. Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungsgläsern muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt und die Temperatur muss vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
17. Die Tür, das Gehäuse, der Garraum sowie das Kochgeschirr und anderer Zubehör können während des Betriebs sehr heiß werden.
18. Diese Bereiche sollten während des Betriebs nicht berührt werden. Verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Achten Sie vor der Reinigung darauf,



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

dass sie nicht mehr heiß sind. Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern müssen Sie das Gerät im Auge behalten, da sich diese entzünden könnten.

19. Wenn Rauch austritt, ist das Gerät sofort auszuschalten oder der Netzstecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, damit eventuelle Flammen erstickt werden.
20. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie jegliche Essensreste.
21. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Gebrauchsdauer des Gerätes nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen kann.
22. Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche verkratzen können, was zu einem Bruch des Glases führen kann.
23. Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
24. Für Hinweise zur Reinigung der Türdichtung, des Garraums und der angrenzenden Teile beachten Sie bitte Seite DE-32.
25. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und für folgende Verwendungen ausgelegt:
 - in Angestelltenküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
 - Für Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohnumgebungen;
 - in Bauernhöfen;
 - in Pensionen u.ä. .
26. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Die Heizelemente sollten nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren sind von ihm fernzuhalten, es sei denn sie werden kontinuierlich beaufsichtigt.
27. Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Es sollte darauf geachtet werden, die Heizelemente innerhalb des Gerätes nicht zu berühren.
28. Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder deshalb von ihnen fern.



Zur Vermeidung von Bränden:

- 1. Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Brände verursachen.**
2. Die Steckdose muss einfach zugänglich sein, sodass der Netzstecker im Notfall einfach gezogen werden kann.
3. Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz sein und es sollte eine 13A-Sicherung oder ein 13A-Sicherungsautomat vorhanden sein.
4. Ein getrennter, nur für den Betrieb dieses Geräts dienender Stromkreis sollte vorliegen.
5. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem Hitze erzeugt wird, z. B. neben einem Herd.
6. Das Gerät nicht an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder wo sich Kondenswasser bilden kann, aufstellen.
7. Das Gerät nicht im Freien aufbewahren oder aufstellen.
8. Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehtellerträger nach Verwendung reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Anhaftende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
9. Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen aufbewahren.
10. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
11. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung an Metalloberflächen kann zu Bränden führen.
12. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Die Temperatur ist nicht kontrollierbar und das Fett kann sich entzünden.
13. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur spezielles Mikrowellen-Popcorn-Geschirr verwendet werden.
14. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
15. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen,



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.

16. Zur Vermeidung von Überhitzung und Bränden ist mit besonderer Vorsicht vorzugehen, wenn Speisen mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt, wie z. B. Würstchen im Schlafrock, Kuchen oder Früchtepudding, gegart oder aufgewärmt werden.
17. Beachten Sie die entsprechenden Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zur Vermeidung von Verletzungen:

1. **WARNUNG:**

Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

- a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht falsch ausgerichtet oder verzogen sein.
 - b) Die Scharniere und Türverschlüsse dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
 - c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
 - d) Der Garraum und die Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen aufweisen.
 - e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.
2. Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit in irgendeiner Art verändertem Türverschluss betreiben.
 3. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den Dichtungsoberflächen befinden.
 4. Vermeiden Sie die Bildung von Schmutz oder Fett an Türdichtungen und angrenzenden Teilen. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie Speisereste. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite DE-32.
 5. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.



Zur Vermeidung von Elektroschocks:

1. Unter keinen Umständen sollte das Gehäuse entfernt werden.
2. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türverschlüsse oder Lüftungsöffnungen gießen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn Flüssigkeit in das Gerät gelangt ist, sollten Sie das Gerät sofort ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst kontaktieren.
3. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. Das Netzkabel nicht über scharfe Tisch- oder eine Arbeitsplattenkanten führen.
5. Das Netzkabel von erhitzten Oberflächen, einschließlich der Geräterückseite, fernhalten.
6. Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszutauschen. Dies ist allein die Aufgabe eines von SHARP zugelassenen Elektrikers ! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder eine SHARP-Kundendienststelle!

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

1. Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Deckel entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg sogar nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
2. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit einer großen Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z. B. Saugflaschen) erhitzen, da der Inhalt herauspritzen kann und es zu Verbrennungen kommen könnte.

Vermeiden von plötzlichem Überkochen und möglichen Verbrühungen:

1. Stellen Sie keine übertrieben langen Garzeiten ein.
2. Die Flüssigkeiten vor dem Garen/Aufwärmen umrühren.
3. Es wird empfohlen, während des Aufwärmens einen Glasstab oder einen ähnlichen Gegenstand (nicht aus Metall) in die



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Flüssigkeit zu stellen.

4. Am Ende der Garzeit die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes plötzliches Aufwallen zu verhindern.
3. Die Schale von Lebensmitteln, wie z. B. Kartoffeln, Würsten oder Obst, vor dem Garen anstecken, damit der Dampf entweichen kann, ansonsten könnten diese platzen.

Zur Vermeidung von Verbrennungen:

1. Bei der Entnahme von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen oder Ofenhandschuhe verwendet werden.
2. Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und plötzliches Aufwallen zu vermeiden.
3. **Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie die Speisen servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke für Babys, Kinder oder alte Menschen gedacht sind. Die Temperatur des Behälters ist kein Hinweis darauf, wie hoch die Temperatur der Speisen oder Getränke tatsächlich ist; stets die Temperatur überprüfen.**
4. Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.
5. Schneiden Sie gefüllte und gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Fehlgebrauch durch Kinder:

1. Nicht an die Gerätetür lehnen oder hängen.
2. Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden, wie z. B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig halten (z. B. selbsterhitzende Materialien), da diese besonders heiß werden.

Sonstige Warnungen

1. Niemals das Gerät in irgendeiner Weise modifizieren.



2. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
3. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes:

1. Das Gerät niemals im leeren Zustand betreiben, es sei denn, es ist ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen. Dies kann zu einer Beschädigung des Gerätes führen.
2. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine hitzebeständige Isolierung (z. B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller platziert werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers durch Hitze vermieden. Die für das Geschirr angegebene Vorheizzeit darf nicht überschritten werden.
3. Verwenden Sie keine Metall-Utensilien, die Mikrowellen reflektieren, da dadurch ein Lichtbogen entstehen könnte. Verwenden Sie nur für das Gerät konzipierte Drehteller und Drehtellerträger. Betreiben Sie das Gerät nie ohne Drehteller.
4. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gehäuse.

HINWEIS:

Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen ausgebildeten und zugelassenen Elektriker. Weder Hersteller noch Händler übernehmen die Haftung für Schäden am Gerät oder Verletzungen, die infolge der Nichtbeachtung des korrekten elektrischen Anschlusses entstehen. An den Gerät-Innenwänden, bzw. an Türdichtungen und Dichtflächen können sich Wasserdampf und Tropfen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

EINBAU-KIT

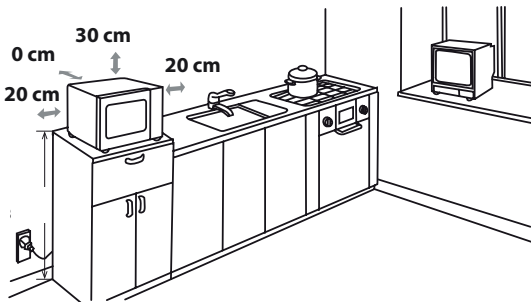
Für dieses Gerät ist kein Einbau-Kit verfügbar.

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung auf einer Arbeitsplatte vorgesehen.



EINBAU

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Gerätes und alle Schutzfolien von der Gehäuseoberfläche des Gerätes. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Platzieren Sie das Gerät auf einer sicheren, ebenen Oberfläche, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Speisen zu tragen. Das Gerät nicht in einem Schrank aufstellen.
3. Wählen Sie eine ebene Fläche, die genügend Freiraum für die Luftein- und/oder -auslässe bietet. Die Geräterückseite sollte an einer Wand platziert werden.
 - Ein Mindestabstand von 20 cm zwischen dem Gerät und den angrenzenden Wänden muss eingehalten werden.
 - Es ist ein Mindestabstand von 30 cm über dem Gerät einzuhalten.
 - Nicht die Standfüße des Geräts entfernen.
 - Ein Blockieren der Ein- und/ oder Auslassöffnungen kann das Gerät beschädigen.
 - Stellen Sie das Gerät so weit wie möglich von Radios und Fernsehern entfernt auf. Der Mikrowellenbetrieb kann den Radio- oder Fernseh-Empfang stören.



4. Die Gerätetür kann während des Garen heiß werden. Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Unterseite 85 cm oder mehr vom Fußboden entfernt ist. Halten Sie Kinder von der Tür fern, um Verbrennungen zu vermeiden.

5. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes in eine geerdete Standard-Steckdose stecken.

WARNUNG: Das Gerät nicht an Orten, an denen Hitze, Feuchtigkeit



oder hohe Luftfeuchtigkeit (z. B. in der Nähe oder über einem Backofen) auftreten können, oder in der Nähe brennbarer Materialien (z. B. Vorhänge) aufstellen.

Lüftungsöffnungen nicht blockieren oder versperren.

Nichts auf das Gerät stellen.

STROMANSCHLUSS

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel oder der Stecker nicht in Kontakt mit Wasser kommt.
- Stecken Sie den Stecker vollständig in die Steckdose.
- Schließen Sie keine anderen Geräte an die gleiche Steckdose mit einem Adapterstecker an.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch eine von Sharp zugelassene Serviceeinrichtung oder eine ebenso qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose immer den Stecker und niemals am Kabel ziehen, da dies das Netzkabel und die Anschlüsse innerhalb des Steckers beschädigen kann.
- Wenn der an Ihrem Gerät verwendete Stecker ein wiederanschließbarer Stecker ist und die Steckdose bei Ihnen zu Hause mit dem gelieferten Stecker inkompatibel ist, tauschen Sie den Stecker aus (nicht abzwicken).
- Wenn der an Ihrem Gerät verwendete Stecker nicht wiederanschließbar ist und die Steckdose bei Ihnen zu Hause mit dem gelieferten Stecker inkompatibel ist, zwicken Sie den Netzstecker ab.
- Nur GB/Irland: Ersetzen Sie ihn mit einem passenden Modell, nach dem Anschlusscode, der in „Ersatz des Netzsteckers“ auf Seite DE-35 angegeben ist.



WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Nur GB/Irland: Um einen geeigneten Stecker anzuschließen, beachten Sie den Anschlusscode, der in „Ersatz des Netzsteckers“ auf Seite DE-35 angegeben ist.



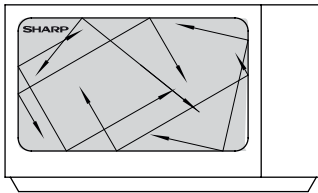
WIE FUNKTIONIERT IHR GERÄT

Mikrowellen sind Energiewellen, wie z. B. Radiowellen.

Elektrische Energie wird in Mikrowellenenergie umgewandelt, die in die Mitte der Unterseite des Garraums über einen Wellenleiter geleitet wird. Dann verteilt der Mikrowellenverteiler die Mikrowellenenergie gleichmäßig im Garraum.

Mikrowellen können Metall nicht durchdringen, deshalb besteht der Garraum aus Metall und in der Tür befindet sich ein feines Metallgitter.

Während des Garen prallen die Mikrowellen von den Seiten des Garraums zufällig ab.



Mikrowellen durchdringen bestimmte Materialien, wie Glas und Plastik, um Lebensmittel zu erhitzen. (Siehe „Geeignetes Geschirr“ auf Seite DE-29).

Wasser, Zucker und Fett in Lebensmitteln absorbieren Mikrowellen, sodass diese vibrieren. Dadurch entsteht Reibungshitze, genauso wie beim Reiben Ihrer Hände.

Die äußeren Bereiche der Lebensmittel werden durch die Mikrowellenenergie erhitzt, dann breitet sich die Hitze ins Zentrum aus, genau wie beim konventionellen Kochen. Somit ist es wichtig, Speisen zu wenden, neu anzuordnen oder umzurühren, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung sicherzustellen.

Sobald das Garen abgeschlossen ist, stoppt das Gerät die Produktion von Mikrowellen. Nach dem Garen ist es nötig, die Speisen kurz ruhen zu lassen, damit die Hitze sich gleichmäßig in ihnen verteilen kann.

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN



DE

Leistungsstufe	Die LEISTUNGSSTUFEN-Taste drücken	Prozentsatz
HOCH	X1,	P100,
	X2,	P-90,
MITTEL HOCH	X3,	P-80,
	X4,	P-70,
MITTEL	X5,	P-60,
	X6,	P-50,
MITTEL NIEDRIG (Auftauen)	X7,	P-40,
	X8,	P-30,
NIEDRIG (Auftauen)	X9,	P-20,
	X10,	P-10,

WICHTIG: Der Standardwert für die Mikrowellenleistungsstufe ist P-100, außer Sie drücken die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.

Allgemein gelten folgende Empfehlungen:

P-100/90 - (HOCH-Leistung = 800/720 W) wird für schnelles Garen oder Aufwärmen von z. B. Aufläufen, Heißgetränken, Gemüse usw. verwendet.

P-80/70 (MITTEL HOCH-Leistung = 640/560 W) wird sowohl zum Garen von Speisen mit höherer Dichte, wie Braten, Hackbraten oder Tellergerichten als auch für empfindliche Speisen wie Rührkuchen verwendet. Mit dieser niedrigeren Einstellung werden die Speisen gleichmäßig gegart und ein Übergaren an den Seiten wird verhindert.

- Ihr Mikrowellengerät besitzt, wie dargestellt, 10 Leistungsstufen.
- Um die Leistungsstufe für Garen zu verändern, geben Sie die benötigte Zeit ein und drücken Sie dann die LEISTUNGSSTUFE-Taste, bis das Display die gewünschte Stufe anzeigt.

• Leistungsstufe

Die Mikrowellenleistungsstufe variiert durch das An- und Ausschalten der Mikrowellenenergie.

Wenn Sie andere Leistungsstufen als P-100 verwenden, können Sie die Mikrowellenenergie pulsieren hören, während die Lebensmittel auftauen oder garen.

• Die Leistungsstufe überprüfen

Um die Mikrowellenleistungsstufe während des Garens zu überprüfen, drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFE**-Taste. Solange Sie diese gedrückt halten, wird die Leistungsstufe angezeigt. Der Countdown des Geräts läuft weiter, obwohl die Leistungsstufe angezeigt wird.

P-60/50 - (MITTEL-Leistung = 480/400 W) für feste Lebensmittel, die eine lange Garzeit erfordern, wenn sie konventionell gegart werden, wie z. B. geschmortes Rindfleisch, sollte diese Leistungseinstellung verwendet werden, damit das Fleisch zart wird.

P-40/30 - (MEDIUM NIEDRIG-Leistung = 320/240W Auftaueinstellung) wird zum Auftauen verwendet, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Pasta und Klöße zu sieden und Eiercreme zuzubereiten.

P-20/10 - (NIEDRIG = 160/80W) wird zum schonenden Auftauen von z. B. Sahnetorten oder Blätterteig verwendet.

VOR DER INBETRIEBNAHME



Das Gerät einstecken

1.

1. Das Gerätedisplay wird folgendes anzeigen:



HINWEIS: Dieses Gerät besitzt KEINE Uhrfunktion.



DER BETRIEB IHRES GERÄTS

Öffnen der Gerätetür:

Um die Herdtür zu öffnen, drücken Sie auf den Türöffnungsknopf.

Starten des Gerätes:

Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor und platzieren Sie diese in einem geeigneten Behälter direkt auf dem Drehteller. Schließen Sie die Tür und drücken Sie auf die **STARTAUTO MINUTE**-Taste.



Das Gerät stoppen:

Wenn Sie das Gerät während des Garens stoppen möchten, drücken Sie einmal die **STOPP/LÖSCHEN**-Taste oder öffnen Sie die Tür. Wenn Sie das Garprogramm abbrechen möchten, drücken Sie diese Taste zweimal.



Ihr Gerät ermöglicht Ihnen das Garen oder Auftauen von Speisen mit automatischen Programmen oder im Handbetrieb.

Das automatische Garen oder Auftauen ermöglicht Ihnen das Garen oder Auftauen mit voreingestellten Programmen, bei denen die Zeiten für Sie vorberechnet wurden, z. B. **GEWICHTABHÄNGIGES GAREN**, **SCHNELLAUFTAUFEN**, **GEWICHTABHÄNGIGES AUFTAUFEN**.

Das manuelle Garen und Auftauen ermöglicht Ihnen, Lebensmittel und Portionen zu garen bzw. aufzutauen, die nicht in den automatischen Programmen enthalten sind. Im Folgenden finden Sie Beispiele für manuelles Garen und Auftauen:

Informationen für automatisches Garen und Auftauen finden Sie auf den Seiten DE-19 - 23.

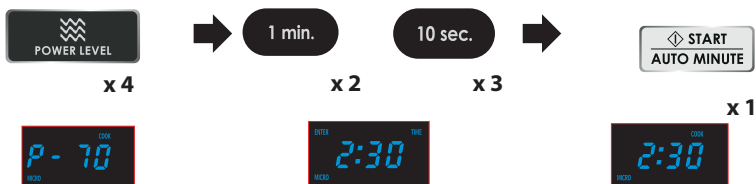
MANUELLES GAREN

- Geben Sie die Garzeit ein und verwenden Sie zum Garen oder Auftauen die Leistungsstufen P-10 bis P100 (siehe Seite DE-16).
- Rühren Sie die Lebensmittel möglichst während des Garens 2 bis 3 Mal um oder wenden Sie sie gegebenenfalls.
- Decken Sie die Lebensmittel nach dem Garen ab und lassen Sie sie gegebenenfalls etwas stehen.

Beispiel:

Zum Garen für 2 Minuten und 30 Sekunden bei 80 % Mikrowellenleistung:

1. Geben Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste viermal für 70P drücken.
2. Geben Sie die Garzeit durch zweimaliges Drücken der **1 MIN**-Taste und dann dreimaligen Drücken der **10 SEK**-Taste ein.
3. Drücken Sie die **START/AUTO-MINUTE**-Taste, um das Garen zu beginnen.



(Die Anzeige zählt die eingegebene Garzeit herunter.)



MANUELLES ABTAUEN

- Geben Sie die Garzeit ein und verwenden Sie zum Garen oder Auftauen die Leistungsstufen P-10 bis P-30 (siehe Seite DE-16).
- Rühren Sie die Lebensmittel möglichst während des Garens zwei- bis dreimal um oder wenden Sie sie gegebenenfalls.
- Decken Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen mit Folie ab oder lassen Sie sie stehen, bis sie vollständig aufgetaut sind.

Beispiel:

10 Minuten lang bei 80 % Mikrowellenleistung auftauen.

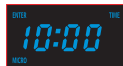
1. Geben Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie 8mal durch die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken.
2. Geben Sie die Auftauzeit ein, indem Sie einmal die **10 MIN**-Taste drücken.
3. Drücken Sie die **START/AUTO-MINUTE**-Taste, um das Auftauen zu beginnen.



x8,



x 1



x 1



(Die Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit an.)

HINWEISE:

- Beim Start des Gerätes wird die Garraumlampe eingeschaltet und der Drehteller dreht sich mit- oder gegen den Uhrzeigersinn.
- Ihr Gerät kann auf bis zu 99 Minuten, 50 Sekunden (99:50) programmiert werden.
- Wird die Gerätetüre während des Garens/Auftauens zum Umrühren der Speisen geöffnet, stoppt die Garzeit automatisch. Die Gar/Auftauzeit startet wieder, sobald die Türe geschlossen und die **START/AUTO MINUTE**-Taste gedrückt wird.
- Wenn Sie die Leistungsstufe während des Garens erfahren möchten, drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange diese gedrückt wird, wird die Leistungsstufe angezeigt.



GEWICHTABHÄNGIGES GAREN/ AUFTAUEN

AUTO-GEWICHT GAREN/-AUFTAUEN ermöglicht Ihnen das Garen oder Auftauen von hier aufgelisteten vorprogrammierten Gerichten. Befolgen Sie das unten angegebene Beispiel, um mehr über die Bedienung dieser Funktionen zu erfahren

GEWICHTABHÄNGIGES GAREN ermöglicht Ihnen das Kochen von drei beliebigen Menüs.

Wenn Sie Rindfleisch garen, drücken Sie die **GEWICHTABHÄNGIGES GAREN**- Taste x 1 **COO1,** wird auf dem Display erscheinen.

Wenn Sie Lammfleisch garen, drücken Sie die Taste **GEWICHTABHÄNGIGES GAREN** 2x, **COO2,** wird auf dem Display erscheinen.

Wenn Sie Schweinefleisch garen, drücken Sie die **GEWICHTABHÄNGIGES GAREN**- Taste und 3x **COO3,** wird auf dem Display erscheinen.

Beispiel 1: Um 1,2 kg gekühltes Rindfleisch mit **GEWICHTABHÄNGIGES GAREN** zu garen.

1. Drücken Sie einmal die **GEWICHTABHÄNGIGES GAREN**-Taste.
2. Geben Sie das Gewicht ein, indem Sie die Tasten **MEHR** oder **WENIGER** drücken, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START/AUTO-MINUTE**-Taste, um das Garen zu beginnen.



(Die Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit an.)

HINWEIS: Während des gewichtsabhängigen Garens pausiert das System und gibt einen Signalton ab, um Sie daran zu erinnern, die Speise zu wenden, und dann drücken Sie zum Fortsetzen **START/AUTO MINUTE**.

Beispiel 2: Um 1,2kg Braten mit der **AUTOGEWICHTABHÄNGIGES AUFTAUEN**-Funktion aufzutauen:

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch einmaliges Drücken der Taste **GEWICHTABHÄNGIGES AUFTAUEN**.
2. Geben Sie das Gewicht ein, indem Sie die Tasten **MEHR** oder **WENIGER** drücken, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste **START/AUTO-MINUTE** einmal, um das Auftauen zu beginnen.



(Die Anzeige zeigt die verbleibende Garzeit an.)

HINWEIS: Während des gewichtsabhängigen Auftauens pausiert das System und gibt einen Signalton ab, um Sie daran zu erinnern, die Speise zu wenden, und dann drücken Sie zum Fortsetzen **START/AUTO MINUTE**.

GEWICHTABHÄNGIGES GAREN-SCHAUBILD






GEWICHTSSPANNE:

- Das Lebensmittelgewicht muss auf die nächsten 0,1 kg aufgerundet werden, z. B. 0,34 kg auf 0,3 kg.
- Sie können nur ein Gewicht innerhalb der Spanne eingeben (siehe die folgenden Schaubilder).

HINWEISE:

- Wenn eine Handlung erforderlich ist (um beispielsweise Speisen zu wenden), stoppt das Gerät, ein Signalton ertönt, die verbleibende Garzeit und ein Symbol blinken auf dem Display auf. Um mit dem Garen fortzufahren, drücken Sie die **START/AUTO MINUTE**-Taste
- Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen vollständig gegart sind. Falls nötig, können Sie den Garvorgang manuell verlängern.

GEWICHTSABHÄNGIGES GAREN

MENÜ	GEWICHTSSPANNE	GARVORGANG
Rinderbraten 	0,1 kg, 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Platzieren Sie das Fleisch auf einem flachen Teller auf dem Glasteller. • Wenden Sie das Fleisch, wenn der Signalton ertönt. • Lassen Sie das Fleisch 10 Minuten lang in Alufolie eingewickelt ruhen.
Lammbraten 	0,1 kg, 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Platzieren Sie das Fleisch auf einem flachen Teller auf dem Glasteller. • Wenden Sie das Fleisch, wenn der Signalton ertönt. • Lassen Sie das Fleisch 10 Minuten lang in Alufolie eingewickelt ruhen.
Schweinebraten 	0,1 kg, 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Platzieren Sie das Fleisch auf einem flachen Teller auf dem Glasteller. • Wenden Sie das Fleisch, wenn der Signalton ertönt. • Lassen Sie das Fleisch 10 Minuten lang in Alufolie eingewickelt ruhen.

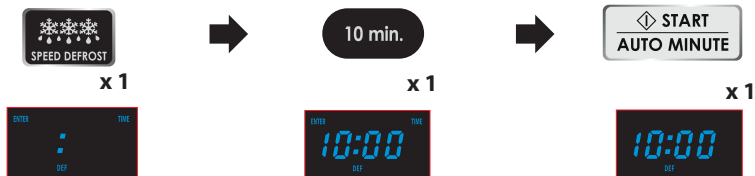


SCHNELL-AUFTAUEN

Diese Funktion erlaubt Ihnen, je nach Lebensmittel-Typ, ein schnelles Auftauen indem Sie eine geeignete Auftauzeit wählen. Im folgenden Beispiel erfahren Sie, wie Sie diese Funktion nutzen können.

Beispiel: Lebensmittel 10 Minuten lang auftauen.

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch einmaliges Drücken der Taste **SCHNELLAUFTAUEN**.
2. Geben Sie die Garzeit durch einmaliges Drücken der **SCHNELL-AUFTAUEN**-Taste ein.
3. Drücken Sie die **START/AUTO MINUTE**-Taste, um das Garen zu beginnen.



NOTE: Während des Auftauens stoppt das System und gibt einen Signalton von sich, um Sie an das Wenden der Speisen zu erinnern so, dass ein gleichmäßiges Auftauen ermöglicht wird. Wenn das Wenden abgeschlossen ist, drücken Sie die **START/AUTO MINUTE**-Taste, um das Auftauen abzuschließen.



AUTOGAREN

AUTOGAREN ermöglicht das Garen von auf dem Bedienfeld und auf Seite DE-22 angegebenen Speisen. Mit dem folgenden Beispiel können Sie lernen, wie diese Funktion benutzt wird.



Beispiel: Um 0,3 kg unter Verwendung von Autogaren **REIS UND NUDELN** zu garen.

1. Wählen Sie das Menü durch einmaliges Drücken der **REIS UND NUDELN**-Taste.
2. Geben Sie das Gewicht durch Drücken der **GEWICHT-TASTEN**, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste **START/AUTO MINUTE**, um mit dem Garen zu beginnen.



HINWEIS: Abhängig von der Auswahl hat die Funktion **REIS/NUDELN** verschiedene automatische Garzeiten. Um Reis zu kochen, drücken Sie die Taste **REIS/NUDELN** einmal: auf dem Display wird „r“ angezeigt. Um Nudeln zu kochen, drücken Sie die Taste **REIS/NUDELN** zweimal: „P“ wird angezeigt.

AUTO-MENÜ-TABELLE



DE

MENÜAUSWAHL: Sie können das Menü direkt auf dem Bedienfeld auswählen, indem Sie die entsprechende Taste drücken.

Autogar-Menüs:

Auto-Menü	Display	Garmethode	Gewicht/ Portion/Uten- silien	Zeit
Große Pellkartoffel	/	100 % Mikro	230 g 460 g	05:00 08:00
Tee Kaffee aufwärmen	/	100 % Mikro	1 (Tasse) 200 ml 2 (Tassen) 400 ml 3 (Tassen) 600 ml	1:30 02:40 03:50
Reis	/	25% Zeitan- gabe: 100 % Mikro 75% Zeitan- gabe: 40% Mikro	150 g 300 g 450 g 600 g	18:00 23:00 28:00 33:00
Pasta	/	80% Mikro	100 g 200 g 300 g	20:00 25:00 30:00
Popcorn	/	100 % Mikro	99 g	02:50
Gemüse	/	100 % Mikro	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	03:00 04:00 05:00 06:00 07:00
Pizza	/	100 % Mikro	150 g 300 g 450 g	00:50 01:20 01:50
Tiefkühlgericht	/	100 % Mikro: nach der halben Zeit ertönt ein Signal, das Sie daran erinnert, die Speise zu wenden	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	06:30 08:30 10:30 12:30 14:30
Suppe	A-1,	100 % Mikro	1 Schüssel (300 ml) 2 Schüssel (600 ml) 3 Schüssel (900 ml)	02:30 04:00 06:00
Hühnerstücke	A-2,	Kombination 1, nach zwei Drittel der zeit ertönt ein Signal, das Sie daran erinnert, die Speise zu wenden	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00



AUTO-MENÜ-TABELLE

Auto-Menü	Display	Garmethode	Gewicht/Portion/Utensilien	Zeit
Steak	A-3,	Kombination 1, nach zwei Drittel der Zeit ertönt ein Signal, das sie daran erinnert, die Speise zu wenden	200 g	12:00
			300 g	15:00
			400 g	18:00
			500 g	21:00
			600 g	24:00
Bacon	A-4,	Kombination 1, nach zwei Drittel der Zeit ertönt ein Signal, das sie daran erinnert, die Speise zu wenden	100 g	09:00
			200 g	12:00
			300 g	15:00
Schweinskoteletts	A-5,	Kombination 1, nach zwei Drittel der Zeit ertönt ein Signal, das sie daran erinnert, die Speise zu wenden	200 g	12:00
			300 g	15:00
			400 g	18:00
			500 g	21:00
			600 g	24:00
Fischstücke	A-6,	Kombination 1, nach zwei Drittel der Zeit ertönt ein Signal, das Sie daran erinnert, die Speise zu wenden	200 g	12:00
			300 g	15:00
			400 g	18:00
			500 g	21:00
			600 g	24:00

GEWICHTSSPANNE:

- Das Lebensmittelgewicht muss auf die nächsten 0,1 kg aufgerundet werden, z. B. 0,34 kg auf 0,3 kg.

HINWEISE:

- Wenn die Speisen während des Autogar-Vorgangs umgerührt werden muss, wird das Gerät einen Signalton ausgeben und gleichzeitig die verbleibende Garzeit auf dem Display anzeigen. Um mit dem Garen nach dem Umrühren fortzufahren, drücken Sie die **START/ AUTO MINUTE**-Taste.
- Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen vollständig gegart sind. Falls nötig, können Sie den Garvorgang manuell verlängern.
- Die Ergebnisse des Garens mit der AUTO-MENÜ-Funktion sind abhängig von der Form und Größe der Lebensmittel und Ihren persönlichen Vorlieben bezüglich des Gargergebnisses. Falls Sie mit dem einprogrammierten Ergebnis nicht zufrieden sind, passen Sie die Garzeit an Ihre Bedürfnisse an.



GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

Diese Funktion ermöglicht den anhaltenden und ununterbrochenen Betrieb in zwei unterschiedlichen Phasen.

Beispiel:

Um fünf Minuten lang bei einer Leistung von P-100 (Phase 1) und 16 Minuten bei einer Leistung von P-30 (Phase 2) zu garen

PHASE 1

1. Geben Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die Taste **LEISTUNGSSTUFE** einmal drücken.
2. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie die **1 MIN**-Taste 5mal drücken.



PHASE 2

3. Geben Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die Taste **LEISTUNGSSTUFE** 8mal drücken.
4. Geben Sie die Garzeit ein, indem Sie die **10 MIN**-Taste einmal und danach die **1 MIN**-Taste sechsmal drücken.
5. Drücken Sie die **START/AUTO MINUTE**-Taste einmal, um zu beginnen.



Das Gerät wird nun 5 Minuten lang auf P-100 und dann 16 Minuten lang auf P-30 garen.

HINWEIS: Wenn P-100 als endgültige Leistungsstufe gewählt wird, ist es nicht nötig, die Leistungsstufe einzugeben.

2. AUTO MINUTE:

AUTO MINUTE erlaubt Ihnen:

- Mit P-100 Mikrowellenleistung in Ein-Minuten-Schritten zu garen.
- Die Garzeiten in Ein-Minuten-Schritten im manuellen Garmodus zu verlängern.

Beispiel: Um 2 Minuten lang bei P-100 zu garen, drücken Sie zweimal die **START/AUTO MINUTE**-Taste.

HINWEIS:

- **HINWEIS:** Die Garzeit kann bis auf maximal 99 Minuten, 50 Sekunden erhöht werden.

Beispiel:





NÜTZLICHE FUNKTIONEN

3. TIMER:

Verwenden Sie den **TIMER** als Küchenuhr oder um die Ruhezeit für gegarte/aufgetaute Speisen zu überwachen.

Beispiel:

Einstellen des Timers auf 5 Minuten.

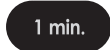
1. Drücken Sie die **KÜCHENTIMER**-Taste einmal.



x 1



2. Geben Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie 5mal die **1 MIN**-Taste drücken.



x 5



3. Drücken Sie die **START/AUTO MINUTE**-Taste einmal, um zu beginnen.



x 1



Auf dem Display beginnt nun der Countdown. Wenn dieser Null erreicht, wird ein Signalton ertönen-



Sie können jede Zeit bis zu 99 Minuten, 50 Sekunden eingeben. Um des **KÜCHENTIMER** abzubrechen, drücken Sie einfach die Taste **STOPP/LÖSCHEN**.

HINWEIS: Die **KÜCHENTIMER**-Funktion kann nicht während des Garens verwendet werden.

4. KINDERSICHERUNG

Die Kindersicherung wird folgendermaßen eingerichtet: Das Gerät geht im Standby-Modus, wenn innerhalb von einer Minute keine Aktivität erfolgt, automatisch in den Kindersicherungsmodus über, und das Symbol für Kindersicherung leuchtet auf. Im Sperrstatus sind alle Tasten deaktiviert.

Die Kindersicherung wird folgendermaßen deaktiviert: Öffnen oder schließen Sie im Kindersicherungsmodus die Gerätetür einmal, um das Programm abzubrechen.

5. STUMM-Funktion

Einstellen der STUMM-Funktion: Drücken Sie einmal die Taste **STUMM** einmal, so geht der Herd in den Stumm-Modus über.

Kein Programm und keine Taste gibt jetzt ein akustisches Signal zurück.

Um die Stumm-Funktion auszuschalten, drücken Sie einmal die Taste **STUMM**.

Das Signal ertönt, alle Programme und Tasten werden wieder auf Normal gesetzt.



6. GAREN NUR MIT GRILL

Der Grill an der Oberseite des Gerätes hat eine Leistungsstufe. Verwenden Sie den Rost zum Grillen von kleineren Lebensmitteln wie Speck und, Schinken. Die Lebensmittel können entweder direkt auf dem Rost, oder auf einem flachen/hitzebeständigen Teller auf dem Rost platziert werden.

- Drücken Sie im Standby-Modus einmal die Taste **GRILL**.
- Verwenden Sie die Zahlentasten, um die Garzeit einzugeben. die längste Zeit ist 99 Minuten und 50 Sekunden
- Drücken Sie zum Bestätigen die Taste **START/AUTO MINUTE**.

7. GAREN MIT MIKROWELLE und GRILL

MIKRO+GRILL kombiniert die Mikrowellenleistung mit dem Grill. **MIKRO+GRILL** bedeutet, abwechselnd mit Mikrowellenleistung und Grill zu garen. Die Kombination von der Mikrowellenleistung und Grill reduziert die Garzeit und sorgt für ein knuspriges, gebräuntes Aussehen.

Sie haben 2 verschiedene Kombinationen zur Auswahl:

KOMBINATION 1 (C-1)

Die Mikrowelle gart 8 Sekunden, stoppt 2 Sekunden, dann gart der Grill 18 Sekunden und stoppt 5 Sekunden. Das ergibt einen Zyklus.

KOMBINATION 2 (C-2)

Die Mikrowelle gart 13 Sekunden, stoppt 5 Sekunden, dann gart der Grill 10 Sekunden und stoppt 5 Sekunden. Das ergibt einen Zyklus.



MIKROWELLENGARTIPPS

Mikrowellen garen Speisen schneller als konventionelle Garweisen. Daher ist es wichtig, dass Sie bestimmte Techniken anwenden, um gute Ergebnisse zu erzielen.

Viele dieser Techniken ähneln jedoch jenen, die beim konventionellen Garen verwendet werden.

GARHINWEISE:

- **Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern müssen Sie das Gerät im Auge behalten, da sich diese entzünden könnten.**
- **Stellen Sie sicher, dass das verwendete Geschirr für Mikrowelle geeignet ist. (Siehe „Geeignetes Geschirr“ auf Seite DE-29).**
- Stellen Sie keine heiße Utensilien/Speisen auf einen kalten Drehteller oder umgekehrt.
- **Beaufsichtigen Sie das Gerät immer, wenn es in Betrieb ist.**
- **Flüssigkeiten oder Speisen dürfen nicht in geschlossenen Behältern oder Behältern/Gläsern mit einem Deckel erhitzt werden, da sich darin Druck aufbauen kann, was zu Explosionen führen kann.**
- Verwenden Sie nur Mikrowellenpopcorn in seiner empfohlenen Verpackung (befolgen Sie die Herstelleranweisungen) . Verwenden Sie niemals Öl, außer der Hersteller empfiehlt dies ausdrücklich, und garen Sie es nie länger als empfohlen.

WARNUNG:

Befolgen Sie jederzeit die Anweisungen aus dem SHARP-Benutzerhandbuch.



Wenn Sie die empfohlenen Garzeiten und zu hohe Leistungsstufen verwenden, können sich Lebensmittel überhitzen, brennen und unter Umständen Feuer fangen und das Gerät beschädigen.

Gartechniken

Anordnen	Platzieren Sie die dicksten Lebensmittel auf die Außenseite des Geschirrs, z.B. Hühnerbeine. Lebensmittel, die auf der Außenseite des Geschirrs platziert sind, werden mehr Energie erhalten, somit schneller garen als jene in der Mitte.	
Abdecken	Bei manchen Speisen ist es vorteilhaft, sie während des Garens in der Mikrowelle abzudecken. Folgen Sie den Empfehlungen, wenn vorhanden. Verwenden Sie nur für Mikrowelle geeignete Folie oder einen geeigneten Deckel	
Einstechen	Lebensmittel mit einer Schale, einer Haut oder einer Membran müssen an verschiedenen Stellen eingestochen werden, bevor sie gegart oder aufgewärmt werden, denn dabei entsteht Dampf, der zum Platzen führen kann. Z.B. Kartoffeln, Fisch, Hähnchen oder Würste.	
	HINWEIS: Ganze Eier in der Schale und hart- oder weichgekochte Eier dürfen nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, denn Sie können explodieren, selbst nachdem das Garen abgeschlossen ist.	
Umrühren, Wenden und Neuankordnen.	Für ein gleichmäßiges Garen ist Umrühren, Wenden und Neuankordnen von Speisen während des Garvorgangs essenziell. Führen Sie dies immer vom Rand in die Mitte durch.	
Ruhen	Nach dem Garen ist eine Ruhezeit nötig, da sie der Hitze erlaubt, sich gleichmäßig in den Lebensmitteln zu verteilen.	



Lebensmittelmerkmale

Zusammensetzung	Speisen mit einem hohen Zuckergehalt (z.B. Fruchtepuddings oder gefülltes Gebäck) benötigen weniger Garzeit. Passen Sie also auf, denn Überhitzen kann zu Bränden führen. Knochen in Lebensmitteln sind Hitzeleiter, sodass das Lebensmittel schneller garen wird. Passen Sie also auf, dass die Speisen gleichmäßig garen.
Dichte	Die Lebensmitteldichte beeinflusst die benötigte Garzeit. Leichte und poröse Lebensmittel, wie Kuchen oder Brot, garen schneller als schwere und dichte, wie z.B. Braten und Schmorgerichte.
Menge	Die Anzahl der Mikrowellen in Ihrem Gerät bleibt dieselbe, egal wie viel Speisen gegart werden. Die Garzeit muss daher erhöht werden, wenn die Lebensmittelmenge im Gerät zunimmt. Beispielsweise dauert das Garen von vier Kartoffeln länger als das von zwei Stück.
Größe	Kleine Lebensmittel und kleine Portionen garen schneller als größere, da die Mikrowellen von allen Seiten in ihr Inneres eindringen können. Für ein gleichmäßiges Garen, teilen Sie alles in gleich große Portionen.
Form	Lebensmittel in unregelmäßiger Form, wie Hühnerbrust oder Hühnerbeine, benötigen für ihre dickeren Teile eine längere Garzeit. Für ein gleichmäßiges Garen, platzieren Sie die dickeren Teile auf den Rand des Geschirrs, sodass sie mehr Energie abbekommen. Runde Formen garen gleichmäßiger als viereckige Formen.
Temperatur von Speisen	Die Ausgangstemperatur der Lebensmittel beeinflusst die benötigte Garzeit. Gekühlte Lebensmittel brauchen länger zum Garen als solche mit Zimmertemperatur. Beispielsweise wird ein Kuchen aus gekühlten Zutaten (z.B. Margarine) länger zum Garen brauchen als einer aus Zutaten bei Zimmertemperatur. Die Temperatur des Behältnisses ist kein wirkliches Anzeichen für die Temperatur der enthaltenen Speisen oder Getränken. Schneiden sie Speisen mit Füllungen auf, wie z.B. mit Marmelade gefüllte Donuts, um Hitze oder Dampf entweichen zu lassen.



Gesicht und Hände: Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, um Speisen oder Geschirr aus dem Gerät zu entnehmen. Treten Sie einen Schritt zurück, um Hitze und Dampf entweichen zu lassen. Wenn Sie Abdeckungen entfernen (wie z.B. Klarsichtfolie), Bratbeutel oder Popcorn-Packungen öffnen, sollten Sie den Dampf immer von Ihren Händen oder ihrem Gesicht fernhalten.



Vor dem Servieren sollten Sie immer die Temperatur der Speisen und Getränke überprüfen und diese umrühren. Gehen Sie mit besonderer Vorsicht vor, wenn Sie sie Babys, Kindern oder alten Menschen servieren. Der Inhalt von Babyfläschchen und Babynahrungsgläsern müssen besonders auf ihre Temperatur vor dem Verzehr überprüft sowie umgerührt oder geschüttelt werden, um Verbrennungen zu verhindern.



GEEIGNETES GESCHIRR

Beim Garen/Auftauen in einem Mikrowellengerät muss die Mikrowellenenergie den Behälter durchdringen können, um auf die Lebensmittel wirken zu können. Daher ist es wichtig, geeignetes Geschirr zu wählen.

Bevorzugen Sie runde/ovale Behälter, da Lebensmittel in den Ecken von quadratischen oder länglichen Behältern schnell übergaren. Wie im Folgenden beschrieben, können viele verschiedene Arten von Geschirr verwendet werden.

Geschirr	Mikrowellene geeignet	Kommentare
Alufolie Folienbehälter	✓ / ✗	Kleine Stücke aus Alufolie können verwendet werden, um Lebensmittel vor Überhitzung zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Wänden des Geräts fern, da Funkenbildung auftreten kann. Folienbehälter werden generell nicht empfohlen, außer vom Hersteller anders angegeben, wie z. B. Microfoil®. Folgen Sie den Anweisungen sorgfältig.
Bräunungsgeschirr	✓	Folgen Sie immer den Herstellerangaben. Überschreiten Sie nicht angegebene Erhitzungszeit Seien Sie vorsichtig, da das Geschirr sehr heiß werden kann.
Porzellan und Keramik	✓ / ✗	Porzellan, Tongeschirr, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind grundsätzlich geeignet, sofern sie kein metallisches Dekor aufweisen.
Glas z. B. Pyrex®	✓	Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von feinen Gläsern, diese können beim plötzlichen Erwärmen zerspringen.
Metall	✗	Verwenden Sie kein Metallgeschirr, da ein Lichtbogen entstehen und somit ein Feuer verursacht werden kann.
Plastik/Polystyrol, z. B. Fastfood-Behälter	✓	Bitte beachten Sie, dass sich einige Behälter bei hohen Temperaturen verformen, schmelzen oder ihre Farbe verändern.
Klarsichtfolie	✓	Sie sollten die Lebensmittel nicht berühren und stechen Sie in diese ein, damit der Dampf entweichen kann.
Gefrier-/Bratbeutel	✓	Müssen angestochen werden, um heißen Dampf entweichen zu lassen. Stellen Sie sicher, dass die Beutel mikrowellene geeignet sind. Verwenden Sie keine Kunststoff- oder Metallverschlüsse, da diese schmelzen können oder aufgrund von Lichtbögen Feuer fangen können.
Pappteller/-becher und Küchenpapier	✓	Nur zum Aufwärmen benutzen, oder um Feuchtigkeit zu absorbieren. Überhitzung kann zu Feuer führen.
Behälter aus Stroh und Holz	✓	Überwachen Sie das Gerät immer, wenn Sie diese Materialien verwenden, da eine Überhitzung zu Bränden führen kann.
Recyclingpapier und Zeitungen	✗	Kann metallische Bestandteile enthalten, die zu Lichtbögen und Bränden führen können.



WARNUNG:

Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern müssen Sie das Gerät überwachen, da sich diese entzünden könnten.



Lebensmittel mit Ihrem Mikrowellengerät zu garen ist die schnellste Methode. Es ist eine einfache Methode, aber die folgenden Anweisungen sind unerlässlich, um zu gewährleisten, dass Speisen vollständig aufgetaut werden.

Neuanordnen	<p>Lebensmittel, die am Rand des Geschirrs liegen, tauen schneller auf als jene in der Mitte. Daher ist es unerlässlich, Speisen während des Auftauens bis zu 4-mal neu anzuordnen.</p> <p>Bewegen Sie eng nebeneinander liegende Stücke am Rand in die Mitte und ordnen Sie übereinander liegende Teile neu an.</p> <p>Dies wird dafür sorgen, dass alle Teile der Speisen gleichmäßig auftauen</p>
Trennen	<p>Lebensmittel können beim Einfrieren zusammengeklebt sein. Es ist wichtig, sie sobald wie möglich voneinander zu trennen.</p> <p>z.B. Baconscheiben oder Hühnerfilets.</p>
Abschirmen	<p>Manche Teile des aufzutauenden Lebensmittels können warm werden. Um zu verhindern, dass sie noch wärmer werden und anfangen zu kochen, können sie mit kleinen Folienstücken abgeschirmt werden, die Mikrowellen reflektieren,. Beispiele hierfür wären z. B. Hühnerbeine und Chicken Wings.</p>
Ruhen	<p>Ruhezeit ist nötig, um zu gewährleisten, dass die Speisen vollständig aufgetaut sind.</p> <p>Das Auftauen ist nicht abgeschlossen, wenn die Speisen aus dem Gerät entnommen sind. Die Speisen müssen abgedeckt ruhen, um sicherzustellen, dass sie auch in der Mitte komplett aufgetaut sind.</p>
Wenden	<p>Dass alle Speisen mindestens drei- bis viermal während des Auftauens gewendet werden, ist essenziell für ein vollständiges Auftauen.</p>

HINWEISE:

- Entfernen Sie alle Verpackungen vor dem Auftauen.
- Um Lebensmittel aufzutauen, benutzen Sie die Mikrowellenleistungsstufen MITTEL NIEDRIG oder NIEDRIG.



AUFWÄRM-TIPPS

Für das Aufwärmen von Speisen befolgen Sie die unten angegebenen Ratschläge und Hinweise folgen, um sicherzustellen, dass die Speisen vor dem Servieren vollständig erwärmt sind.

Tellergeschnitten	<p>Entfernen Sie Geflügel- oder Fleischstücke und erwärmen Sie diese separat, wie unten beschrieben. Platzieren Sie kleinere Stücke in die Mitte des Tellers sowie größere und dickere an den Rand. Mit für Mikrowelle geeigneter Folie abdecken und auf MITTEL erwärmen. Nach der Hälfte der Aufwärmzeit umrühren bzw. neu anordnen. HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Speisen vor dem Servieren vollständig erwärmt sind.</p>	
Geschnittenes Fleisch	<p>Mit für Mikrowelle geeigneter Folie abdecken und MITTEL erwärmen. Mindestens einmal neu anordnen, um ein gleichmäßiges Erwärmen zu garantieren. HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Fleisch vor dem Servieren vollständig erwärmt ist.</p>	
Geflügelportionen	<p>Platzieren Sie die dicksten Teile der Portion an den Rand des Geschirrs, mit für Mikrowelle geeigneter Folie abdecken und auf MITTEL erwärmen. Nach der Hälfte der Aufwärmzeit wenden. HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Geflügel vor dem Servieren vollständig erwärmt ist.</p>	
Schmorgeschnitten	<p>Mit für Mikrowelle geeigneter Folie oder einem passenden Deckel abdecken und auf MITTEL. Regelmäßig umrühren, um gleichmäßiges Erwärmen zu gewährleisten. HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Speisen vor dem Servieren vollständig erwärmt sind.</p>	

Um beim Erwärmen das beste Resultat zu erzielen, wählen Sie eine zum Speisentyp passende Mikrowellenleistungsstufe aus. Beispielsweise kann eine Schale Gemüse auf HOCH erwärmt werden, während eine Lasagne (die ja nicht umgerührt werden kann) auf MITTEL erwärmt werden sollte.

HINWEISE:

- Nehmen Sie die Speisen aus der Folie oder Metallbehältern heraus, bevor Sie sie erwärmen.
- Die Aufwärmzeiten hängen von der Form, Tiefe, Menge und Temperatur der Speisen und der Größe, Form und dem Material des Behälters ab.



Erhitzen Sie niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen, da der Inhalt herausspritzen und zu Verbrennungen führen kann.

- Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt, wie z. B. gefüllte Süßspeisen oder Früchtepuddings, „gegart“ oder aufgewärmt werden.
- Erhitzen sie niemals Fett oder Öl zum Frittieren, da dies zu Überhitzung oder Bränden führen kann.
- Dosenkartoffeln sollte nicht in einem Mikrowellengerät erhitzt werden, befolgen Sie die Herstellerangaben auf der Dose.



Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungsgläser muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt und die Temperatur muss vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.



Garraum

- Es ist wichtig, den Garraum nach jeder Benutzung zu reinigen.
- Um den Garraum zu reinigen, sollten Sie ein sanftes Reinigungsmittel, wie z.B. In warmen Wasser aufgelösten Essigreiniger, mit einem weichen Tuch verwenden.
- Speise- und Getränkespritzer lagern sich an den Wänden und der Decke des Geräts ab. Wenn sich Fett und Speisereste im Garraum abgelagert haben, kann sich dieser bei der nächsten Verwendung des Geräts überhitzen, Rauch erzeugen oder sogar Feuer fangen.
- Halten Sie die Hohlleiterabdeckung jederzeit sauber. Es besteht aus einem empfindlichen Material und sollte vorsichtig gereinigt werden (Befolgen Sie die obige Reinigungsanleitung). **HINWEIS:** Eine übertrieben feuchte Reinigung kann zur Auflösung der Hohlleiterabdeckung führen-
Die Hohlleiterabdeckung ist ein Verschleißteil und muss bei unregelmäßigem Reinigen ausgetauscht werden.
- Lebensmittel erzeugen während des Garens Dampf und können Feuchtigkeit im Inneren des Geräts und an der Tür erzeugen. Es ist sehr wichtig, das Gerät zu trocknen. Kondenswasser kann zu Rostablagerungen im Inneren des Gerätes führen.
- **Verhindern Sie die Ablagerung von Fett und Schmutz an den Türdichtungen oder im Bereich rund um die Tür. Dies kann das Schließen der Tür verhindern und zum Austreten von Mikrowellen führen (Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen auf der gegenüberliegenden Seite).**
- Stellen Sie sicher, dass der Drehteller und die Drehtellerhalterung nach jeder Verwendung mit einer milden Spülmittellösung gereinigt und abgetrocknet wird. Dies verhindert Fett-Essensrest-Ablagerung.
Der Drehteller ist spülmaschinenfest.
- **REINIGEN SIE DAS GERÄT IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE JEGLICHE ESSENSRESTE.**
Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Gebrauchsdauer des Gerätes nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen kann.

AUSSENSEITE DES GEHÄUSES

- Wischen Sie die Außenseite des Mikrowellengeräts mit einer Lösung aus Essigreiniger und warmem Wasser und einem weichen Tuch ab.
- Das Bedienfeld muss bei geöffneter Tür abgewischt und abgetrocknet werden, sodass der Ofen nicht eingeschaltet werden kann

HINWEISE:

- Benutzen Sie niemals Reinigungssprays, Ofenschwämme oder Pfannenkratzer, da diese die Geräteoberfläche beschädigen.
- HINWEIS: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- Achten Sie darauf, dass kein Seifenwasser in die kleinen Löcher in den Gerätewänden und dem Garraumboden tropft, da dies den Gerätinnenraum beschädigen kann.



FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie denken, dass das Gerät nicht ordentlich funktioniert, gibt es einige einfache Überprüfungen, die Sie selbst durchführen können bevor Sie den Kundendienst rufen. Dies kann Ihnen viel Aufwand ersparen, wenn es sich um einen einfachen Fehler handelt.

Führen Sie die folgende Überprüfung durch:

Stellen Sie eine halbe Tasse Wasser auf den Drehteller und schließen Sie die Tür. Wählen Sie HOCH aus und programmieren Sie das Gerät auf 1 Minute Garen.

1. Schaltet sich die Gerätelampe beim Garen ein?
2. Dreht sich der Drehteller?
3. Funktioniert der Lüfter? (Überprüfen Sie dies, indem Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnung platzieren.)
4. Ertönt der Signalton nach einer Minute?
5. Ist das Wasser in der Tasse heiß?

Wenn die Antwort auf eine der Fragen „NEIN“ ist, überprüfen Sie, ob das Gerät richtig eingesteckt ist oder die Sicherung durchgebrannt ist. Wenn dies nicht der Fall ist, konsultieren Sie die folgende Tabelle.

HINWEIS:

Wenn Sie die Speisen länger als in der Standardzeit (siehe Tabelle unten) in nur einer Betriebsart garen, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. Die Mikrowellenleistung wird vermindert.

Garweise	Standardzeit
Mikrowellengaren auf der Stufe HOCH	20 Minuten

WARNUNG:

Reparieren, modifizieren oder passen Sie das Gerät niemals selbst an. Die Durchführung von Reparaturarbeiten ist für alle Personen außer den ausgebildeten SHARP-Technikern gefährlich.

Dies ist insofern wichtig, da die Entfernung von Schutzabdeckungen zur Freisetzung von Mikrowellen führen kann.

- Die Türabdichtung verhindert das Austreten von Mikrowellen während des Betriebs, aber stellt keine luftdichte Dichtung dar. Daher ist es normal, Wassertropfen oder einen leichten lauwarmen Luftstrom im Türbereich zu bemerken. Aus Lebensmitteln mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt tritt Dampf aus, der zu Kondenswasser im Gerät führt, das aus dem Gerät heraustropfen kann.
- Reparaturen und Umbauten: Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, wenn es nicht richtig funktioniert.
- Zugriff auf das Gehäuse und die Lampe: Entfernen Sie niemals das Gehäuse. Das ist aufgrund von Hochspannungsteilen im Inneren extrem gefährlich, die nie berührt werden dürfen, da dies tödlich ein kann.
Ihr Gerät ist nicht mit einer Lampenabdeckung versehen. Wenn die Lampe kaputtgeht, versuchen Sie nicht, sie selbst zu ersetzen, rufen Sie den SHARP-Kundendienst.
- **Abkühlfunktion:** Wenn die Mikrowelle auf 2 Minuten oder länger eingestellt ist (in jedem Modus) wird nach dem Programmende ein 3-minütiges Abkühlen gestartet, bei dem nur der Lüfter aktiv ist. Das ist keine Fehlfunktion und gehört nicht zur Garzeit. Nach 3 Minuten schaltet sich der Lüfter wieder ab.

FEHLERBEHEBUNG



FRAGE	ANTWORT
Ein Luftzug tritt an der Tür auf.	Wenn das Gerät in Betrieb ist, zirkuliert Luft im Garraum. Die Tür ist nicht luftdicht abgeschlossen, daher kann Luft durch die Tür austreten.
Kondenswasser sammelt sich im Gerät an und kann aus der Tür heraustropfen.	Der Garraum wird normalerweise kälter als das Gargut sein und daher wird der beim Garen entstehende Dampf auf der kälteren Oberfläche kondensieren. Die entstandene Dampfmenge hängt vom Wassergehalt des Garguts ab. Manche Lebensmittel, z. B. Kartoffeln, sind höchst wasserhaltig. Das Kondenswasser am Türglas wird nach ein paar Stunden verschwinden.
Blitz- oder Lichtbogenbildung im Garraum beim Garen.	Ein Lichtbogen bildet sich, wenn ein Metallobjekt während des Garens dem Garraum nahekommt. Dies kann möglicherweise die Garraumoberfläche aufrauen, aber wird sonst das Gerät nicht beschädigen.
Lichtbogenbildung bei Kartoffeln.	Stellen Sie sicher, dass Sie alle „Augen“ aus den Kartoffeln entfernt haben und die Kartoffeln eingestochen haben, dann können Sie sie direkt auf den Drehteller oder in eine hitzebeständige Auflaufform o.ä. geben.
Das Display leuchtet auf, aber das Bedienfeld reagiert nicht auf Drücken.	Überprüfen Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist.
Gerät gart zu langsam.	Überprüfen Sie die eingestellte Leistungsstufe
Das Gerät produziert Geräusche	Die Mikrowellenenergie pulsiert während des Garens/Auftauens.
Das Gehäuse ist heiß.	Das Gehäuse kann warm werden, halten Sie Kinder von ihm fern.

DE

TECHNISCHE DATEN



Modellname:	R670,
Wechselstromversorgung	: Einphasig 230-240 V, 50 Hz
Stromverbrauch: Mikrowellen	: 1200 W
Eingangsspannung: Mikrowellen	: 5,2 A
Ausgangsspannung: Mikrowellen	: 800 W (IEC 60705)
Grill	: 1000 W
Heizkategorie	: E
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz* (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen (B) x (H) x (T)** mm	: 452 x 262 x 362
Garraumabmessungen (B) x (H) x (T)*** mm	: 315 x 210 x 329
Garraumkapazität	: 20 Liter***
Gareinheitlichkeit	: Drehtellerdurchmesser 245 mm
Gewicht	: Ca. 12,5 kg

- * Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der europäischen Norm EN55011. Das Produkt wird gemäß dieser Norm als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im Haushalt geeignet ist.
- ** Die interne Kapazität wird durch die Messung der maximalen Breite, Tiefe und Höhe berechnet. Die tatsächliche Kapazität zur Aufnahme von Lebensmitteln ist geringer.
- IM RAHMEN EINES BESTREBENS NACH STÄNDIGER VERBESSERUNG BEHALTEN WIR UNS DAS RECHT VOR, JEDERZEIT UND OHNE ANGABE VON GRÜNDEN, TECHNISCHE DATEN ODER DAS DESIGN ZU VERÄNDERN.



Atención: Su producto está marcado con este símbolo, que significa que los productos eléctricos y electrónicos usados no deberían mezclarse con los residuos domésticos generales. Existe un sistema de recogida especial para estos productos.

A. Información sobre eliminación para particulares

1. En la Unión Europea

Atención: No utilice el cubo de la basura habitual si quiere eliminar este equipo.

Los equipos eléctricos y electrónicos usados deben tratarse por separado de acuerdo con la legislación que requiere un tratamiento, una recuperación y un reciclaje adecuados de los equipos eléctricos y electrónicos usados.

Tras la aplicación por parte de los estados miembros, los hogares de los estados de la UE podrán devolver, sin coste alguno, sus equipos eléctricos o electrónicos usados a las instalaciones para ello designadas.*

En algunos países* el establecimiento local puede recoger el producto sin coste alguno por la compra uno nuevo similar.

*) Si desea más información, póngase en contacto con las autoridades locales.

Si sus equipos eléctricos o electrónicos usados incorporan pilas o acumuladores, elimínelos por separado con antelación según los requisitos locales.

La correcta eliminación de estos productos ayuda a garantizar que los residuos sean sometidos a los procesos de tratamiento, recuperación y reciclaje adecuados y a prevenir con ello los efectos negativos potenciales sobre el medio ambiente y la salud de los seres humanos resultante de una manipulación inadecuada de los residuos de estos productos.

2. Países no pertenecientes a la Unión Europea

Si desea eliminar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales para consultar el método correcto de eliminación.

Para Suiza: Los equipos eléctricos o electrónicos pueden devolverse al vendedor sin coste alguno, incluso si no compra ningún nuevo producto. Encontrará más información sobre los centros de recogida en la página de inicio www.swico.ch o www.sens.ch.

B. Información sobre eliminación para empresas

1. En la Unión Europea

Si el producto es utilizado para fines empresariales y desea eliminarlo:

Póngase en contacto con su distribuidor de SHARP, quien le informará sobre cómo retirar el producto. La recogida y reciclado pueden conllevar un coste. Los productos de tamaño pequeño (y las cantidades pequeñas) podrían ser retirados por los centros de recogida locales. Para España: Póngase en contacto con el sistema de recogida establecido o con la autoridad local para la retirada del producto usado.

2. Países no pertenecientes a la Unión Europea

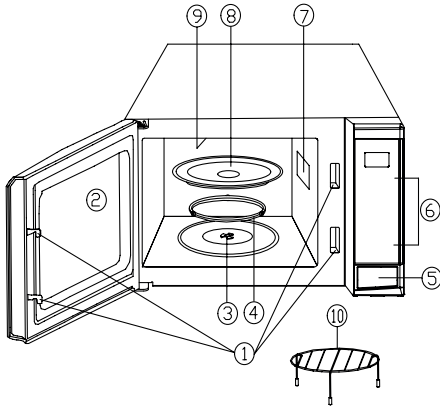
Si desea eliminar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales para consultar el método correcto de eliminación.



HORNO Y ACCESORIOS.....	3
PANEL DE CONTROL	4
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	5-12
INSTALACIÓN	13-14
FUNCIONAMIENTO DEL HORNO	15
NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS	16
ANTES DE USAR	16
FUNCIONAMIENTO DEL HORNO.....	17-18
COCCIÓN/DECONGELACIÓN AUTOMÁTICAS POR PESO.....	19
TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO	20
DECONGELACIÓN RÁPIDA	21
COCCIÓN AUTOMÁTICA	21
TABLA DE MENÚ AUTOMÁTICO	22-23
FUNCIONES PRÁCTICAS.....	23-26
CONSEJOS PARA COCINAR CON EL MICROONDAS.....	27-28
UTENSILIOS ADECUADOS PARA COCINAR.....	29
CONSEJOS PARA DESCONGELAR.....	30
CONSEJOS PARA RECALENTAR.....	31
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	32
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	33-34
ESPECIFICACIONES	34
SERVICIO	1



HORNO Y ACCESORIOS



HORNO

1. Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta
2. Ventana del horno
3. Eje
4. Anillo de rodamiento
5. Botón de abertura de la puerta
6. Panel de control
7. Tapa del emisor de ondas (NO EXTRAER)
8. Plato giratorio de cristal
9. Calentador del grill
10. Grill

- Coloque el soporte de plato en el enganche del suelo del horno y, a continuación, coloque el plato giratorio sobre el soporte y asegúrese de que queda bien sujeto.
- Para prevenir daños en el plato giratorio, asegúrese de levantar los platos o recipientes cuando los retire del horno.
- Para utilizar el grill, consulte las secciones dedicadas al grill en la página ES-26.

NOTAS:

- La cubierta de la guía de ondas es frágil. Tenga cuidado al realizar la limpieza del interior del horno para que no se dañe.
- Utilice siempre el horno con el plato giratorio y el soporte del plato correctamente instalados. Esto debe hacerse siempre, inclusive durante el cocinado. Una mala instalación del plato giratorio puede hacer que vibre y que no gire adecuadamente y podría dañar el horno.
- El plato gira hacia la derecha y hacia la izquierda. La dirección de rotación puede cambiar cada vez que se enciende el horno. Esto no afecta el proceso de cocinado.
- Cuando realice pedidos de accesorios, mencione dos elementos: el **NOMBRE DE LA PIEZA** y el **NÚMERO DE MODELO** a su distribuidor o centro de servicio autorizado SHARP.



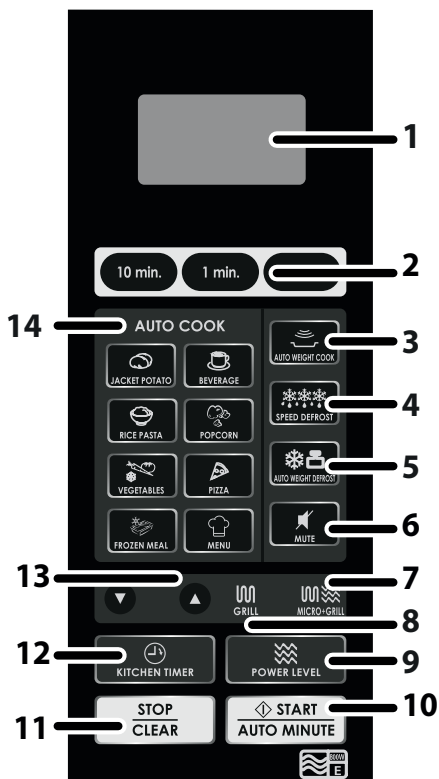
ADVERTENCIA:

La puerta, el armario exterior, el interior del horno, el plato giratorio y los recipientes pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Para prevenir quemaduras utilice siempre guantes gruesos para horno.

PANEL DE CONTROL



ES



1. PANTALLA DIGITAL
2. TIEMPO
3. COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO
4. DESCONGELACIÓN RÁPIDA
5. DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA POR PESO
6. SILENCIO
7. MICRO+GRILL
8. GRILL
9. NIVEL DE POTENCIA
10. INICIO/AUTO MINUTO
11. PARAR/BORRAR
12. TEMPORIZADOR DE COCINA
13. MÁS o MENOS
14. COCCIÓN AUTOMÁTICA



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA CUIDADOSAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS

1. Este horno está diseñado para utilizarse únicamente sobre una encimera. No está diseñado para integrarse en una unidad de cocina. No coloque el horno dentro de un armario.
2. El horno puede calentarse durante la cocción. Coloque o monte el horno de forma que su parte inferior esté a 85 cm de distancia o más por encima del suelo. Mantenga a los niños lejos de la puerta para evitar que se quemem.
3. **ADVERTENCIA:** No toque el plato giratorio directamente tras la cocción, ya que podría estar caliente.
4. Asegúrese de dejar un espacio mínimo de 30 cm por encima del horno.
5. Este aparato solo puede ser utilizado por niños con edades superiores a los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos si son supervisados o se les ha explicado el uso del aparato de forma segura y entienden los peligros asociados a su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza y mantenimiento del aparato a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados por un adulto.
6. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
7. **ADVERTENCIA:** Solo permita que los niños utilicen el horno sin supervisión cuando hayan recibido las instrucciones adecuadas para que puedan utilizar el horno de una forma segura y comprendan los peligros de un uso inadecuado.
8. **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben permanecer alejados.
9. **ADVERTENCIA:** Si los sellos de la puerta o la puerta están dañados, no debe utilizarse el horno hasta que haya sido reparado por una persona competente.



- 10. ADVERTENCIA:** Nunca ajuste, repare ni modifique el horno. Es peligroso para cualquier persona que no tenga los conocimientos necesarios a para llevar a cabo una operación de mantenimiento o reparación, que consista en retirar una cubierta que protege contra la exposición a la energía de microondas.
- 11.** Si el cable de alimentación del aparato está dañado, se debe sustituir por un cable especial. El cambio debe realizarlo un agente de servicio autorizado SHARP.
- 12. ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados ya que podrían explotar.
- 13.** Calentar bebidas en el microondas puede retardar la ebullición, por lo que se deberá tener cuidado al manejar el recipiente.
- 14.** No cocine huevos con cáscara ni caliente huevos duros en el microondas, ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya terminado la cocción. Para cocinar o recalentar los huevos que no hayan sido revueltos o mezclados, perfora las yemas y las claras, ya que de lo contrario los huevos pueden explotar. Pele y corte los huevos duros antes de calentarlos en el horno microondas.
- 15.** Se deben comprobar los utensilios para garantizar que son adecuados para su uso en el horno. Vea la página ES-29. Utilice solamente recipientes y utensilios que sean aptos para microondas en los modos de microondas.
- 16.** Se debe remover y agitar el contenido de biberones y envases de comida para bebés y revisar la temperatura antes de su consumo con el fin de evitar quemaduras.
- 17.** La puerta, la carcasa exterior, la cavidad del horno, la vajilla y los accesorios y se calientan mucho durante el funcionamiento.
- 18.** Se debe tener cuidado de no tocar estas zonas. Para evitar quemaduras, utilice siempre guantes gruesos de horno. Antes de limpiar compruebe que no están calientes. Cuando caliente comida en recipientes de plástico o de papel,



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

no pierda de vista el horno debido a la posibilidad de incendio.

19. Si se observa humo, apague o desconecte el horno y mantenga la puerta cerrada con el fin de sofocar las llamas.
20. Limpie el horno con regularidad y elimine cualquier resto de alimentos.
21. No mantener el horno limpio podría dar lugar a un deterioro de la superficie y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y originar situaciones de peligro.
22. No utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.
23. No se debe utilizar un limpiador a vapor.
24. Consulte las instrucciones para la limpieza de los sellos de las puertas, las cavidades y las partes adyacentes en la página ES-32.
25. Este aparato está destinado para su uso doméstico y aplicaciones similares, tales como:
 - áreas de cocina para personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - granjas;
 - entornos de tipo pensión.
26. **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calientes. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños menores de 8 años a menos que se encuentren supervisados continuamente.
27. El aparato se calienta durante su uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calientes dentro del horno.
28. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben permanecer alejados.

Para prevenir el peligro de fuego:

1. **No debe dejarse sin vigilancia el horno microondas**



durante el proceso de cocción. Niveles de potencia demasiado altos o periodos de cocción demasiado largos pueden sobrecalentar los alimentos y provocar un incendio.

2. La toma de corriente debe ser de fácil acceso para que la unidad pueda desconectarse fácilmente en caso de emergencia.
3. La fuente de alimentación de CA debe ser de 230 V-240 V~, 50 Hz, con un fusible de línea de distribución de 13 A o un interruptor de circuito de distribución de 13 A.
4. Se deberá suministrar un circuito eléctrico independiente solo para este aparato.
5. No coloque el horno en zonas donde se genere calor. Por ejemplo, cerca de un horno convencional.
6. No instale el horno en áreas de alta humedad o donde se pueda acumular humedad.
7. No guarde o use el horno en exteriores.
8. Limpie la cubierta de la guía de onda, la cavidad del horno y el plato giratorio después de cada uso. Estos deben estar secos y no contener grasa. La grasa acumulada puede recalentarse y provocar humo o incendiarse.
9. No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación.
10. No bloquee los orificios de ventilación.
11. Extraiga todos los sellos metálicos, envolturas con alambre, etc., de los alimentos y de las envolturas de alimentos. Los arcos eléctricos en superficies metálicas pueden provocar incendios.
12. No use el horno microondas para calentar aceite para freír. La temperatura no se puede controlar y el aceite puede incendiarse.
13. Cuando haga palomitas de maíz, utilice solamente fabricantes especializados en palomitas para microondas.
14. No almacene alimentos u otros artículos dentro del horno.
15. Compruebe la configuración después de encender el hor-



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

no para asegurarse de que el aparato funciona como se desea.

16. Para evitar el calentamiento excesivo y el fuego, se debe prestar atención especial al cocinar o recalentar alimentos con un contenido alto de azúcar o grasa, por ejemplo, salchichas, pasteles o púdines.
17. Consulte las sugerencias correspondientes en el manual de funcionamiento.

Para evitar la posibilidad de lesiones

1. ADVERTENCIA:

No use el horno si está dañado o no funciona correctamente. Compruebe lo siguiente antes de usar:

- a) Puerta: compruebe que la puerta está cerrada correctamente y asegúrese de que no esté desalineada o deformada.
 - b) Bisagras y cierres de puerta de seguridad: asegúrese de que no estén rotos o sueltos.
 - c) Sellos de las puertas y superficies de sellado: compruebe que no han sido dañados.
 - d) Interior de la cavidad del horno o puerta: asegúrese de que no presenta abolladuras.
 - e) Cable de alimentación y enchufe: verifique que no estén dañados.
2. No use el horno con la puerta abierta ni modifique los cierres de seguridad de la puerta.
 3. No utilice el horno si hay un objeto entre los sellos de las puertas y superficies de sellado.
 4. No permita que la grasa o la suciedad se acumule en los sellos de las puertas y las partes adyacentes. Limpie el horno con regularidad y elimine los depósitos de alimentos. Siga las instrucciones para el cuidado y limpieza en la página ES-32.
 5. Las personas con MARCAPASOS deben consultar a su médico o al fabricante del marcapasos para tomar las precauciones debidas respecto a los hornos microondas.

**Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica**

1. Bajo ninguna circunstancia se deberá desmontar la carcasa exterior.
2. No derrame ni inserte ningún objeto en las aberturas de cerradura de la puerta u orificio de ventilación. En caso de que se produzca un derrame, apague, desenchufe inmediatamente el aparato y llame a un agente autorizado de servicio SHARP.
3. No sumerja el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos.
4. No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o superficie de trabajo.
5. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes, incluida la parte posterior del horno.
6. No trate de cambiar la lámpara del horno personalmente ni permita que ninguna persona no autorizada por SHARP lo haga. Si la lámpara se estropea, consulte a su distribuidor o un agente autorizado del servicio SHARP.

Para evitar la posibilidad de explosión y de una ebullición repentina:

1. Nunca utilice recipientes herméticos. Retire los cierres y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar debido al aumento de la presión incluso una vez que el horno se haya apagado.
2. Tenga mucho cuidado cuando caliente líquidos. Use recipientes de boca ancha para dejar escapar las burbujas.

No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, ya que esto puede dar lugar a que el contenido del envase salga a chorros cuando esté caliente y cause quemaduras.

Para prevenir la salida repentina del líquido hirviendo y posibles quemaduras:

1. No caliente durante una cantidad excesiva de tiempo.
2. Remueva el líquido antes de calentar o recalentar.
3. Es aconsejable introducir una varilla de cristal o un uten-



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

silio similar (no metálico) en el líquido mientras se calienta.

4. Deje el líquido en reposo durante al menos 20 segundos en el horno al final del tiempo de cocción para evitar ebulliciones posteriores.
3. Perfore la piel de alimentos como patatas, salchichas y frutas antes de cocinar, ya que pueden explotar.

Para evitar la posibilidad de quemaduras

1. Utilice agarradores o guantes de cocina cuando saque los alimentos del horno para evitar quemaduras.
2. Siempre que abra recipientes, bolsas de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en el horno, etc. hágalo lejos de la cara y manos para evitar quemaduras producidas por el vapor y líquido hirviendo.
3. **Para evitar quemaduras, compruebe la temperatura de los alimentos, remueva siempre antes de servir y preste especial atención a la temperatura de los alimentos y bebidas para bebés, niños o ancianos. La temperatura de los recipientes no es un indicador real de la temperatura de los alimentos o bebidas; verifique siempre la temperatura de los alimentos.**
4. Mantenga siempre la distancia de la puerta del horno cuando se abra para evitar quemaduras por el vapor y el calor que se escapa.
5. Corte los alimentos rellenos horneados después de calentar para liberar el vapor y evitar quemaduras.

Para evitar el uso incorrecto por parte de los niños

1. No se apoye ni balancee sobre la puerta del horno.
2. Los niños deben aprender todas las instrucciones importantes de seguridad: el uso de agarraderas de cocina, la extracción cuidadosa de las tapas de los alimentos y prestar especial atención a los envases (por ejemplo, materiales de calentamiento automático) diseñados para hacer los alimentos crujientes, ya que pueden estar muy calientes.

Otras advertencias



1. Nunca modifique el horno de ninguna manera.
2. No mueva el horno mientras esté en funcionamiento.
3. Este horno se ha diseñado para preparar alimentos en el hogar únicamente. No es apto para uso comercial o de laboratorio.

Para fomentar el uso de su horno sin problemas y evitar daños:

1. Nunca utilice el horno si está vacío, excepto cuando se recomiende en el manual de funcionamiento. Hacerlo puede dañar el horno.
2. Cuando utilice un plato para dorar o material de autocalentamiento, coloque siempre un aislante resistente al calor, como un plato de porcelana debajo para evitar daños en el plato giratorio y soporte del plato, debido al estrés por calor. No se debe exceder el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones de los platos.
3. No utilice utensilios metálicos, que reflejan las microondas y pueden causar arcos voltaicos. Utilice solo el plato giratorio y el soporte del plato diseñado para este horno. No ponga en funcionamiento el horno sin el plato giratorio.
4. No coloque nada en el compartimiento exterior durante la operación.

NOTA:

Si no está seguro de cómo conectar el horno, consulte a un electricista autorizado cualificado. Ni el fabricante ni el distribuidor aceptan ninguna responsabilidad por daños al horno o daños personales derivados de una falta de observación del procedimiento correcto de conexión eléctrica. En ocasiones, se puede formar vapor o gotas de agua en las paredes del horno o alrededor de los sellos de las puertas y superficies de sellado. Esto es normal y no es una indicación de fugas de microondas o un mal funcionamiento.

KIT INTEGRADO

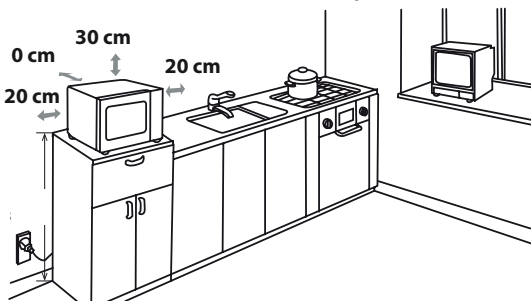
Este horno no lleva kit integrado.

Este horno se ha diseñado para uso exclusivo sobre encimera.



INSTALACIÓN

1. Retire todos los materiales de embalaje interior del horno y cualquier película protectora que se encuentre en la superficie de la carcasa del horno microondas. Compruebe el horno con cuidado para detectar cualquier signo de daño.
2. Coloque el horno en una superficie nivelada segura, lo suficientemente firme como para que pueda soportar el peso del horno, sumándole el artículo más pesado posible para cocinar en el horno. No coloque el horno en un armario.
3. Seleccione una superficie plana que proporcione suficiente espacio abierto para las rejillas de ventilación de entrada o salida. La superficie posterior del aparato se debe colocar contra una pared.
 - Se requiere un espacio mínimo de 20 cm entre el horno y las paredes adyacentes.
 - Deje un espacio de 30 cm como mínimo por encima del horno.
 - No quite las patas de la parte inferior del horno.
 - Bloquear los orificios de entrada o de salida puede averiar el horno.
 - Sitúe el horno lo más lejos posible de aparatos de radio y televisión. El funcionamiento del horno microondas puede provocar interferencias en la recepción de radio o televisión.



4. El horno puede calentarse durante la cocción. Coloque o monte el horno de forma que su parte inferior esté a 85 cm de distancia o más por encima del suelo. Mantenga a los niños lejos de la puerta para evitar que se quemem.



5. Conecte de forma segura el enchufe del horno a una toma de corriente eléctrica estándar conectada a tierra.

ADVERTENCIA: No coloque el horno donde se genere calor, vaho o mucha humedad, (por ejemplo, cerca o encima de un horno convencional) o cerca de materiales combustibles (por ejemplo, cortinas).

No bloquee ni obstruya los orificios de ventilación de aire.

No coloque objetos encima del horno.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- No permita que el cable de alimentación o el enchufe entren en contacto con agua.
- Inserte el enchufe en la toma hasta el fondo.
- No conecte otros aparatos a la misma toma mediante un adaptador.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido en un centro técnico aprobado de Sharp o por una persona igualmente capacitada para evitar peligros.
- Al retirar el enchufe de la toma, sujete siempre el enchufe, y no el cable, para evitar dañar el enchufe o sus conexiones interiores.
- Si el enchufe montado en el horno es de tipo adaptable y la toma no es compatible con el enchufe suministrado, retire el enchufe correctamente (no lo corte).
- Si el enchufe montado en el horno es de tipo no adaptable y la toma no es compatible con el enchufe suministrado, corte el enchufe.
- Solo para Reino Unido e Irlanda: Sustituya por el tipo adecuado, observando los códigos de cableado indicados en la sección "Sustitución del enchufe de alimentación" en la página ES-35.



ADVERTENCIA: ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE CONECTARSE A UNA TOMA DE TIERRA.

Solo para Reino Unido e Irlanda: Para instalar un enchufe adecuado, siga el código de cableado indicado en la sección "Sustitución del enchufe de alimentación" en la página ES-35.



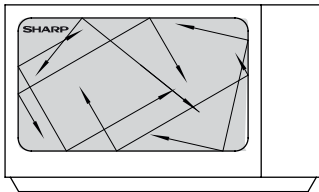
FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Las microondas son ondas de energía, similares a las utilizadas por las señales de televisión y de radio.

La energía eléctrica se convierte en energía de microondas, que se dirige a la parte inferior central de la cavidad a través de un guíaondas. A continuación, el agitador del microondas distribuye la energía de microondas hacia todas las esquinas de la cavidad de manera uniforme.

Las microondas no pueden atravesar el metal. Por este motivo, la cavidad del horno se fabrica de este material y se utiliza una fina malla de metal en la puerta.

Durante la cocción, las microondas rebotan desde los lados de la cavidad del horno de manera aleatoria.



Las microondas atraviesan determinados materiales, como el cristal y el plástico, para calentar la comida. (Véase "Utensilios adecuados para el horno" en ES-29).

El agua, el azúcar y la grasa de los alimentos absorben las microondas y provocan su vibración, lo que crea calor por fricción, de la misma forma que se calientan las manos cuando se frotan entre sí.

La energía de microondas calienta la parte exterior de los alimentos y, a continuación, el calor se traslada al centro por conducción, como ocurre en la cocción tradicional. Es importante girar, recolocar o mover los alimentos para garantizar un calentamiento uniforme.

Una vez completada la cocción, el horno deja de producir automáticamente microondas.

Se necesita un periodo de reposo tras la cocción para permitir que el calor se disperse de manera uniforme a través de todos los alimentos.

NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS



ES

Nivel de potencia	Pulse la tecla NIVEL DE POTENCIA	Porcentaje
ALTO	X1	P100
	X2	P-90
MEDIO ALTO	X3	P-80
	X4	P-70
MEDIO	X5	P-60
	X6	P-50
MEDIO BAJO (Descongelar)	X7	P-40
	X8	P-30
BAJO (Descongelar)	X9	P-20
	X10	P-10

- Su horno tiene 10 niveles de potencia, como se muestra.
- Para modificar el nivel de potencia para cocinar, introduzca el tiempo correspondiente y luego pulse la tecla NIVEL DE POTENCIA hasta que la pantalla indique el nivel en cuestión.

• Nivel de potencia

El nivel de potencia de microondas se puede variar por medio del interruptor de encendido y apagado de energía de microondas.

Cuando se utilizan niveles de potencia distintos P-100, podrá escuchar la energía de microondas pulsando a medida que los alimentos se cocinan o descongelan.

• Comprobación del nivel de potencia

Para comprobar el nivel de potencia durante la cocción, pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA**. El nivel de potencia se mostrará mientras siga pulsando la tecla **NIVEL DE POTENCIA**. El horno continuará la cuenta atrás aunque aparezca el nivel de potencia en la pantalla.

IMPORTANTE: El nivel de potencia del microondas predeterminado será P-100, a menos que pulse la tecla de **NIVEL DE POTENCIA**.

En términos generales se aplican las recomendaciones siguientes:

P-100/90 - (salida nivel ALTO = 800/720 W) se utiliza para cocinar o recalentar rápidamente, por ejemplo, para guisos, bebidas calientes, verduras, etc.

P-80/70- (salida nivel MEDIO ALTO = 640/560 W) se utiliza para tiempos de cocción más largos de alimentos densos, como asados, pasteles de carne y comidas en plato, también para platos delicados como los bizcochos. En esta configuración reducida, la comida se cocina uniformemente, sin cocinarse en exceso por los lados.

P-60/50- (salida nivel MEDIO = 480/400 W) para alimentos densos que requieren un periodo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo, para asados de carne es recomendable utilizar esta configuración de potencia con el fin de garantizar que la carne quede tierna.

P-40/30- (salida nivel MEDIO BAJO = 320/240 W configuración descongelar) para descongelar, seleccione esta configuración de potencia, para asegurar que el plato se descongela de manera uniforme. Esta configuración es ideal para cocinar a fuego lento arroz, pasta, albóndigas y flan de huevo.

P-20/10 - (salida nivel BAJO = 160/80 W) Para una descongelación lento, por ejemplo, de pasteles de crema u hojaldre.

ANTES DE USAR



Enchufe el horno.

1. En la pantalla del horno aparecerá:

1.



NOTA: Tenga en cuenta que este modelo NO incluye una función de reloj.



FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Abrir la puerta:

Para abrir la puerta del horno, presione el botón de apertura de la puerta.

Poner el horno en funcionamiento:

Prepare y coloque los alimentos en un recipiente adecuado en el plato giratorio o directamente en el plato. Cierre la puerta y pulse la tecla **INICIO/AUTO MINUTO**.



Parar el horno:

Si desea parar el horno durante la cocción, pulse la tecla **PARAR/BORRAR** una vez o abra la puerta del horno. Si quiere cancelar el programa de cocción, pulse dos veces la tecla **PARAR/BORRAR**.



El horno le permite cocinar y descongelar alimentos con los programas automáticos, así como cocinar y descongelar alimentos manualmente.

La cocción y el descongelación automáticos le permiten cocinar y descongelar con programas predeterminados en los que el tiempo se ha calculado, por ejemplo, COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO, DESCONGELACIÓN RÁPIDA y DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICO POR PESO.

La cocción y el descongelación manuales le permiten cocinar o descongelar alimentos y pesos no incluidos en los programas automáticos.

A continuación se presentan ejemplos de cocción y descongelación manuales. Puede consultar las funciones de cocción y descongelación automáticos en las páginas ES-19-23.

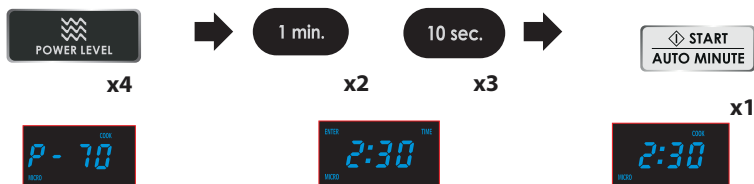
COCCIÓN MANUAL

- Introduzca el tiempo de cocción y utilice los niveles de potencia de microondas P-10 a P100 para cocinar (consulte la página ES-16).
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos, siempre que sea posible, de 2 a 3 veces durante la cocción.
- Después de cocinar, cubra la comida y déjela reposar, cuando se recomiende.

Ejemplo:

Para cocinar durante 2 minutos y 30 segundos a la potencia de microondas P-70.

1. Introduzca el nivel de potencia pulsando la tecla **NIVEL DE POTENCIA** cuatro veces para llegar al nivel P70.
2. Introduzca el tiempo de cocción pulsando dos veces la tecla **1 MIN** y, a continuación, pulse la tecla **10 SEG** tres veces.
3. Pulse una vez la tecla **INICIO/AUTO MINUTO** para empezar la cocción.



Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo de cocción establecido.



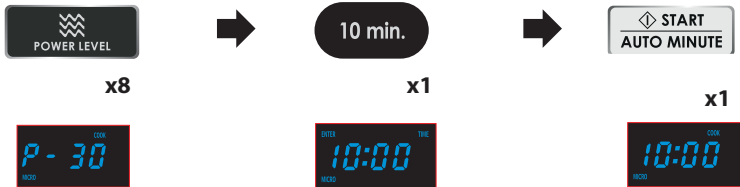
DESCONGELACIÓN MANUAL

- Introduzca el tiempo de descongelación y utilice los niveles de potencia de microondas P-10 a P-30 para descongelar (consulte la página ES-16).
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos, siempre que sea posible, de 2 a 3 veces durante el descongelación.
- Después de descongelar, cubra los alimentos en papel de aluminio y deje reposar hasta que estén totalmente descongelados.

Ejemplo:

Para descongelar durante 10 minutos al nivel de potencia del microondas P-30.

1. Introduzca el nivel de potencia pulsando ocho veces la tecla **NIVEL DE POTENCIA**.
2. Introduzca el tiempo de descongelación pulsando una vez la tecla **10 MIN.**
3. Pulse una vez la tecla **INICIO/AUTO MINUTO** para empezar a descongelar.



Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo de cocción establecido.

NOTAS:

- Cuando el horno se pone en funcionamiento, se enciende la lámpara del horno y el plato giratorio gira hacia la derecha y hacia la izquierda.
- El horno se puede programar hasta 99 minutos y 50 segundos (99:50).
- Si se abre la puerta durante el proceso de cocción, el tiempo de cocción se detendrá automáticamente. El tiempo de cocción empezará la cuenta atrás nuevamente cuando se cierre la puerta y se pulse la tecla **INICIO/AUTO MINUTO**.
- Si quiere saber cuál es el nivel de potencia durante la cocción, pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA**. El nivel de potencia se mostrará mientras el dedo siga tocando la tecla.



COCCIÓN/DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICAS POR PESO

La función **COCCIÓN/DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICAS POR PESO** le permite cocinar o descongelar los alimentos programados previamente que se encuentran en la lista. Siga el ejemplo siguiente para obtener más información sobre estas funciones.

COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO le permite preparar tres menús conocidos.

Cuando vaya a cocinar carne de ternera, pulse una vez la tecla **COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO**. Aparecerá **COO1** en la pantalla.

Cuando vaya a cocinar carne de cordero, pulse dos veces la tecla **COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO**. Aparecerá **COO2** en la pantalla.

Cuando vaya a cocinar carne de cerdo, pulse tres veces la tecla **COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO**. Aparecerá **COO3** en la pantalla.

Ejemplo 1: Para cocinar carne de ternera fría de 1,2 kg de peso con **COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO**.

1. Pulse una vez la tecla **COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO**.
2. Introduzca el peso pulsando las teclas **MÁS** o **MENOS** hasta que aparezca el peso correspondiente.
3. Pulse una vez la tecla **INICIO/AUTO MINUTO** para empezar la cocción.

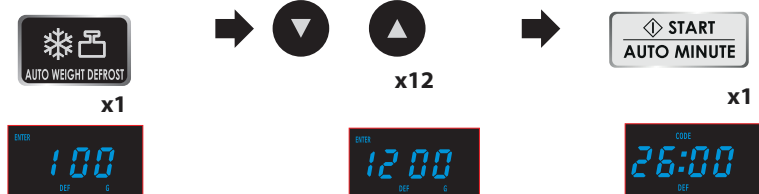


Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo de cocción establecido.

NOTA: Durante la cocción automática por peso, el sistema se detendrá y emitirá un sonido para recordar al usuario dar la vuelta a los alimentos. A continuación, pulse **INICIO/AUTO MINUTO** para reanudar la cocción.

Ejemplo 2: Para descongelar un trozo de carne de 1,2 kg de peso con **COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO**.

1. Seleccione el menú deseado pulsando una vez la tecla **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA POR PESO**.
2. Introduzca el peso pulsando las teclas **MÁS** o **MENOS** hasta que aparezca el peso correspondiente.
3. Pulse una vez la tecla **INICIO/AUTO MINUTO** para empezar a descongelar.



Aparecerá la cuenta atrás en la pantalla durante el tiempo de descongelación establecido.

NOTA: Durante la descongelación automática por peso, el sistema se detendrá y emitirá un sonido para recordar al usuario dar la vuelta a los alimentos. A continuación, pulse **INICIO/AUTO MINUTO** para reanudar la cocción.

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO






RANGO DE PESO:

- El peso de los alimentos se debe redondear a los 0,1 kg más cercanos, por ejemplo, de 0,65 a 0,7 kg, o de 0,34 a 0,3 kg.
- Tiene que introducir obligatoriamente un peso del rango (consulte las tablas siguientes).

NOTAS:

- Cuando tenga que realizar alguna acción (por ejemplo, girar los alimentos), el horno se detendrá, se escucharán las señales acústicas y aparecerán en la pantalla el tiempo restante de cocción y un indicador. Para continuar la cocción, pulse la tecla **INICIO/AUTO MINUTO**.
- La temperatura final puede variar de acuerdo con la temperatura inicial de los alimentos. Compruebe que la comida esté muy caliente después de cocinar. En caso necesario, se puede ampliar el tiempo de cocción manualmente.

COCCIÓN AUTOMÁTICA POR PESO

MENÚ	RANGO DE PESO	PROCESO DE COCCIÓN
Ternera asada 	0,1 - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la carne en una fuente sobre el plato giratorio. • Gire la carne cuando se escuche la señal acústica. • Después de la cocción, deje reposar la carne envuelta en papel de aluminio durante 10 minutos.
Cordero asado 	0,1 - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la carne en una fuente sobre el plato giratorio. • Gire la carne cuando se escuche la señal acústica. • Después de la cocción, deje reposar la carne envuelta en papel de aluminio durante 10 minutos.
Cerdo asado 	0,1 - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la carne en una fuente sobre el plato giratorio. • Gire la carne cuando se escuche la señal acústica. • Después de la cocción, deje reposar la carne envuelta en papel de aluminio durante 10 minutos.

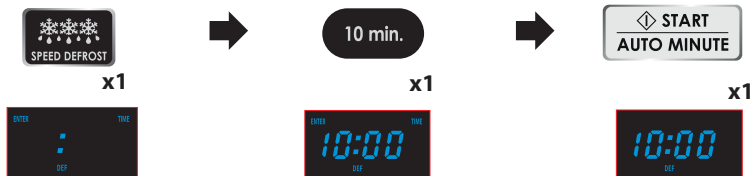


DESCONGELACIÓN RÁPIDA

Esta función descongela rápidamente los alimentos y le permite elegir un periodo de descongelación adecuado en función del tipo de alimento. Siga el ejemplo que se muestra a continuación para obtener más información sobre cómo utilizar esta función.

Ejemplo: para descongelar los alimentos durante 10 minutos.

1. Seleccione el menú deseado pulsando una vez la tecla **DESCONGELACIÓN POR TIEMPO**.
2. Introduzca el tiempo de cocción pulsando una vez la tecla **10 MIN.**
3. Pulse la tecla **INICIO/AUTO MINUTO** para empezar a cocinar.



NOTA: Durante el proceso de descongelación, el sistema hará una pausa y emitirá un pitido para recordarle que gire los alimentos, de forma que el proceso de descongelación sea uniforme. Pulse la tecla **INICIO/AUTO MINUTO** para continuar el proceso de descongelación.



COCCIÓN AUTOMÁTICA

La función **COCCIÓN AUTOMÁTICA** le permite cocinar los alimentos que aparecen en el panel de control y en la tabla de la página ES-22. Siga el ejemplo que se muestra a continuación para obtener más información de cómo utilizar esta función.

Ejemplo: para cocinar 0,3 kg de arroz con la función **ARROZ/PASTA** de cocción automática.

1. Seleccione el menú deseado pulsando una vez la tecla **ARROZ/PASTA**.
2. Introduzca el peso pulsando las teclas de **PESO** hasta que aparezca el peso correspondiente.
3. Pulse la tecla **INICIO/AUTO MINUTO** para empezar la cocción.



NOTA: Dependiendo de la selección, la función **ARROZ/PASTA** tiene tiempos de cocción automáticos diferentes. Para cocinar arroz, pulse una vez el botón **ARROZ/PASTA**: aparecerá r en la pantalla. Para cocinar pasta, pulse dos veces el botón **ARROZ/PASTA**: aparecerá P en la pantalla.



TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA



SELECCIÓN DE MENÚ: Puede seleccionar el menú directamente en la lista de teclas pulsando la tecla correspondiente.

Menús de cocción automática:

Menú automático	Pantalla	Método de cocinado	Peso/porción/utensilios	Tiempo
Patata asada	/	100 % Micro	230 g 460 g	5:00 8:00
Recalentar te café	/	100 % Micro	1 (taza) 200 ml 2 (tazas) 400 ml 3 (tazas) 600 ml	1:30 2:40 3:50
Arroz	/	25 % tiempo: 100 % Micro 75 % tiempo: 40 % Micro	150 g 300 g 450 g 600 g	18:00 23:00 28:00 33:00
Pasta	/	80 % Micro	100 g 200 g 300 g	20:00 25:00 30:00
Palomitas	/	100 % Micro	99 g	2:50
Verduras	/	100 % Micro	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	3:00 4:00 5:00 6:00 7:00
Pizza	/	100 % Micro	150 g 300 g 450 g	0:50 1:20 1:50
Alimentos congelados (g)	/	100 % Micro: trascorrida la mitad del tiempo, el horno emitirá una señal acústica recordando dar la vuelta a los alimentos	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	6:30 8:30 10:30 12:30 14:30
Sopa	A-1	100 % Micro	1 cuenco (300 ml) 2 cuenco (600 ml) 3 cuenco (900 ml)	2:30 4:00 6:00
Porción de pollo	A-2	Combinación 1: trascorridas las dos terceras partes del tiempo, el horno emitirá una señal acústica recordando dar la vuelta a los alimentos	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00



TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Menú automático	Pantalla	Método de cocinado	Peso/porción/ utensilios	Tiempo
Filete	A-3	Combinación 1: trascurridas las dos terceras partes del tiempo, el horno emitirá una señal acústica recordando dar la vuelta a los alimentos	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Beicon	A-4	Combinación 1: trascurridas las dos terceras partes del tiempo, el horno emitirá una señal acústica recordando dar la vuelta a los alimentos	100 g 200 g 300 g	9:00 12:00 15:00
Chuletas de cerdo	A-5	Combinación 1: trascurridas las dos terceras partes del tiempo, el horno emitirá una señal acústica recordando dar la vuelta a los alimentos	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Porciones de pescado	A-6	Combinación 1: trascurridas las dos terceras partes del tiempo, el horno emitirá una señal acústica recordando dar la vuelta a los alimentos	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00

RANGO DE PESO:

- El peso de los alimentos se debe redondear a los 0,1 kg más cercanos, por ejemplo, de 0,65 a 0,7 kg, o de 0,34 a 0,3 kg.

NOTAS:

- Si tuviera que remover los alimentos durante el proceso de cocción automática, el horno se detendrá, emitirá una señal acústica y el tiempo de cocción restante aparecerá en la pantalla. Para continuar con la cocción una vez haya removido los alimentos, pulse la tecla **INICIO/AUTO MINUTO**.
- La temperatura final puede variar de acuerdo con la temperatura inicial de los alimentos. Compruebe que la comida esté muy caliente después de cocinar. En caso necesario, se puede ampliar el tiempo de cocción manualmente.
- Los resultados cuando se utiliza la función de cocción automática dependen de variables tales como el tamaño y la forma de los alimentos y sus preferencias personales en cuanto a los resultados. Si no está satisfecho con el resultado del programa, ajuste el tiempo de cocción para que se adapte a sus necesidades.



1. COCCIÓN EN SECUENCIA:

Esta función le permite cocinar de forma continua y sin interrupciones en dos fases distintas.

Ejemplo:

Para cocinar: 5 minutos al nivel de potencia P-100 (fase 1)
16 minutos al nivel de potencia P-30 (fase 2)

FASE 1

1. Introduzca el nivel de potencia pulsando una vez la tecla **NIVEL DE POTENCIA**.



2. Introduzca el tiempo de cocción pulsando cinco veces la tecla **1 MIN.**



FASE 2

3. Introduzca el nivel de potencia pulsando ocho veces la tecla **NIVEL DE POTENCIA**.



4. Introduzca el tiempo de cocción pulsando una vez la tecla **10 MIN** y, a continuación, pulse seis veces la tecla **1 MIN.**



5. Pulse una vez la tecla **INICIO/AUTO MINUTO** para empezar.



El horno empezará a funcionar durante 5 minutos al nivel de potencia P-100 y luego, durante 16 minutos, al nivel P-30.

NOTA: Si selecciona P-100 como nivel de potencia final, no tendrá que introducir el nivel de potencia.

2. AUTO MINUTO:

AUTO MINUTO le permite:

- Cocinar al nivel de potencia P-100 del microondas en múltiplos de 1 minuto.
- Ampliar el tiempo de cocción en múltiplos de 1 minuto al usar el modo de cocción manual.

Ejemplo: Para cocinar al nivel P-100 durante 2 minutos, pulse dos veces la tecla **INICIO/AUTO MINUTO**.

NOTA:

- El tiempo de cocción se puede ampliar hasta un máximo de 99 minutos y 50 segundos.

Ejemplo:





FUNCIONES PRÁCTICAS

3. TEMPORIZADOR DE COCINA:

Utilice el **TEMPORIZADOR DE COCINA** como minutero o para controlar el tiempo de reposo de los alimentos cocinados o descongelados.

Ejemplo:

Para establecer el temporizador durante 5 minutos.

1. Pulse una vez la tecla **TEMPORIZADOR DE COCINA**.



x1



2. Introduzca el tiempo correspondiente pulsando cinco veces la tecla **1 MIN.**



x5



3. Pulse una vez la tecla **INICIO/AUTO MINUTO** para empezar.



x1

La pantalla mostrará la cuenta atrás. Cuando llegue a cero, se emitirá una señal acústica.



Puede introducir hasta 99 minutos y 50 segundos. Para cancelar el **TEMPORIZADOR DE COCINA** durante una cuenta atrás, pulse simplemente la tecla **PARAR/BORRAR**.

NOTA: La función de **TEMPORIZADOR DE COCINA** no puede utilizarse mientras se cocina.

4. BLOQUEO PARA NIÑOS

Para establecer el bloqueo para niños: en el modo en espera, si no se realiza ninguna operación en un minuto, el horno activará el modo de bloqueo para niños y aparecerá el indicador luminoso de bloqueo.

En el estado de bloqueo, todos los botones están desactivados.

Para cancelar el bloqueo para niños: en el modo de bloqueo para niños, abra o cierre la puerta del horno una vez para cancelar el programa.

5. Función de SILENCIO

Para establecer la función de SILENCIO, pulse una vez el botón **MUTE**, y el horno entrará en modo de silencio.

A partir de ese momento, todos los programas y botones dejarán de sonar.

Para anular la función de silencio: en estado de silencio, pulse una vez el botón **MUTE**.

Todos los programas y botones volverán a emitir pitidos.



6. COCINAR EN SOLO GRILL

El grill situado en la parte superior de la cavidad del horno tiene una sola configuración de potencia. Utilice el grill para asar alimentos pequeños tales como tocino, jamón y pastas de té. Los alimentos se pueden colocar directamente sobre el grill o en una fuente o plato resistente al calor en la grill.

- En modo en espera, pulse el botón **GRILL** una vez.
- Use los botones de número para introducir el tiempo de cocción. El tiempo más largo es 99 minutos y 50 segundos.
- Pulse el botón **INICIO/AUTO MINUTO** para confirmar.

7. COCINAR EN MODO MICRO+GRILL

MICRO+GRILL combina la potencia de las microondas con el grill. **MICRO+GRILL** permite cocinar con la potencia de las microondas y la potencia del grill alternativamente. La combinación de la potencia de las microondas con el grill reduce el tiempo de cocción y proporciona resultados crujientes y dorados.

Existen dos opciones de combinación:

COMBINACIÓN 1 (C-1)

El microondas cocina durante 8 segundos y se para 2 segundos y, a continuación, el grill cocina durante 18 segundos y se para 5 segundos; esta sucesión de acciones constituye un ciclo.

COMBINACIÓN 2 (C-2)

El microondas cocina durante 13 segundos y se para 5 segundos y, a continuación, el grill cocina durante 10 segundos y se para 5 segundos; esta sucesión de acciones constituye un ciclo.



CONSEJOS PARA COCINAR CON EL MICROONDAS

Los microondas cocinan más rápidamente que en la cocina convencional. Por lo tanto, es muy importante seguir unas técnicas determinadas para garantizar unos buenos resultados.

NOTAS SOBRE LOS CONSEJOS PARA COCINAR:

- Al calentar alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.
- Asegúrese de que los utensilios sean adecuados para hornos microondas. (Consulte el apartado "Utensilios adecuados para cocinar" en la página ES-29).
- No coloque alimentos o utensilios calientes sobre un plato giratorio frío, ni alimentos o utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

Muchas de las técnicas siguientes se parecen a las que se usan en la cocina convencional.

- Vigile siempre el horno mientras lo esté utilizando.
- Los líquidos y alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ni en tarros o recipientes con la tapa puesta, ya que se acumulará presión en el interior, lo que podría provocar la explosión del recipiente o tarro.
- Utilice exclusivamente palomitas para microondas en el envase recomendado (siga las instrucciones del fabricante). Nunca debe utilizar aceite, a menos que el fabricante así lo indique, y nunca debe cocinar las palomitas durante más tiempo del recomendado.

ADVERTENCIA:

Siga en todo momento las indicaciones del manual de instrucciones de SHARP.



Si supera los tiempos de cocción recomendados y utiliza niveles de potencia demasiado altos, los alimentos se podrían calentar en exceso o quemar, y en situaciones extremas podrían incendiarse y dañar el horno.

Técnicas de cocción

Colocar	Coloque las partes más gruesas de los alimentos hacia el exterior del plato, p. ej., los muslos de pollo. Los alimentos que se colocan hacia el exterior del plato reciben más energía y, por lo tanto, se cocinan más rápidamente que los alimentos colocados en el centro.	
Tapar	Algunos alimentos se cocinan mejor en el microondas si se tapan. Si procede, siga las recomendaciones. Utilice film transparente ventilado para microondas o una tapa adecuada.	
Perforar	Los alimentos con cáscara, piel o membrana se deben perforar en varios puntos antes de cocinarlos o recalentarlos, ya que, de lo contrario, se acumularía vapor y podrían explotar. Es el caso, por ejemplo, de las patatas, el pescado, el pollo y las salchichas.	
Remover, girar y volver a colocar	Para conseguir una cocción uniforme es muy importante remover, girar y volver a colocar los alimentos durante la cocción. Siempre debe remover y volver a colocar desde el exterior hacia el centro.	
Reposo	Se necesita un periodo de reposo tras la cocción para permitir que el calor se disperse de manera uniforme a través de todos los alimentos.	



Características de los alimentos	
Composición	Los alimentos con un contenido alto en grasa o azúcares (p. ej., pudines o pasteles rellenos) requieren menos tiempo para calentarse. Se debe tener cuidado con ellos, ya que el sobrecalentamiento puede provocar un incendio.
Densidad	Los huesos de los alimentos son conductores de calor y hacen que los alimentos se cocinen más rápidamente. Se debe tener cuidado para que los alimentos se cocinen de manera uniforme. La densidad de los alimentos influye en el tiempo de cocción necesario.
Cantidad	Los alimentos ligeros o porosos, como los bizcochos o el pan, se cocinan más rápidamente que los alimentos pesados y densos, como los asados de carne y los guisos.
Tamaño	El número de microondas del horno es el mismo, sea cual sea la cantidad de alimentos que se esté cocinando. Se debe aumentar el tiempo de cocción a medida que aumente la cantidad de alimentos; por ejemplo, cuatro patatas tardan más tiempo en cocinarse que dos.
Forma	Los alimentos y los trozos pequeños se cocinan más rápidamente que los grandes, ya que las microondas pueden penetrar desde todos los lados hacia el centro. Para conseguir una cocción uniforme, prepare todos los alimentos con el mismo tamaño.
Temperatura de los alimentos	Los alimentos de forma irregular, como las pechugas o los muslos de pollo, tardan más tiempo en cocinarse en las partes más gruesas. Para conseguir una cocción uniforme, coloque las partes más gruesas en el exterior del plato, donde recibirán más energía. Las formas redondas se cocinan en el microondas de manera más uniforme que las cuadradas.
	La temperatura inicial de los alimentos influye en el tiempo de cocción necesario.
	Los alimentos fríos tardan más tiempo en cocinarse que los alimentos a temperatura ambiente; por ejemplo, un pastel preparado con ingredientes fríos (p. ej., margarina) tardará más en cocinarse que un pastel preparado con los ingredientes a temperatura ambiente.
	La temperatura del recipiente no es un parámetro fiable de la temperatura del alimento o la bebida. Haga cortes en los alimentos rellenos, por ejemplo, un donut relleno de mermelada, para liberar el calor o el vapor.



Rostro y manos: utilice siempre guantes de horno para retirar los alimentos o recipientes del horno. Apártese al abrir la puerta del horno para que se disperse el calor o vapor. Al quitar un recubrimiento (por ejemplo, film transparente) o al abrir bolsas de asado o envases de palomitas, aparte el rostro y las manos de la dirección del vapor.



Compruebe la temperatura de los alimentos y bebidas y remueva antes de servir. Tenga mucho cuidado con los alimentos para bebés, niños o personas mayores. Debe remover o agitar el contenido de los biberones y los tarros de comida para bebés, y debe comprobar la temperatura de los alimentos antes de consumirlos, para evitar quemaduras.



UTENSILIOS ADECUADOS PARA COCINAR

Para cocinar o descongelar los alimentos en un horno microondas, la energía de microondas debe ser capaz de pasar por el contenedor para penetrar en los alimentos. Por lo tanto, es importante escoger un recipiente adecuado.

Los moldes redondos u ovalados son preferibles a los cuadrados o rectangulares, ya que los alimentos en las esquinas pueden cocinarse demasiado. Se puede utilizar una variedad de utensilios de cocina como se enumeran a continuación.

Utensilios de cocina	Apto para microondas	Comentarios
Papel de aluminio Los recipientes de aluminio	✓/X	Se pueden utilizar trozos pequeños de papel de aluminio para proteger los alimentos contra el sobrecalentamiento. Mantenga el aluminio a una distancia mínima de 2 cm de las paredes del horno para evitar el efecto de arco eléctrico. Los recipientes de aluminio no son recomendables a menos que los especifique el fabricante, por ejemplo, Microfoil®. Siga las instrucciones atentamente.
Platos para dorar	✓	Siga siempre las instrucciones del fabricante. No exceda los tiempos de calentamiento indicados. Tenga mucho cuidado ya que estos platos pueden calentarse mucho.
Porcelana y cerámica	✓/X	Los utensilios de porcelana, cerámica, loza de barro esmaltada y porcelana fina son generalmente adecuados, a excepción de aquellas con decoración metálica.
Cristalería, por ejemplo, Pyrex®	✓	Se debe tener cuidado si se utiliza cristalería fina, ya que puede romperse o agrietarse si se calienta bruscamente.
Metal	X	No se recomienda usar utensilios de metal, ya que crearían un arco eléctrico y provocar un incendio.
Plástico/poliestireno, por ejemplo recipientes de comida rápida	✓	Se debe tener cuidado con algunos recipientes, ya que pueden deformarse, derretirse o descolorarse con las altas temperaturas.
Film transparente	✓	No se deben tocar los alimentos y deben perforarse para permitir dejar salir el vapor.
Bolsas para congelar/asar	✓	Se deben perforar para dejar salir el vapor. Compruebe que las bolsas son adecuadas para su uso en microondas. No utilice plástico o lazos de metal, ya que pueden derretirse o incendiarse debido al efecto de "arco eléctrico" del metal.
Platos de papel, tazas y papel de cocina	✓	Utilice únicamente para calentar o para absorber la humedad. Se debe tener cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede provocar un incendio.
Recipientes de madera y paja	✓	Vigile siempre el horno cuando se utilizan estos materiales ya que el sobrecalentamiento puede ocasionar un incendio.
Papel reciclado y periódicos	X	Puede contener extractos de metal que pueden causar "arco eléctrico" y puede provocar un incendio.



ADVERTENCIA:

Al calentar alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.

CONSEJOS PARA DESCONGELAR



La descongelación de alimentos en el microondas es el método de descongelación más rápido.

Es un proceso sencillo, pero es muy importante que siga las instrucciones que se indican a continuación para garantizar que los alimentos se descongelen bien.

Recolocar	Los alimentos colocados hacia el exterior del plato se descongelan más rápidamente que los alimentos colocados en el centro. Por lo tanto, es muy importante recolocar los alimentos hasta cuatro veces durante la descongelación. Mueva los trozos que estén muy encajados desde el exterior hacia el centro, y recoloque las partes que se solapan. De esta manera, todas las partes de los alimentos se descongelarán de manera uniforme.
Separar	Los alimentos pueden quedarse pegados al sacarlos del congelador. Es importante separar los alimentos lo antes posible durante la descongelación, p. ej., tiras de beicon o filetes de pollo.
Cubrir	Algunas partes de los alimentos que se estén descongelando pueden calentarse. Para evitar que se calienten demasiado y empiecen a cocinarse, se pueden cubrir con papel de aluminio, que reflejan las microondas; p. ej., las patas y las alas de pollo.
Reposo	Un tiempo de reposo es necesario para garantizar que los alimentos se descongelen bien. El descongelación no finaliza una vez que se retiran los alimentos del horno microondas. Los alimentos deben permanecer, tapados, durante un tiempo para garantizar que el centro se descongele completamente.
Girar	Es muy importante girar todos los alimentos al menos tres o cuatro veces durante el descongelación. Esto es importante para garantizar un descongelación adecuado.

NOTAS:

- Retire todos los envases y envoltorios antes de descongelar.
- Para descongelar alimentos, utilice los niveles de potencia del microondas MEDIO BAJO o BAJO.



CONSEJOS PARA RECALENTAR

Para recalentar alimentos, siga las instrucciones y recomendaciones que se indican a continuación, para garantizar que los alimentos se hayan calentado bien antes de servirlos.

Platos de comida	<p>Retire cualquier pieza de ave o carne roja, y caliente esas piezas por separado (véase más abajo).</p> <p>Coloque los trozos más pequeños en el centro del plato y los trozos más grandes y gruesos en el borde. Cubra los alimentos con film transparente ventilado para microondas y recalíentelos a nivel MEDIO. Remueva o recoloque los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.</p> <p>NOTA: Asegúrese de que los alimentos se hayan calentado bien antes de servirlos.</p>	
Carne en lonchas	<p>Tape la carne con film transparente ventilado para microondas y caliente a nivel MEDIO. Recolecte la carne al menos una vez para garantizar que se caliente de manera uniforme.</p> <p>NOTA: Asegúrese de que la carne se haya calentado bien antes de servirla.</p>	
Porciones de ave	<p>Coloque las partes más gruesas de las porciones en el exterior del plato, cúbralas con film transparente ventilado para microondas y caliente a nivel MEDIO ALTO. Gire los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.</p> <p>NOTA: Asegúrese de que la carne de ave se haya calentado bien antes de servirla.</p>	
Guisos	<p>Cubra con film transparente ventilado para microondas o con una tapa adecuada y caliente a nivel MEDIO. Remueva con frecuencia para garantizar que los alimentos se calienten de manera uniforme.</p> <p>NOTA: Asegúrese de que los alimentos se hayan calentado bien antes de servirlos.</p>	

Para conseguir los mejores resultados al recalentar, seleccione un nivel de potencia de microondas adecuado para el tipo de alimento. Por ejemplo, un plato de verduras se puede calentar a nivel ALTO, mientras que una lasaña, que contiene ingredientes que no se pueden remover, se debe calentar a nivel MEDIO.

NOTAS:

- Antes de recalentar los alimentos, sáquelos de los recipientes metálicos o del papel de aluminio.
- En el tiempo de recalentamiento influyen la forma, la profundidad, la cantidad y la temperatura de los alimentos, así como el tamaño, la forma y el material del recipiente.



No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha, ya que el contenido podría salir a chorros del recipiente y causar quemaduras.

- Para evitar un calentamiento excesivo e incendios, se debe prestar atención especialmente al cocinar o recalentar alimentos con un contenido alto de azúcar o grasa, por pasteles rellenos o pudines.
- Nunca debe calentar aceite o grasa para freír, ya que se podrían producir un calentamiento excesivo y un incendio.
- Las patatas en conserva no se deben calentar en un horno microondas; siga las instrucciones del envase.



El contenido de biberones y tarros de comida para bebés se debe remover o agitar, y hay que comprobar la temperatura de los alimentos antes de consumirlos, para evitar quemaduras.



INTERIOR DEL HORNO

- Es importante limpiar el interior del horno microondas después de cada uso.
- Para limpiar el interior, utilice un detergente suave, como lavavajillas, con agua caliente y un trapo suave.
- En las paredes y el techo del horno se acumularán salpicaduras de alimentos y líquidos. Si se permite la acumulación de grasa y restos de alimentos en el interior del horno, se podrían sobrecalentar, lo que podría generar humo o incluso un incendio al volver a utilizar el horno.
- Mantenga limpia la **tapa del emisor de ondas** en todo momento. La tapa del emisor de ondas está hecha de un material frágil y se debe limpiar con cuidado (siga las instrucciones de limpieza anteriores). **NOTA:** Mojar excesivamente puede provocar la desintegración de la tapa del emisor de ondas.
La cubierta de la guía de onda es un consumible y sin una limpieza regular se deberá reemplazar.
- La comida libera vapor durante la cocción y genera condensación en el interior del horno y la puerta. Es importante secar bien el horno. La acumulación de condensación provocará la formación de óxido en el interior del horno.
- **No deje que se acumule grasa o suciedad en los sellos de la puerta o alrededor de la puerta, ya se podría impedir que la puerta se cierre correctamente y podría haber una fuga de microondas (siga las instrucciones de limpieza ya indicadas).**
- Asegúrese de limpiar bien el plato giratorio y el soporte después de cada uso con un lavavajillas suave, y luego séquelos. Así evitará la acumulación de grasa y restos de comida. El plato giratorio se puede lavar en el lavavajillas.
- **LIMPIE EL HORNO CON REGULARIDAD Y ELIMINE CUALQUIER RESTO DE ALIMENTOS. No mantener el horno limpio podría dar lugar a un deterioro de la superficie y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y originar situaciones de peligro.**

MUEBLE EXTERIOR

- Frote el exterior del horno microondas con una solución detergente suave, como lavavajillas, y agua caliente con un trapo suave.
- El panel de control se debe limpiar y secar con la puerta abierta, de forma que el horno quede inactivo.

NOTAS:

- Nunca debe utilizar productos de limpieza en pulverizador, estropajos para horno o productos abrasivos, ya que este tipo de productos dañará la superficie del horno.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- Asegúrese de que no entre agua con jabón en los orificios pequeños de las paredes del horno ni en la cavidad del suelo. Un exceso de agua en esos orificios provocará daños en el interior del horno.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si cree que el horno no funciona correctamente, puede llevar a cabo unas sencillas comprobaciones antes de llamar a un técnico. De esta forma, puede evitar llamadas innecesarias al servicio, en caso de que el fallo se deba a algo sencillo.

Siga estas sencillas comprobaciones:

Llene una taza de agua a la mitad, colóquela en el plato giratorio y cierre la puerta. Seleccione el nivel ALTO y programe el horno para que cocine durante 1 minuto.

1. ¿Se enciende la lámpara del horno cuando el agua cuece?
2. ¿Gira el plato?
3. ¿Funciona el ventilador de cocción? (Compruébelo colocando la mano sobre las salidas de ventilación).
4. Transcurrido 1 minuto, ¿suena la señal acústica?
5. ¿Está caliente el agua de la taza?

Si la respuesta a alguna de estas preguntas es negativa, compruebe primero que el horno está enchufado correctamente y que el fusible no se ha fundido. Si el cable está correctamente enchufado y el fusible no se ha fundido, consulte la tabla de resolución de problemas siguiente.

NOTA:

Si cocina alimentos durante más tiempo del indicado (véase la siguiente tabla) utilizando el mismo modo de cocinado, el mecanismo de seguridad del horno se activará automáticamente y el nivel de potencia de microondas se reducirá.

Modo de cocinado	Tiempo estándar
Nivel ALTO de cocción del microondas	20 minutos

ADVERTENCIA:

Nunca debe ajustar, reparar o modificar el horno. Es peligroso para cualquier persona que no sea un técnico de SHARP cualificado para llevar a cabo revisiones o reparaciones. Esto es importante, ya que se podrían retirar piezas de recubrimiento que protegen contra la energía microondas.

- El sello de la puerta evita que se filtren líquidos del microondas durante el funcionamiento del horno, pero no crea un sellado hermético. Es normal observar gotas de agua, luz o sentir aire caliente alrededor de la puerta del horno. Los alimentos con un alto contenido de humedad despiden vapor o generarán condensación dentro de la puerta, lo que puede formar gotas fuera del horno.
- Reparaciones y modificaciones: no intente utilizar el microondas si no funciona correctamente.
- Carcasa exterior y acceso a la lámpara: no retire nunca la carcasa exterior. Esto es muy peligroso debido a las piezas de alta tensión internas, que no deben tocarse nunca, porque su contacto podría causar la muerte.
El horno no integra una cubierta de acceso a la lámpara. Si la lámpara falla, no intente sustituirla. Llame al servicio técnico homologado de SHARP.
- **Función de refrigeración:** Si se ajusta el microondas durante 2 minutos o más (en cualquier modo) una vez que termina el programa, entrará en una refrigeración de 3 minutos donde únicamente el ventilador permanecerá encendido. Esto no es un fallo y todavía no está cocinando, el ventilador se detendrá transcurridos 3 minutos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ES

CONSULTA	RESPUESTA
Corrientes de aire alrededor de la puerta.	Cuando el horno está en funcionamiento, el aire circula alrededor de la cavidad. La puerta no está sellada herméticamente, por lo que el aire puede escaparse.
En el horno se forma condensación y puede dar lugar a la formación de gotas en la puerta.	Por lo general, la cavidad del horno estará más fría que los alimentos cocinados; por lo tanto, el vapor generado al cocinar se condensará en la superficie más fría. La cantidad de vapor generado depende del contenido en agua del alimento cocinado. Algunos alimentos, como las patatas, tienen un gran contenido en humedad. La condensación atrapada en el cristal de la puerta se disipará en unas horas.
Se observan destellos y arcos voltaicos en la cavidad al cocinar	Se producen arcos voltaicos cuando un objeto metálico se sitúa cerca de la cavidad del horno durante la cocción. Esto puede causar abrasión de la superficie de la cavidad, pero no producirá ningún daño al horno.
Asar patatas.	Retire todas las raíces de las patatas, pínchelas y colóquelas directamente sobre el plato giratorio o en un recipiente plano resistente al calor o similar.
La pantalla se ilumina, pero el panel de control no funciona al presionarlo.	Asegúrese de que la puerta está correctamente cerrada.
El horno cocina demasiado despacio.	Asegúrese de que corregir el nivel de potencia seleccionado.
El horno hace ruido.	Los impulsos de la energía de microondas se activan y desactivan durante los procesos de cocción y descongelación.
La carcasa exterior está caliente.	La carcasa exterior puede calentarse al tacto. Mantenga a los niños a los niños lejos.

ESPECIFICACIONES



Nombre del modelo:	R670
Voltaje de línea de CA	: 230-240 V, 50 Hz monofásico
Consumo energético: Microondas	: 1200 W
Corriente de entrada Microondas	: 5,2A
Potencia: Microondas	: 800 W (IEC 60705)
Grill	: 1000 W
Categoría de calor	: E
Frecuencia de microondas	: 2450 MHz* (Grupo 2/Clase B)
Dimensiones exteriores (An) x (Al) x (P) mm	: 452 x 262 x 362
Dimensiones de la cavidad (An) x (Al) x (P)** mm	: 315 x 210 x 329
Capacidad del horno	: 20 litros**
Uniformidad de cocción	: diámetro del plato giratorio 245 mm
Peso	: aprox. 12,5 kg

- * Este producto cumple con los requisitos de la norma europea EN55011. En conformidad con esta norma, este producto se clasifica como equipo de grupo 2 clase B. El grupo 2 significa que el equipo genera energía de radiofrecuencia intencionadamente en forma de radiación electromagnética para el tratamiento térmico de los alimentos. El equipo de clase B significa que el equipo es adecuado para su uso en entornos domésticos.
- ** La capacidad interna se calcula midiendo la anchura, la profundidad y la altura máxima. La capacidad real de almacenaje de alimentos es inferior.
- COMO PARTE DE UNA POLÍTICA DE MEJORA CONTINUA, NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE CAMBIAR EL DISEÑO SIN PREVIO AVISO.



ATTENTION : votre produit comporte ce symbole. Il signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Un système de collecte séparé est prévu pour ces produits.

A. Informations sur la mise au rebut à l'intention des utilisateurs privés (ménages)

1. Au sein de l'Union européenne

Attention : si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire !

Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.

Suite à la mise en œuvre de ces dispositions dans les États membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais rapporter gratuitement* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.

Dans certains pays*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.

*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements.

Si votre appareil électrique ou électronique usagé comporte des piles ou des accumulateurs, veuillez les mettre au rebut séparément et préalablement conformément à la législation locale en vigueur.

En veillant à la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à assurer le traitement, la récupération et le recyclage nécessaires de ces déchets, et préviendrez ainsi les effets néfastes potentiels de leur mauvaise gestion sur l'environnement et la santé humaine.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être rapportés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site www.swico.ch ou www.sens.ch.

B. Informations sur la mise au rebut à l'intention des entreprises

1. Au sein de l'Union européenne

Si ce produit est utilisé dans le cadre des activités de votre entreprise et que vous souhaitez le mettre au rebut :

Veuillez contacter votre revendeur SHARP qui vous informera des conditions de reprise du produit. Des frais de reprise et de recyclage pourront vous être facturés. Les produits de petite taille (et en petites quantités) pourront être repris par vos organisations de collecte locales. Espagne : veuillez contacter l'organisation de collecte existante ou votre administration locale concernant les modalités de reprise de vos produits usagés.

2. Pays hors de l'Union européenne

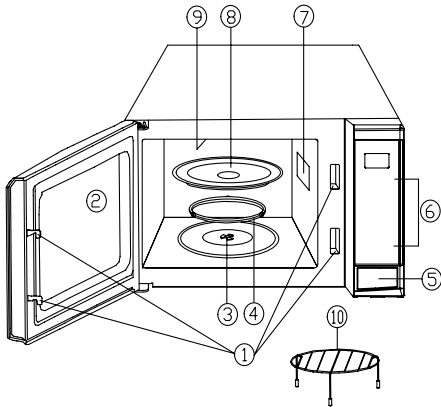
Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.



FOUR ET ACCESSOIRES	3
PANNEAU DE COMMANDE.....	4
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	5-12
INSTALLATION.....	13-14
MODE DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR	15
NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES	16
AVANT LA MISE EN SERVICE	16
COMMENT UTILISER VOTRE FOUR	17-18
CUISSON/DÉCONGÉLATION À POIDS AUTOMATIQUE	19
TABLEAU DE CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE	20
DÉCONGÉLATION RAPIDE	21
CUISSON AUTOMATIQUE	21
TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE	22-23
FONCTIONS PRATIQUES	23-26
CONSEILS DE CUISSON AVEC LE MICRO-ONDES.....	27-28
USTENSILES ADAPTÉS.....	29
CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION.....	30
CONSEILS POUR LE RÉCHAUFFAGE.....	31
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	32
DÉPANNAGE	33-34
SPÉCIFICATIONS	34
RÉPARATIONS.....	1



FOUR ET ACCESSOIRES



FOUR

1. Système de verrouillage de sécurité de la porte
2. Vitre du four
3. Broche
4. Anneau roulant
5. Bouton d'ouverture de la porte
6. Panneau de commande
7. Boîtier du guide d'ondes (NE PAS ENLEVER)
8. Plateau tournant en verre
9. Chauffe-gril
10. Porte-grille

- Placez le support de roulettes sur le couplage au niveau du fond du four, puis placez le plateau tournant sur le support en veillant à ce qu'il soit fermement en place.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, assurez-vous que les plats ou les récipients ne touchent pas le bord du plateau lorsqu'ils sont retirés du four.
- Pour l'utilisation de la grille, référez-vous aux sections concernant la fonction grill en page FR-26.

REMARQUES :

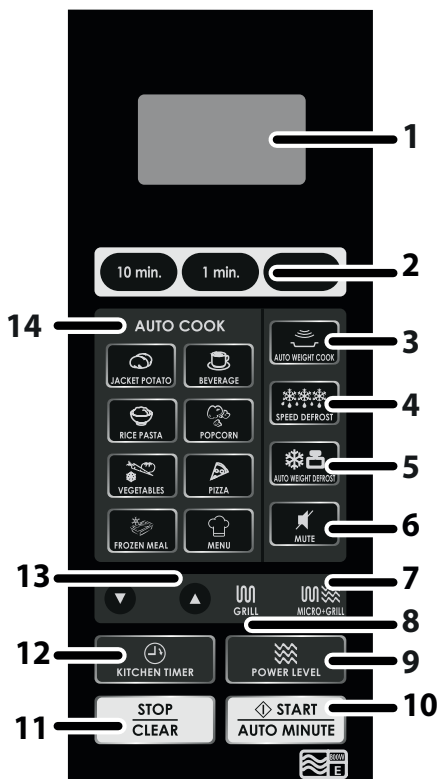
- Le boîtier du guide d'ondes est fragile. Veuillez faire très attention en nettoyant l'intérieur du four à ne pas l'endommager.
- Faites toujours fonctionner le four avec le plateau tournant et les pieds du plateau correctement installés. Cela favorise une cuisson régulière. Un plateau mal installé peut entraîner une mauvaise rotation et endommager le four.
- Le plateau tournant pivote dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Le sens de la rotation peut changer à chaque utilisation du four. Cela n'affecte pas les performances de cuisson.
- Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP le **NOM DE PIÈCE** et le **NUMÉRO DE MODÈLE**.



AVERTISSEMENT :

La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et le plateau tournant peuvent devenir très chauds durant le fonctionnement. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours d'épais gants de cuisine anti-chaaleur pour four.

PANNEAU DE COMMANDE



1. AFFICHAGE NUMÉRIQUE
2. TEMPS
3. CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE
4. DÉCONGÉLATION RAPIDE
5. DÉCONGÉLATION PAR POIDS AUTOMATIQUE
6. MUET
7. MICRO-ONDES+GRILL
8. GRILL
9. NIVEAU DE PUISSANCE
10. DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO
11. ARRÊT/EFFACER
12. MINUTERIE DE CUISINE
13. MOINS ou PLUS
14. CUISSON AUTOMATIQUE

FR



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

1. Ce four est conçu pour être uniquement utilisé sur un plan de travail de cuisine. Il n'est pas conçu pour être installé dans un élément de cuisine. Veuillez ne pas placer le four dans un placard.
2. La porte du four peut chauffer durant la cuisson. Placez ou montez le four afin que le bas du four soit à 85 cm ou plus au-dessus du sol. Gardez les enfants éloignés de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.
3. **AVERTISSEMENT** : Ne touchez pas directement le plateau tournant après cuisson, car il peut être chaud.
4. Assurez-vous de garder un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus du four.
5. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, si elles sont supervisées ou si elles reçoivent des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et ne soient surveillés.
6. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
7. **AVERTISSEMENT** : Ne laissez un enfant utiliser le four sans supervision que si vous lui avez donné des instructions adéquates, afin que l'enfant soit capable d'utiliser le four de manière sûre et comprenne les dangers d'une utilisation abusive.
8. **AVERTISSEMENT** : Des pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.
9. **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il soit réparé par du personnel qualifié.
10. **AVERTISSEMENT** : Veuillez ne rien réparer ou remplacer par



vous-même dans le four. Faites appel à du personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie des micro-ondes, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

11. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécifique. L'échange doit être effectué par un agent d'entretien autorisé SHARP.
12. **AVERTISSEMENT** : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés, ceux-ci étant susceptibles d'exploser.
13. Le réchauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner une ébullition explosive différée; faites donc bien attention lors de la manipulation du récipient.
14. Veuillez ne pas cuire d'œufs dans leur coquille et ne pas réchauffer d'œufs durs entiers dans le four à micro-ondes, ceux-ci risquant d'exploser même après la cuisson. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'explodent. Retirez la coquille des œufs durs et coupez les œufs en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.
15. Vous devez vérifier que les ustensiles utilisés sont bien conçus pour un four à micro-ondes. Voir page FR-29. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
16. Veuillez à remuer ou à agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et à vérifier leur température avant qu'ils ne soient consommés pour éviter toute brûlure.
17. La porte, le boîtier extérieur, la cavité du four et les accessoires peuvent devenir très chauds durant le fonctionnement.
18. Veuillez faire attention à ne pas toucher ces zones. Pour éviter de vous brûler, utilisez toujours d'épais gants de cuisine anti-chaleur pour four. Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'incendie.
19. Si vous observez la présence de fumée, éteignez ou débran-



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

chez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

20. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous dépôts de nourriture.
21. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration des surfaces susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.
22. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la partie vitrée de la porte du four, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre.
23. Il n'est pas recommandé d'utiliser un nettoyeur vapeur.
24. Référez-vous à la page FR-32 pour plus d'instructions concernant le nettoyage des joints de porte, des cavités et pièces adjacentes.
25. Cet appareil est conçu pour être utilisé pour une utilisation domestique et autres applications similaires telles que :
 - pour la cuisine du personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail,
 - pour une utilisation par les clients des hôtels, motels et autres types d'environnements résidentiels,
 - pour les maisons de campagne,
 - pour les environnements de type chambre d'hôte.

AVERTISSEMENT : Cet appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds durant l'utilisation. Veuillez faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent toujours être gardés à l'écart s'ils ne sont pas constamment surveillés.

27. L'appareil chauffe durant l'utilisation. Veuillez faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
28. Des pièces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation. Gardez les jeunes enfants à distance du four.

Pour éviter tout risque d'incendie :

1. **Vous devez surveiller le four durant son fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuis-**



son trop long peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments et créer un risque d'incendie.

2. La prise secteur doit être facilement accessible, afin que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
3. L'alimentation électrique doit être de type 230 V~, 50 Hz avec un fusible de distribution de 13 A ou un disjoncteur de 13 A.
4. Ce four doit être alimenté par un circuit électrique indépendant.
5. Veuillez ne pas placer votre four à proximité d'une zone génératrice de chaleur. Par exemple, près d'un four à cuisson conventionnelle.
6. Ne placez pas ce four dans une atmosphère à humidité élevée ou bien où l'humidité peut s'accumuler.
7. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
8. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.
9. Ne placez pas de produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
10. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
11. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc., métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique et causer un incendie.
12. N'utilisez pas ce four à micro-ondes pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile risquerait de s'enflammer.
13. Pour faire du popcorn, n'utilisez que des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
14. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
15. Vérifiez les réglages après la mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

16. Pour éviter les surchauffes et incendies, faites attention lorsque vous cuisinez ou réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, par exemple des saucisses, des tartes ou des gâteaux.
17. Reportez-vous aux conseils correspondants dans le mode d'emploi.

Pour éviter toute blessure

1. AVERTISSEMENT :

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant toute utilisation du four.

- a) Porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
 - b) Charnières et loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
 - c) Joints de porte et surfaces de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
 - d) Intérieur de la cavité et de la porte : assurez-vous qu'il n'est pas cabossé.
 - e) Cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
2. Ne faites pas fonctionner le four avec la porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte d'une quelconque manière.
 3. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
 4. Évitez que la graisse ou les saletés ne s'accumulent sur les joints de porte ou sur les pièces adjacentes. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les dépôts de nourriture. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et Nettoyage" de la page FR-32.
 5. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de vous renseigner sur les précautions à prendre lors de l'utilisation du four.



Pour éviter toute décharge électrique

1. Ne retirez en aucun cas le boîtier externe.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouvertures d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez immédiatement le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez jamais la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Vérifiez que le cordon d'alimentation ne pend pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris de l'arrière du four.
6. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail. Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un agent d'entretien agréé par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine :

1. N'utilisez jamais de récipient scellé. Retirez tout ruban d'étanchéité et couvercle avant l'utilisation. La surpression dans un récipient scellé peut provoquer une explosion, même après l'arrêt du four.
2. Prenez des précautions lorsque vous employez votre four à micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à ouverture large de manière à ce que les bulles puissent s'échapper.

Ne chauffez pas de liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

Pour éviter tout débordement de liquide bouillant et brûlure éventuelle :

1. N'utilisez pas de temps de cuisson trop longs.
2. Remuez le liquide avant le chauffage/réchauffage.
3. Il est recommandé de placer une tige de verre ou un objet similaire (non métallique) dans le liquide durant le réchauf-



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

fage.

4. Conservez le liquide pendant au moins 20 secondes dans le four une fois le chauffage terminé, de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
3. Percez la peau des aliments tels que pommes de terre et saucisses avant de les cuire, ceux-ci pouvant exploser.

Pour éviter toute brûlure

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants de cuisine anti-chaaleur lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sachets de cuisson, etc. de manière à ce que la vapeur qui s'en échappe ne puisse pas vous brûler les mains ou le visage et pour empêcher toute ébullition éruptive.
3. **Pour éviter de vous brûler, testez toujours la température des aliments et mélangez avant de servir. Faites particulièrement attention à la température des aliments destinés aux bébés, enfants et personnes âgées. La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments. Vérifiez toujours la température des aliments.**
4. Tenez-vous éloigné du four lors de l'ouverture de la porte, de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
5. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. Ne vous appuyez pas ou ne vous accrochez pas sur la porte du four.
2. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité comme l'usage d'un porte-récipient et le retrait avec précaution de l'emballage des produits alimentaires. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages conçus pour rendre la nourriture croustillante (par exemple, ceux destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements



1. Veuillez ne modifier le four en aucune manière.
2. Veuillez ne pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'est pas adapté à un usage commercial ou scientifique.

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four :

1. N'utilisez jamais ce four à vide, sauf si recommandé dans le guide d'utilisation. Cela pourrait endommager votre four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière auto-chauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de recettes ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez pas d'ustensiles en métal, qui réfléchissent les micro-ondes et peuvent causer des arcs électriques. Utilisez seulement le plateau tournant et le support conçus pour ce four. N'utilisez pas ce four sans plateau tournant.
4. Ne posez aucun objet sur le boîtier du four pendant son fonctionnement.

REMARQUE :

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consultez un technicien qualifié. Ni le fabricant ni le distributeur ne sauraient être tenus responsables des dommages occasionnés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient d'une mauvaise observation des consignes de branchement électrique. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des surfaces d'étanchéité. Cela est normal et n'est pas une indication d'un mauvais fonctionnement ou de fuites de micro-ondes.

KIT INTÉGRÉ

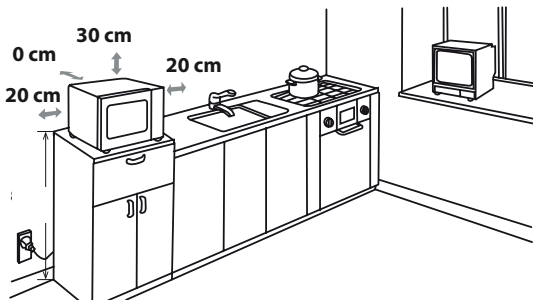
Aucun kit intégré n'est disponible pour ce four.

Ce four est conçu pour être utilisé uniquement sur un plan de travail de cuisine.



INSTALLATION

1. Retirez tous les éléments d'emballage de l'intérieur de la cavité de four et enlevez le film protecteur protégeant la surface du boîtier du four à micro-ondes. Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe de dommages.
2. Placez le four sur une surface sûre, plane et suffisamment solide pour supporter le poids du four, plus le poids de l'aliment le plus lourd à cuire dans le four. Ne placez pas le four dans un placard.
3. Sélectionnez une surface plane fournissant assez d'espace libre pour les grilles d'aération d'entrée et de sortie. La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.
 - Un espace minimum de 20 cm est requis entre le four et les murs adjacents.
 - Gardez un espace d'au moins 30 cm au-dessus du four.
 - Ne retirez pas les pieds du bas du four.
 - Bloquer l'entrée et/ou la sortie d'aération peut endommager le four.
 - Placez le four aussi loin que possible des radios et télévisions. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences sur votre signal radio ou TV.



4. La porte du four peut chauffer durant la cuisson. Placez ou montez le four afin que le bas du four soit à 85 cm ou plus au-dessus du sol. Gardez les enfants éloignés de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.

5. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).



AVERTISSEMENT : Ne placez pas le four dans un endroit générant de la chaleur ou à des niveaux élevés d'humidité (par exemple, près ou au-dessus d'un four conventionnel) ou près de matériaux combustibles (par ex. rideaux).

Ne bloquez ou n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Ne placez pas d'objet sur le four.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Assurez-vous que l'eau ne rentre pas en contact avec le cordon ou la prise électrique.
- Insérez correctement la fiche dans la prise.
- Ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise en utilisant une multiprise.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un service d'entretien agréé Sharp ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.
- Lorsque vous retirez la fiche de la prise, tirez toujours au niveau de la fiche et non du cordon, cela pouvant endommager le cordon d'alimentation et les branchements dans la fiche.
- Si la fiche installée sur votre four peut être recâblée et si la prise électrique de votre domicile n'est pas compatible avec la fiche fournie, retirez la fiche correctement (ne la coupez pas).
- Si la fiche installée sur votre four ne peut pas être recâblée et si la prise électrique de votre domicile n'est pas compatible avec la fiche fournie, coupez la fiche d'alimentation.
- Royaume-Uni/Irlande uniquement : Remplacez une fiche adaptée, en observant le code de câblage donné dans la section « Remplacement de la prise d'alimentation » en page FR-35.



AVERTISSEMENT – CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE

Royaume-Uni/Irlande uniquement : Pour brancher la bonne fiche, suivez le code de câblage donné dans la section « Remplacement de la prise d'alimentation » en page FR-35.



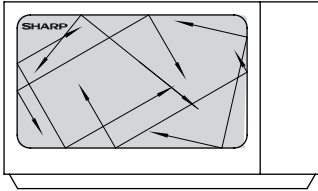
COMMENT VOTRE FOUR FONCTIONNE

Les micro-ondes sont des ondes d'énergie, semblables à celles utilisées pour les signaux de télévision et de radio.

L'énergie électrique est convertie en énergie de micro-ondes, dirigée vers le milieu-bas de la cavité par un guide d'ondes. L'agitateur à micro-ondes distribue ensuite uniformément l'énergie des micro-ondes dans tous les coins de la cavité.

Les micro-ondes ne peuvent pas passer à travers le métal. Ainsi, la cavité du four est en métal et une fine maille métallique est présente sur la porte.

Lors de la cuisson, les micro-ondes rebondissent aléatoirement sur les côtés de la cavité du four.



Les micro-ondes passent à travers certains matériaux, comme le verre et le plastique, pour chauffer la nourriture. (voir « Ustensiles adaptés » en page FR-29).

L'eau, le sucre et les graisses des aliments absorbent les micro-ondes, ce qui les fait vibrer. Cela produit de la chaleur par friction, de la même façon que vous chauffez vos mains en les frottant.

Les zones extérieures de la nourriture sont chauffées par l'énergie des micro-ondes, et la chaleur se déplace vers le centre par conduction, comme pour la cuisine classique. Il est important de tourner, réarranger ou remuer la nourriture pour assurer un chauffage uniforme.

Une fois la cuisson terminée, le four arrête automatiquement de produire des micro-ondes.

Un temps de repos est nécessaire après cuisson, car cela permet à la chaleur de se disperser uniformément dans la nourriture.

NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES



FR

Niveau de puissance	Appuyez sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE	Pourcentage
FORT	X1	P100
	X2	P-90
MOYEN-FORT	X3	P-80
	X4	P-70
MOYEN	X5	P-60
	X6	P-50
MOYEN DOUX (Décongélation)	X7	P-40
	X8	P-30
DOUX (Décongélation)	X9	P-20
	X10	P-10

- Votre four possède 10 niveaux de puissance, comme indiqué.
- Pour changer le niveau de puissance de cuisson, entrez le temps de cuisson requis puis appuyez sur la touche NIVEAU E PUISSANCE jusqu'à ce que l'écran affiche le niveau souhaité.

• Niveau de puissance

Le niveau de puissance du micro-ondes varie avec l'activation et la désactivation de l'énergie par micro-ondes.

Lorsque vous utilisez des niveaux de puissance autres que P-100, vous pourrez entendre l'activation et la désactivation de cette énergie lorsque la nourriture cuit ou décongèle.

• Vérifier le niveau de puissance

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes durant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**. Le niveau de puissance actif s'affiche tant que la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** est enfoncée. La minuterie du four continue à se décompter lorsque l'écran affiche le niveau de puissance.

IMPORTANT: Le niveau de puissance par défaut du micro-ondes est P-100 si vous n'appuyez pas sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**

D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit :

P-100/90 (FORT = 800/720 W) Utiliser pour la cuisson rapide ou le réchauffage, par ex., de plats cuisinés, boissons chaudes, légumes, etc.

P-80/70 - (MOYEN-FORT = 640/560 W) Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les gâteaux de Savoie. Avec ce réglage réduit, la nourriture cuira de façon homogène sans que les bords ne soient trop cuits.

P-60/50 - (MOYEN = 480/400 W) Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

P-40/30 - (MOYEN DOUX = 320/240 W) Pour décongeler, sélectionnez ce niveau de puissance, afin de vous assurer que les aliments décongèlent de manière uniforme. Ce réglage est aussi parfait pour la cuisson du riz, des pâtes, des raviolis chinois et de la crème anglaise.

P-20/10 - (DOUX = 160/80 W) Pour une décongélation légère, par ex. pour les gâteaux à la crème ou pâtisseries.

AVANT LA MISE EN SERVICE



Branchez le four.

1. L'écran du four affiche :

1.



REMARQUE : Veuillez noter que ce modèle n'a PAS de fonction d'horloge.



COMMENT UTILISER VOTRE FOUR

Ouverture de la porte :

Pour ouvrir la porte du four, poussez le bouton d'ouverture de la porte.

Démarrage du four :

Préparez et placez les aliments dans un plat approprié sur le plateau ou placez-les directement sur le plateau. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO**.



Arrêt du four :

Si vous souhaitez arrêter le four pendant la cuisson, appuyez sur la touche **ARRÊT/EFFACER** ou ouvrez la porte du four. Si vous souhaitez annuler le programme de cuisson, appuyez sur **ARRÊT/EFFACER** deux fois.



Votre four vous permet de cuisiner et de décongeler des aliments avec des programmes automatiques, ou de cuisiner et décongeler de la nourriture manuellement.

Les fonctions de cuisson et de décongélation automatiques vous permettent de cuisiner et décongeler avec des programmes prédéfinis pour lesquels les durées ont été calculées pour vous, par ex. CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE, DÉCONGÉLATION RAPIDE, DÉCONGÉLATION À POIDS AUTOMATIQUE.

Les fonctions de cuisson et de décongélation manuelles vous permettent de cuisiner/décongeler des aliments et des poids qui ne sont pas inclus dans les programmes automatiques.

Voici des exemples de fonctions de cuisson et de décongélation manuelles.

Pour les fonctions de cuisson et de décongélation manuelles, consultez les pages FR-19 - 23.

CUISSON MANUELLE

- Entrez le temps de cuisson et utilisez les niveaux de puissance micro-ondes P-10 à P100 pour cuire (référez-vous à la page FR-16).
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 à 3 fois pendant la cuisson.
- Après la cuisson, couvrez les aliments et laissez-les reposer, comme recommandé.

Exemple :

Pour cuire pendant 2 minutes et 30 secondes à la puissance de micro-ondes P-70.

1. Saisissez le niveau de puissance en appuyant 4 fois sur la touche NIVEAU DE PUISSANCE pour 70P.
2. Saisissez la durée de cuisson en appuyant sur la touche 1 MIN deux fois, puis la touche 10 SEC 3 fois.
3. Appuyez sur la touche DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO une fois pour démarrer la cuisson.



x4



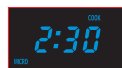
x2



x3



x1



L'affichage décompte le temps de cuisson.



DÉCONGÉLATION MANUELLE

- Entrez le temps de décongélation et utilisez les niveaux de puissance micro-ondes P-10 à P-30 pour décongeler (référez-vous à la page FR-16).
- Mélangez ou tournez les aliments, lorsque cela est possible, 2 à 3 fois pendant la décongélation.
- Après la décongélation, couvrez les aliments d'une feuille de papier aluminium et laissez-les reposer jusqu'à décongélation complète.

Exemple :

Pour décongeler pendant 10 minutes à puissance de micro-ondes P30.

1. Saisissez le niveau de puissance en appuyant 8 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.



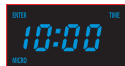
x8



2. Saisissez la durée de décongélation en appuyant une fois sur la touche **10 MIN.**



x1



3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** une fois pour démarrer la décongélation.



x1



L'affichage décompte le temps de cuisson restant.

REMARQUES :

- Lorsque le four démarre, la lampe du four s'allume et le plateau tournant commence à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens opposé.
- Vous pouvez choisir un temps de cuisson maximal de 99 minutes, 50 secondes (99:50).
- Si la porte est ouverte durant la cuisson, le temps de cuisson s'arrête automatiquement sur l'écran. Le temps de cuisson commence à se décompter à nouveau lorsque la porte est fermée et que vous appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO**.
- Si vous souhaitez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**. Le niveau de puissance utilisé s'affiche tant que vous appuyez sur la touche.


FR





CUISSON/DÉCONGÉLATION À POIDS AUTOMATIQUE

La **CUISSON/DÉCONGÉLATION À POIDS AUTOMATIQUE** vous permet de faire cuire ou de décongeler les plats préprogrammés répertoriés. Suivez l'exemple ci-dessous pour plus d'informations sur l'utilisation de ces fonctions.

La **CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE** vous permet de cuire 3 menus populaires.

Lorsque vous cuisinez du bœuf, appuyez sur la touche **CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE** x 1  s'affiche à l'écran.

Lorsque vous cuisinez de l'agneau, appuyez sur la touche **CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE** x 1  s'affiche à l'écran.

Lorsque vous cuisinez du porc, appuyez sur la touche **CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE** x 3  s'affiche à l'écran.

Exemple 1 : Pour cuisiner 1,2 kg de bœuf froid avec la **CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE**.

1. Appuyez sur la touche **CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE** une fois.



x1



2. Saisissez le poids en appuyant sur les touches **PLUS** ou **MOINS** jusqu'à ce que le poids souhaité s'affiche.



x12



3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** une fois pour démarrer la cuisson.



x1



L'affichage décompte le temps de cuisson restant.

REMARQUE : Pendant la cuisson à poids automatique, le système se met en pause et émet un son pour rappeler à l'utilisateur de retourner la nourriture. Appuyez alors sur **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** pour reprendre.

Exemple 2 : Pour décongeler un morceau de viande mélangée de 1,2 kg en utilisant le programme **DÉCONGÉLATION À POIDS AUTOMATIQUE**.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION À POIDS AUTOMATIQUE**.



x1



2. Saisissez le poids en appuyant sur les touches **PLUS** ou **MOINS** jusqu'à ce que le poids souhaité s'affiche.



x12



3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** une fois pour démarrer la décongélation.



x1



L'affichage décompte le temps de décongélation restant.

REMARQUE : Pendant la décongélation à poids automatique, le système se met en pause et émet un son pour rappeler à l'utilisateur de retourner la nourriture. Appuyez alors sur **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** pour reprendre.

TABLEAU DE CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE






PLAGE DE POIDS :

- Le poids des aliments doit être arrondi à 0,1 kg, par exemple, 0,3 kg pour 0,34 kg ou 0,7 kg pour 0,65 kg.
- Vous devez saisir un poids au sein de la plage (voir les tableaux suivants).

REMARQUES :

- Lorsqu'une action est requise (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête et émet un signal sonore audible. Le temps de cuisson restant et un indicateur clignotent sur l'écran. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO**.
- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Vérifiez que les aliments sont bien chauds après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.

CUISSON À POIDS AUTOMATIQUE

MENU	PLAGE DE POIDS	PROCÉDURE DE CUISSON
Rôti de bœuf 	0,1 kg, 2,5kg	<ul style="list-style-type: none">• Mettez la viande dans un plat sur le plateau.• Tournez la viande lorsque vous entendez le signal sonore.• Après la cuisson, laissez la viande reposer enveloppée dans du papier aluminium pendant 10 minutes.
Rôti d'agneau 	0,1 kg, 2,5kg	<ul style="list-style-type: none">• Mettez la viande dans un plat sur le plateau.• Tournez la viande lorsque vous entendez le signal sonore.• Après la cuisson, laissez la viande reposer enveloppée dans du papier aluminium pendant 10 minutes.
Rôti de porc 	0,1 kg, 2,5kg	<ul style="list-style-type: none">• Mettez la viande dans un plat sur le plateau.• Tournez la viande lorsque vous entendez le signal sonore.• Après la cuisson, laissez la viande reposer enveloppée dans du papier aluminium pendant 10 minutes.

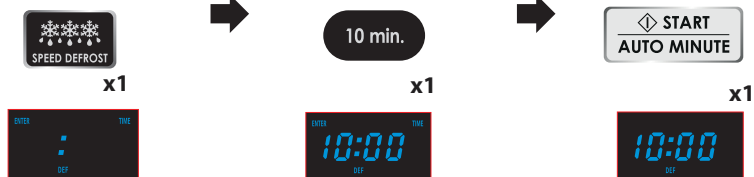


DÉCONGÉLATION RAPIDE

Ce programme permet de décongeler la viande rapidement tout en vous autorisant à choisir un temps de décongélation approprié, en fonction du type de viande. Suivez les exemples ci-dessous pour plus de détails concernant la manière d'utiliser ce programme.

Exemple : Pour décongeler les aliments pendant 10 minutes.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION RAPIDE**.
2. Saisissez la durée de cuisson en appuyant une fois sur la touche **10 MIN.**
3. Appuyez une fois sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** une fois pour démarrer la cuisson.



REMARQUE : Lors du processus de décongélation, le système se mettra en pause et émettra un signal sonore pour vous rappeler de retourner la nourriture pour assurer une décongélation uniforme. Une fois cela fait, appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** pour reprendre la décongélation.



CUISSON AUTOMATIQUE

La **CUISSON AUTOMATIQUE** vous permet de cuire les aliments répertoriés sur le panneau de commande et le tableau à la page FR-22. Suivez l'exemple ci-dessous pour plus d'informations sur l'utilisation de cette fonction.



Exemple : Pour cuire 0,3 kg de riz avec la fonction de cuisson **RIZ/PÂTES** automatique.

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant une fois sur la touche **RIZ/PÂTES**.
2. Saisissez le poids en appuyant sur les touches **POIDS** jusqu'à ce que le poids souhaité s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** pour démarrer la cuisson.



REMARQUE : En fonction de la sélection, la fonction **RIZ/PÂTES** a des temps de cuisson automatique différents. Pour cuire le riz, appuyez sur la touche **RIZ/PÂTES** une fois : r s'affichera à l'écran. Pour cuire des pâtes, appuyez sur la touche **RIZ/PÂTES** deux fois : P s'affichera.

TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE



SÉLECTION DU MENU : Vous pouvez sélectionner le menu directement sur la page de touches en appuyant sur la touche correspondante.

Menus à cuisson automatique :

Menu Auto	Affichage	Méthode de cuisson	Poids/portion/ustensiles	Durée
Pommes de terre en robe des champs	/	100% Micro-ondes	230g 460g	05:00 08:00
Réchauffer du thé Café	/	100% Micro-ondes	1 (tasse) 200 mL 2 (tasses) 400 mL 3 (tasses) 600 mL	01:30 02:40 03:50
Riz	/	25% temps : 100% Micro-ondes 75% temps : 40% Micro-ondes	150 g 300 g 450 g 600 g	18:00 23:00 28:00 33:00
Pâtes	/	80% Micro-ondes	100 g 200 g 300 g	20:00 25:00 30:00
Popcorn	/	100% Micro-ondes	99 g	02:50
Légumes	/	100% Micro-ondes	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	03:00 04:00 05:00 06:00 07:00
Pizza	/	100% Micro-ondes	150 g 300 g 450 g	00:50 01:20 01:50
Plat surgelé	/	100 % Micro-ondes : à la moitié du temps, un signal est émis pour vous rappeler de retourner la nourriture	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	06:30 08:30 10:30 12:30 14:30
Soupe	A-1	100% Micro-ondes	1 bol (300 mL) 2 bols (600 mL) 3 bols (900 mL)	02:30 04:00 06:00
Morceau de poulet	A-2	Combinaison 1, aux 2/3 du temps, un signal est émis pour vous rappeler de retourner la nourriture	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00



TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE

Menu Auto	Affichage	Méthode de cuisson	Poids/portion/ustensiles	Durée
Steak	A-3	Combinaison 1, aux 2/3 du temps, un signal est émis pour vous rappeler de retourner la nourriture	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Bacon	A-4	Combinaison 1, aux 2/3 du temps, un signal est émis pour vous rappeler de retourner la nourriture	100 g 200 g 300 g	09:00 12:00 15:00
Côtelettes de porc	A-5	Combinaison 1, aux 2/3 du temps, un signal est émis pour vous rappeler de retourner la nourriture	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Morceaux de poisson	A-6	Combinaison 1, aux 2/3 du temps, un signal est émis pour vous rappeler de retourner la nourriture	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00

PLAGE DE POIDS :

- Le poids des aliments doit être arrondi à 0,1 kg, par exemple, 0,3 kg pour 0,34 kg ou 0,7 kg pour 0,65 kg.

REMARQUES :

- Si vous devez mélanger la nourriture pendant le processus de cuisson automatique, le four s'arrêtera et vous entendrez un signal sonore. Le temps de cuisson restant et un indicateur clignotent sur l'écran. Pour continuer la cuisson une fois la nourriture mélangée, appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO**.
- La température finale varie en fonction de la température d'origine des aliments. Vérifiez que les aliments sont bien chauds après la cuisson. Vous pouvez prolonger la cuisson manuellement si nécessaire.
- Les résultats de la cuisson automatique dépendent de variantes telles que la forme et la taille des aliments ainsi que de vos préférences personnelles en matière de cuisson. Si vous n'êtes pas satisfait(e) du résultat, veuillez ajuster le temps de cuisson à votre convenance.



1. CUISSON PAR SÉQUENCE :

Cette fonction permet un fonctionnement continu et ininterrompu pendant 2 étapes différentes.

Exemple :

Pour cuisiner : 5 minutes à puissance P-100 (Étape 1)
16 minutes à puissance P-30 (Étape 2)

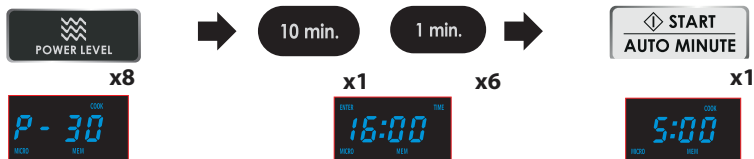
Étape 1

1. Saisissez le niveau de puissance en appuyant une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
2. Saisissez la durée de cuisson en appuyant cinq fois sur la touche **1 MIN.**



Étape 2

3. Saisissez le niveau de puissance en appuyant 8 fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
4. Saisissez la durée de cuisson en appuyant sur la touche **10 MIN** une fois, puis la touche **1 MIN** 6 fois.
5. Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** une fois pour démarrer.



Le four commencera la cuisson pendant 5 minutes sur le niveau de puissance P-100, puis continuera avec 16 minutes à P-30.

REMARQUE : si vous sélectionnez P-100 comme niveau de puissance finale, il n'est pas nécessaire de saisir le niveau de puissance.

2. DÉCOMPTE AUTOMATIQUE :

Le **DÉCOMPTE AUTOMATIQUE** vous permet de :

- Cuisiner sur la puissance de micro-ondes P-100 par multiples de 1 minute.
- Prolonger la cuisson par tranches de 1 minute en mode cuisson manuelle.

Exemple : Pour cuire 2 minutes sur P-100, appuyez deux fois sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO**.

Exemple :



REMARQUE :

- Il est possible de prolonger le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes, 50 secondes au maximum.



FONCTIONS PRATIQUES

3. MINUTERIE DE CUISINE :

Utilisez la **MINUTERIE DE CUISINE** comme minuterie ou pour surveiller le temps de décongélation/cuisson de la nourriture.

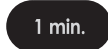
Exemple :

Pour régler la minuterie sur 5 minutes.

1. Appuyez sur la touche **MINUTERIE DE CUISINE** une fois.
2. Saisissez la durée souhaitée en appuyant cinq fois sur la touche **1 MIN.**
3. Appuyez sur la touche **DÉ-MARRER/DÉCOMPTE AUTO** une fois pour démarrer.



x1



x5



x1



Le compte à rebours commence. Lorsqu'il atteint zéro, vous entendrez un signal sonore.



Vous pouvez saisir n'importe quelle durée jusqu'à 99 minutes, 50 secondes. Pour annuler la **MINUTERIE DE CUISINE** lors du compte à rebours, appuyez simplement sur la touche **ARRÊT/EFFACER**.

REMARQUE: Vous ne pouvez pas utiliser la fonction **MINUTERIE** pendant la cuisson.

4. VERROUILLAGE ENFANT

Pour régler le verrouillage enfant, procédez comme suit : En mode veille, en absence d'opération pendant une minute, le four passe automatiquement en mode verrouillage enfant et le voyant de verrouillage s'allume.

En état verrouillé, toutes les touches sont désactivées.

Pour annuler le verrouillage enfant : En mode de verrouillage enfant, ouvrez ou fermez la porte du four une fois pour annuler le programme.

5. Fonction MUET

Pour définir la fonction MUET : Appuyez la touche **MUET** une fois, le four passe alors en mode muet.

Dans ce mode, les programmes et touches n'émettent aucun son.

Pour désactiver la fonction muet : En état muet, appuyez sur la touche **MUET** une fois.

Les signaux sonores seront émis et les programmes et touches reviendront à leur état normal.



6. CUISSON AU GRIL UNIQUEMENT

Le gril en haut de la cavité du four possède un seul niveau de puissance. Utilisez la grille pour griller de petits aliments tels que le bacon, le lard fumé et les pains aux raisins. La nourriture peut être placée directement sur la grille, dans un plat à gâteaux ou dans un plat résistant à la chaleur sur la grille.

- En mode veille, appuyez sur la touche **GRIL** une fois.
- Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson. Le temps le plus long possible est de 99 minutes et 50 secondes.
- Appuyez sur la touche **DÉMARRER/DÉCOMPTE AUTO** pour confirmer.

7. CUISSON MICRO-ONDES+GRIL

MICRO-ONDES+GRIL combine la puissance micro-ondes et la cuisson au gril. **MI-CRO-ONDES+GRIL** signifie que la cuisson se fait alternativement par micro-ondes et au gril. La combinaison de la cuisson micro-ondes avec le gril permet de réduire le temps de cuisson, tout en ayant des aliments grillés.

Il existe deux types de combinaison :

COMBINAISON 1 (C-1)

Le micro-ondes fonctionne pendant 8 secondes puis s'arrête 2 secondes, le gril fonctionne pendant 18 secondes puis s'arrête pendant 5 secondes, ce qui constitue un cycle.

COMBINAISON 2 (C-2)

Le micro-ondes fonctionne pendant 13 secondes puis s'arrête 5 secondes, le gril fonctionne pendant 10 secondes puis s'arrête pendant 5 secondes, ce qui constitue un cycle.



CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

Les micro-ondes cuisent les aliments plus rapidement que la cuisson traditionnelle. Il est ainsi essentiel de suivre certaines techniques pour assurer de bons résultats.

Beaucoup de ces techniques sont similaires à celles utilisées dans la cuisine traditionnelle.

REMARQUES SUR LES CONSEILS DE CUISSON :

- Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'ignition.
- N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. (voir « Ustensiles adaptés » en page FR-29).
- Ne placez pas de nourriture ou d'ustensiles chauds sur un plateau tournant froid, ou des aliments/ustensiles froids sur un plateau chaud.
- Restez toujours à proximité du four lors de son utilisation.
- Les liquides et aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants/pots scellés ou avec un couvercle, car la pression s'accumulerait à l'intérieur et pourrait causer l'explosion du contenant.
- Utilisez uniquement la fonction Popcorn du micro-ondes dans les limites recommandées sur l'emballage (suivez les instructions du fabricant). N'utilisez jamais d'huile sauf mention contraire par le fabricant, et ne dépassez jamais le temps de cuisson indiqué.



AVERTISSEMENT :

Suivez les instructions du manuel d'utilisation de SHARP en toutes circonstances.



Si vous dépassez les temps de cuisson recommandés et utilisez des niveaux de puissance trop élevés, la nourriture peut surchauffer, brûler et même prendre feu et endommager le four dans les cas extrêmes.

Techniques de cuisson

Arranger	Placez les parties les plus épaisses de la nourriture vers l'extérieur du plat, par exemple des pilons de poulet. Les aliments placés vers l'extérieur du plat recevront plus d'énergie, et cuiront donc plus rapidement que ceux au centre.	
Couvrir	Certaines nourritures doivent être couvertes lors de la cuisson au micro-ondes. Suivez les recommandations, le cas échéant. Utilisez du film plastique pour micro-ondes ou un couvercle adapté.	
Percer	Les aliments à coquille, peau ou membrane doivent être percés à plusieurs endroits avant cuisson ou réchauffage, car la vapeur s'accumule et peut causer l'explosion des aliments. par ex. pour les pommes de terre, le poisson, le poulet, les saucisses.	
	REMARQUE : Les œufs dans leur coquille et les œufs durs/à la coque ne doivent pas être chauffés au micro-ondes, car ils pourraient exploser, même après cuisson.	
Mélanger, tourner et réarranger	Pour une cuisson uniforme, il est essentiel de mélanger, tourner et réarranger les aliments pendant la cuisson. Mélangez et réarrangez toujours de l'extérieur vers le centre.	
Laisser reposer	Un temps de repos est nécessaire après cuisson, car cela permet à la chaleur de se disperser uniformément dans la nourriture.	



Caractéristiques de la nourriture

Composition	Les aliments riches en gras ou en sucre (par ex. flans, pâtés) nécessitent moins de temps de chauffage. Attention pour éviter les surchauffes qui peuvent conduire à des incendies.
Densité	Les os des aliments conduisent la chaleur, ce qui cuit la nourriture plus rapidement. Attention à cuire de tels aliments uniformément. La densité de nourriture affectera le temps de cuisson nécessaire.
Quantité	Les aliments légers et poreux, comme les gâteaux ou le pain, cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, comme les rôtis et les ragoûts. La quantité de micro-ondes dans votre four reste la même, quelle que soit la quantité d'aliments cuisinés. Le temps de cuisson doit être augmenté en fonction de la quantité d'aliments placés dans le four. par ex. il faut plus de temps pour cuire quatre pommes de terre que deux.
Taille	Les petits aliments cuisent plus rapidement que les grands, car les micro-ondes peuvent pénétrer de tous les côtés jusqu'au centre. Pour une cuisson uniforme, utilisez des morceaux de taille similaire.
Forme	Les aliments qui sont de forme irrégulière, comme les poitrines ou les pilons de poulet nécessiteront plus de temps de cuisson pour les parties les plus épaisses. Pour une cuisson uniforme, placez les morceaux les plus épais vers l'extérieur du plat, où ils recevront plus d'énergie.
Température de la nourriture	Les formes rondes cuiront plus uniformément que les formes carrées au micro-ondes. La température initiale de la nourriture affecte le temps de cuisson requis. Les aliments frais nécessiteront plus de temps de cuisson que ceux à température ambiante. par ex. un gâteau fait avec des ingrédients réfrigérés (comme de la margarine) prendra plus de temps à cuire qu'un gâteau fait avec des ingrédients à température ambiante. La température du conteneur n'est pas une véritable indication de la température de la nourriture ou boisson. Coupez les aliments avec garniture, comme les beignets à la confiture, pour libérer la chaleur ou la vapeur.



Visage et mains : portez toujours des gants de cuisine pour retirer des aliments ou ustensiles du four. Restez en arrière lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre la dissipation de la chaleur ou de la vapeur. Lors du retrait des couvercles (film plastique par exemple), de l'ouverture de sacs de cuisson ou d'emballages de popcorn, attention à ne pas laisser la vapeur atteindre vos mains et votre visage.



Vérifiez la température des aliments et boissons, et mélangez-les avant de les servir. Faites particulièrement attention lorsque vous servez des nourrissons, enfants ou personnes âgées. Le contenu des biberons et petits pots doit être mélangé ou secoué, et la température doit être vérifiée avant consommation pour éviter les brûlures.



USTENSILES ADAPTÉS

Pour cuire / décongeler des aliments dans un four à micro-ondes, l'énergie micro-ondes doit pouvoir pénétrer au travers du récipient contenant la nourriture. Il est ainsi important de choisir des ustensiles adaptés.

Les plats ronds / ovales sont préférables à ceux carrés / rectangulaires, la nourriture placée dans les coins ayant tendance à trop cuire. Une large gamme d'ustensiles de cuisine peut être utilisée, spécifiée dans la liste ci-dessous.

Ustensiles de cuisine	Compatibles micro-ondes	Commentaires
Papier aluminium Récipients en aluminium	✓ / ✗	De petits morceaux d'aluminium peuvent être utilisés pour empêcher les aliments de surchauffer. Gardez le papier aluminium à une distance d'au moins 2 cm des parois du four, des arcs électriques pouvant se former. Les récipients en papier aluminium ne sont pas recommandés, sauf si spécifié par le fabricant, comme par ex. Microfoil®. Suivez dans ce cas les instructions avec attention.
Plats brunisseurs	✓	Suivez toujours les instructions du fabricant. Ne dépassez pas le temps de cuisson donné. Faites très attention, car ces plats deviennent très chauds.
Porcelaine et céramiques	✓ / ✗	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine fine sont habituellement adaptées, à part dans le cas de décorations métalliques.
Plats en verre, par ex. Pyrex®	✓	Restez vigilant lors de l'utilisation de verrerie fine, la chaleur brutale pouvant les craqueler ou les casser.
Métal	✗	Il n'est pas recommandé d'utiliser de récipients en métal, ceux-ci pouvant être source d'arcs électriques et causer des incendies.
Plastique/Polystyrène par ex. récipients de restauration rapide	✓	Il est important de bien faire attention à la cuisson, certains récipients pouvant se déformer, fondre ou se décoller à haute température.
Film plastique	✓	Ne doit pas toucher la nourriture et doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper.
Sachets de congélation / à griller	✓	Doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper. Assurez-vous que les sachets sont compatibles avec la cuisson micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou métal, celles-ci pouvant fondre ou s'enflammer à cause d'arcs électriques.
Assiettes et gobelets en papier et papier essuie-tout	✓	Utilisez uniquement pour réchauffer ou absorber l'humidité. Vérifiez soigneusement la cuisson, une surchauffe peut être source d'incendie.
Paille et récipients en bois	✓	Restez toujours à proximité du micro-ondes lors de l'utilisation de ces matériaux, leur surchauffe pouvant être cause de départ de feu.
Papier recyclé et journaux	✗	Peut contenir des résidus de métaux pouvant causer des arcs électriques et un départ de feu.



AVERTISSEMENT :

Lorsque vous réchauffez un plat dans un récipient en plastique ou en papier, surveillez le four pour prévenir tout risque d'ignition.

CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION



FR

La décongélation des aliments au micro-ondes est la méthode la plus rapide. Il s'agit d'un processus simple, mais il est essentiel de suivre les instructions suivantes pour assurer la bonne décongélation des aliments.

Réarranger	Les aliments placés vers l'extérieur du plat seront décongelés plus rapidement que ceux au centre. Il est donc essentiel d'arranger la nourriture jusqu'à 4 fois lors de la décongélation. Déplacez les morceaux étroitement emballés de l'extérieur vers le centre et réorganisez les zones de chevauchement. Cela assurera la décongélation uniforme des aliments.
Séparer	Les aliments peuvent être collés lors de leur retrait du congélateur. Il est important de séparer les aliments dès que possible lors de la décongélation. par ex. tranches de jambon, filets de poulet.
Protéger	Certaines zones de la nourriture peuvent devenir chaudes. Pour éviter qu'elles deviennent trop chaudes et commencent à cuire, ces zones doivent être protégées par de petits morceaux de papier aluminium, qui réfléchit les micro-ondes, par ex. sur les cuisses et ailes de poulet.
Laisser reposer	Un temps de repos est nécessaire pour assurer la décongélation complète de la nourriture. La décongélation n'est pas terminée lorsque la nourriture est sortie du micro-ondes. La nourriture doit rester couverte pendant un certain temps pour s'assurer que le centre est complètement décongelé.
Retourner	Il est essentiel de retourner les aliments au moins 3 - 4 fois pendant la décongélation. Cela est important pour assurer une décongélation complète.





REMARQUES :

- Retirez l'emballage complet avant décongélation.
- Pour décongeler des aliments, utilisez les niveaux de puissance MOYEN DOUX ou DOUX du micro-ondes.



CONSEILS POUR LE RÉCHAUFFAGE

Pour réchauffer des aliments, suivez les conseils et les instructions ci-dessous pour vous assurer que la nourriture est complètement réchauffée avant de la servir.

Plateaux-repas	Enlevez les morceaux de viande ou de volaille, réchauffez-les séparément, voir ci-dessous. Placez les petits morceaux au centre de l'assiette, et les morceaux plus gros au bord. Couvrez avec un film plastique et réchauffez sur MOYEN. Mélangez/Réarrangez à la moitié du temps de réchauffage. REMARQUE : Assurez-vous que la nourriture est complètement réchauffée avant de la servir.	
Viande émincée	Couvrez avec du film plastique pour micro-ondes et réchauffez sur MOYEN. Réarrangez au moins une fois pour assurer un réchauffage uniforme. REMARQUE : Assurez-vous que la viande est complètement réchauffée avant de la servir.	
Morceaux de volaille	Placez les morceaux les plus gros au bord de l'assiette, couvrez avec du film plastique pour micro-ondes et réchauffez sur MOYEN FORT. Tournez à la moitié du temps de réchauffage. REMARQUE : Assurez-vous que la volaille est complètement réchauffée avant de la servir.	
Ragoûts	Couvrez avec du film plastique pour micro-ondes et réchauffez sur MOYEN. Mélangez fréquemment pour assurer un réchauffage uniforme. REMARQUE : Assurez-vous que la nourriture est complètement réchauffée avant de la servir.	

Pour obtenir les meilleurs résultats lors du réchauffage, sélectionnez un niveau de puissance de micro-ondes adapté pour le type de nourriture. Par exemple, un bol de légumes peut être réchauffé avec le niveau FORT, alors que des lasagnes contenant des ingrédients ne pouvant pas être mélangés doivent être réchauffées avec le niveau MOYEN.

REMARQUES :

- Retirez la nourriture des contenants en aluminium ou en métal avant de la réchauffer.
- Les temps de réchauffage varient en fonction de la forme, de l'épaisseur, de la quantité et de la température de la nourriture, ainsi que de la taille, de la forme et du matériau du contenant.



Ne chauffez pas de liquide dans un récipient à col étroit, car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.

- Pour éviter les surchauffes et incendies, faites attention lorsque vous réchauffez des plats ayant une forte proportion de sucre ou de graisse, comme des tartes ou des gâteaux.
- Ne chauffez jamais l'huile ou la graisse à frire, car cela peut provoquer une surchauffe et un incendie.
- Les pommes de terre en conserve ne doivent pas être chauffées dans le four à micro-ondes, suivez les instructions du fabricant sur la boîte.



Veillez à remuer ou à agiter le contenu des biberons et pots pour bébé et à vérifier leur température avant qu'ils ne soient consommés pour éviter toute brûlure.



INTÉRIEUR DU FOUR

- Il est important de nettoyer l'intérieur de votre four à micro-ondes après chaque utilisation.
- Pour nettoyer l'intérieur du four, utilisez une solution détergente neutre, comme du liquide vaisselle avec de l'eau chaude sur un chiffon doux.
- Les éclaboussures de nourriture et de liquide s'accumulent sur les parois du four et le plafond. Les résidus de graisse et de nourriture peuvent surchauffer, produire de la fumée voire prendre feu lors de l'utilisation ultérieure du four.
- Gardez le **cadre du répartiteur d'ondes** toujours propre. Le cadre du répartiteur d'ondes est composé d'un matériau fragile et doit être nettoyé avec précaution (suivez les instructions de nettoyage ci-dessus). NOTE : Ne laissez pas tremper le boîtier du guide d'ondes, il pourrait se désagréger.
Le boîtier du guide d'onde est une pièce consommable qui, s'il n'est pas nettoyé régulièrement, devra être remplacé.
- La nourriture relâche de la vapeur durant la cuisson et cause de la condensation à l'intérieur du four et de la porte. Il est important de garder le four sec. Une accumulation de condensation peut mener à une rouille de l'intérieur du four.
- **Évitez que la graisse ou les saletés ne s'accumulent sur les joints de porte ou sur les pièces adjacentes. Cela peut empêcher la porte de se fermer correctement et causer une fuite des micro-ondes (suivez les instructions de nettoyage).**
- Assurez-vous que le plateau tournant et le support de rouleau sont nettoyés après chaque utilisation. Pour cela, utilisez une solution liquide vaisselle neutre et laissez sécher. Cela empêchera l'accumulation de graisse et de résidus alimentaires.
Le plateau tournant est lavable au lave-vaisselle.
- **NETTOYEZ LE FOUR À INTERVALLES RÉGULIERS ET RETIREZ TOUT DÉPÔTS DE NOURRITURE.**
Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration des surfaces susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

Boîtier extérieur

- Essayez l'extérieur du four à micro-ondes avec une solution détergente neutre, comme du liquide vaisselle avec de l'eau chaude sur un chiffon doux.
- Le panneau de commande doit être essuyé et séché avec la porte ouverte avant d'arrêter le four.

REMARQUES :

- N'utilisez jamais de nettoyeurs aérosols ou de grattoirs abrasifs, car ils endommageraient la surface du four.
- Veillez à ne pas utiliser de produits décapants pour four.
- Veillez à ne pas laisser d'eau savonneuse s'écouler dans les petits trous des parois et la cavité du four. L'excès d'eau dans ces trous peut endommager l'intérieur du four.



DÉPANNAGE

Si vous pensez que le four ne fonctionne pas correctement, voici quelques vérifications simples que vous pouvez effectuer vous-même avant d'appeler un technicien. Cela vous évitera des appels inutiles au centre de service si la cause du problème est simple.

Suivez les vérifications simples décrites ci-dessous :

Placez une demi-tasse d'eau sur le plateau tournant et fermez la porte. Sélectionnez FORT et programmez le four pour une cuisson de 1 minute.

1. Est-ce que la lampe s'allume pendant la cuisson ?
2. Est-ce que le plateau tourne ?
3. Est-ce que le ventilateur de refroidissement fonctionne ? (Vérifiez en plaçant votre main au-dessus des ouvertures de ventilation.)
4. Entendez-vous le signal sonore après 1 minute ?
5. L'eau de la tasse est-elle chaude ?

Si la réponse à une de ces questions est NON, vérifiez d'abord que le four est bien branché et que le fusible n'a pas sauté. S'il n'y a pas de problème de ce côté-là, consultez le tableau ci-dessous.

REMARQUE :

Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale (voir ci-dessous) en utilisant le même mode de cuisson, le mécanisme de sûreté du four s'active automatiquement. La puissance micro-ondes est alors réduite.

Mode de cuisson	Durée standard
Cuisson à niveau de micro-ondes FORT	20 minutes

AVERTISSEMENT :

Veillez ne rien réparer ou remplacer par vous-même dans le four. Il est dangereux pour d'autres personnes que les techniciens formés de SHARP d'effectuer les réparations ou l'entretien.

Cela est important, car il peut être nécessaire de retirer les couvercles qui assurent la protection contre l'énergie des micro-ondes.

- Le joint de la porte empêche les fuites de micro-ondes pendant le fonctionnement, mais ne forme pas un joint étanche. Il est normal de voir des gouttes d'eau ou de la lumière, ou de sentir de la chaleur autour de la porte du four. La nourriture avec une haute teneur en humidité dégagera de la vapeur et causera de la condensation à l'intérieur de la porte qui peut s'écouler hors du four.
- Réparations et modifications : n'essayez pas d'utiliser le four s'il ne fonctionne pas correctement.
- Boîtier externe et accès à la lampe : Ne retirez jamais le boîtier externe. Cela est très dangereux en raison des pièces internes à haute tension qui ne doivent jamais être touchées, car cela peut provoquer une électrocution.
Votre four n'est pas équipé d'un couvercle d'accès à la lampe. Si la lampe est en panne, ne tentez pas de remplacer la lampe vous-même, et appelez un centre de service agréé SHARP.
- **Fonction de refroidissement** : si le micro-ondes est réglé sur 2 minutes ou plus (dans n'importe quel mode), une fois que le programme est terminé, il entrera dans un mode de refroidissement de 3 minutes au cours duquel le ventilateur restera allumé. Cela n'est pas un défaut. Après 3 minutes sans cuisson, le ventilateur s'arrêtera automatiquement.

DÉPANNAGE



PROBLÈME	RÉPONSE
De l'eau circule autour de la porte.	Lorsque le four fonctionne, l'air circule dans la cavité. La porte ne forme pas un joint étanche, et de l'air peut donc s'échapper de la porte.
De la condensation se forme dans le four et peut s'écouler de la porte.	La cavité du four est normalement plus froide que les aliments cuisinés, et la chaleur produite lors de cuisson se condense donc sur la surface plus froide. La quantité de vapeur produite dépend de la teneur en eau de l'aliment cuisiné. Certains aliments, comme les pommes de terre ont une haute teneur en humidité. La condensation prise dans la vitre de la porte devrait s'évaporer après quelques heures.
Des clignotements ou arcs électriques sont visibles dans la cavité lors de la cuisson.	Les arcs électriques se produisent lorsqu'un objet métallique est à proximité immédiate de la cavité du four pendant la cuisson. Cela peut éventuellement dépolir la surface de la cavité, sans endommager le four pour autant.
Arcs électriques lors de la cuisson de pommes de terre.	Veillez à éliminer les oeillets et à percer les pommes de terre. Placez-les directement sur le plateau tournant ou dans un plat résistant à la chaleur ou contenant semblable.
L'écran est éclairé, mais le panneau de commande ne fonctionne pas lorsque vous appuyez dessus.	Vérifiez que la porte est bien fermée.
Le four chauffe trop lentement.	Assurez-vous d'avoir sélectionné le bon niveau de puissance.
Le four émet un son.	L'énergie des micro-ondes s'active et se désactive en séquence lors de la cuisson/décongélation.
Le boîtier extérieur est chaud.	Le boîtier peut devenir chaud au toucher, maintenez les enfants à l'écart.

FR

SPÉCIFICATIONS



Nom du modèle :	R670
Tension d'alimentation	: Phase unique 230-240 V, 50 Hz
Consommation électrique : Micro-ondes	: 1200 W
Courant d'entrée : Micro-ondes	: 5,2 A
Puissance de sortie : Micro-ondes	: 800 W (IEC 60705)
Gril	: 1000 W
Catégorie de chauffage	: E
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz* (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures (L) x (H) x (P) mm	: 452 x 262 x 362
Dimensions de la cavité (L) x (H) x (P) mm	: 315 x 210 x 329
Capacité du four	: 20 litres**
Uniformité de la cuisson	: Diamètre du plateau tournant 245 mm
Poids	: environ 12,5 kg

- * Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
- ** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à cette valeur
- LES SPÉCIFICATIONS PEUVENT ÊTRE CHANGÉES SANS PRÉAVIS LORS D'AMÉLIORATIONS APPORTÉES À L'APPAREIL.**



Attenzione: il vostro prodotto è segnato con questo simbolo.

Significa che prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere messi insieme ai rifiuti normali. C'è un sistema di raccolta separato per questi prodotti.

A. Informazioni sull'apparecchio per gli utilizzatori (uso privato)

1. Nell'Unione Europea

Attenzione: se volete disfarvi di questo apparecchio, non utilizzate la normale raccolta di rifiuti!

Apparecchi elettrici ed elettronici usati devono essere smaltiti separatamente e secondo la regolamentazione che richiede un trattamento specifico, il recupero e il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Secondo le disposizioni degli stati membri, i privati possono restituire all'interno dell'UE i propri apparecchi elettrici ed elettronici usati per raccolte specifiche e senza costi*.

In alcuni paesi* il rivenditore locale può anche ritirare il vostro vecchio prodotto gratuitamente se ne comprate uno simile nuovo.

*) Contattare le autorità locali per ulteriori dettagli.

Se i vostri apparecchi elettrici o elettronici usati hanno batterie o accumulatori, smaltiteli separatamente secondo la locale regolamentazione.

Smaltendo correttamente questo prodotto, fate in modo che i rifiuti subiscano il trattamento necessario, il recupero e il riciclo; questo previene potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute, che potrebbero essere causati da uno smaltimento inappropriato.

2. In altri paesi al di fuori dell'UE

Se si vuole eliminare questo prodotto, contattare le autorità locali e chiedere quali siano le modalità per un corretto smaltimento.

Per la Svizzera: apparecchiature elettriche o elettroniche usate possono essere restituite senza costi al fornitore, anche se non si acquista un nuovo prodotto. Ulteriori agevolazioni per la raccolta sono elencate nella homepage di www.swico.ch o www.sens.ch.

B. Informazioni sul prodotto per utilizzatore business.

1. Nell'Unione Europea

Se questo prodotto è utilizzato per scopi professionali e si desidera eliminarlo:

Contattare il proprio rivenditore SHARP che la informerà a proposito del ritiro del prodotto. Potrebbero essere addebitati i costi derivanti dal ritiro e dal riciclaggio. I piccoli prodotti (e le piccole quantità) possono essere ritirati presso la struttura di raccolta locale. Per la Spagna: contattare il sistema di raccolta o le autorità locali per il ritiro dei prodotti usati.

2. In altri paesi al di fuori dell'UE

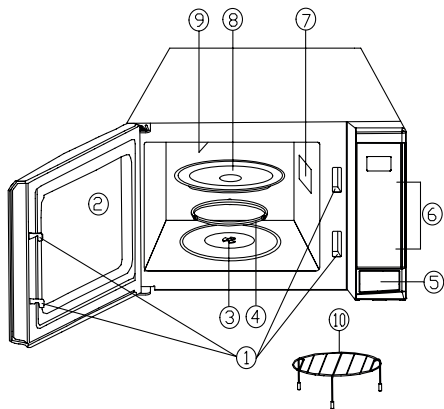
Se si vuole eliminare questo prodotto, contattare le autorità locali e chiedere quali siano le modalità per un corretto smaltimento.



FORNO E ACCESSORI.....	3
PANNELLO DI CONTROLLO	4
ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	5-12
INSTALLAZIONE.....	13-14
COMEFUNZIONA IL FORNO	15
LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE	16
PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE.....	16
COME CONTROLLARE IL FORNO	17-18
CUCINA/SCONGELAMENTO PESO AUTOMATICO	19
TABELLA COTTURA PESO AUTOMATICO	20
SCONGELAMENTO RAPIDO	21
COTTURA AUTOMATICA	21
TABELLA COTTURA AUTOMATICA	22-23
FUNZIONI UTILI	23-26
RACCOMANDAZIONI PER CUCINA A MICROONDE.....	27-28
STOVIGLIE ADATTE.....	29
CONSIGLI SU SCONGELAMENTO	30
CONSIGLI PER RISCALDAMENTO	31
PULIZIA E MANUTENZIONE	32
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	33-34
SPECIFICHE	34
ASSISTENZA.....	1



FORNO E ACCESSORI



FORNO

1. Sistema di blocco di sicurezza dello sportello
2. Finestra del forno
3. Albero
4. Anello a rotelle
5. Tasto di apertura dello sportello
6. Pannello di controllo
7. Coperchio guida onde (NON TOGLIERE)
8. Piatto ruotante di vetro
9. Riscaldatore grill
10. Griglia per grill

- Collocare il supporto a rotelle nel giunto sopra il fondo del fornello, quindi collocare il piatto sopra il supporto a rotelle, assicurandosi che sia ben fermo.
- Per evitare di danneggiare il piatto rotante, al momento di togliere i piatti o i contenitori dal forno, sollevateli completamente dal piatto facendo attenzione a non urtare il bordo.
- Per l'utilizzo della griglia, fate riferimento alle sezioni sul grill alla pagina IT-19.

NOTE:

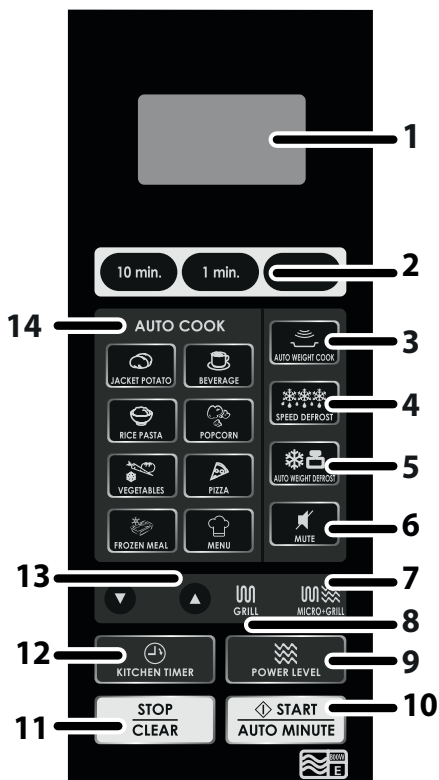
- Il coperchio della guida d'onda è fragile. Fate attenzione a non danneggiarlo quando si effettua la pulizia dell'interno del forno.
- Mettete in funzione il forno sempre con il piatto rotante e il sostegno rotante posizionati correttamente. Ciò migliora il funzionamento del forno e di conseguenza anche la cottura. Se il piatto rotante non è posizionato correttamente, esso potrebbe sobbalzare, ruotare in maniera scorretta e causare danni al forno.
- Il piatto rotante ruota sia in senso orario, sia antiorario. La direzione di rotazione può variare ad ogni accensione del forno. Ciò non ha rilevanza sulla qualità della cottura.
- Quando si ordinano gli accessori, indicare il **NOME PARTE** e il **NUMERO MODELLO** al proprio rifornitore o alla struttura di servizio approvata da SHARP.



AVVERTENZE:

Lo sportello, la copertura esterna, l'interno e gli accessori diventano molto caldi durante il funzionamento. Per evitare bruciature, usate sempre guanti da forno.

PANNELLO DI CONTROLLO



1. DISPLAY DIGITALE
2. TEMPO
3. COTTURA A PESO AUTOMATICO
4. SCONGELAMENTO RAPIDO
5. SCONGELAMENTO A PESO
6. MUTO
7. MICRO+GRILL
8. TEMPO
9. LIVELLO POTENZA
10. Tasti MINUTO AVVIO/AUTOMATICO
11. Tasto ARRESTO/ANNULLA
12. TIMER CUCINA
13. MENO/PIÙ
14. COTTURA AUTOMATICA





ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

LEGGETE ATTENTAMENTE E CONSERVATELO PER FUTURE CONSULTAZIONI

1. Questo forno è progettato per essere utilizzato solamente su un piano da lavoro. Non è progettato per essere incassato. Non mettete il forno in un armadio.
2. Lo sportello del forno può scaldarsi durante la cottura. Posizionate o montate il forno in modo che il fondo del forno sia ad almeno 85 cm dal pavimento. Tenete i bambini lontano dallo sportello per evitare che si scottino.
3. **ATTENZIONE:** non toccare direttamente il piatto dopo la cottura perché potrebbe essere bollente.
4. Assicuratevi che ci siano almeno 30 cm di spazio al di sopra del forno.
5. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono supervisionati o se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo dell'apparecchio in maniera sicura e hanno compreso i potenziali rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere fatti da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.
6. Tenete l'elettrodomestico e il suo cavo fuori dalla portata di bambini minore di 8 anni.
7. **ATTENZIONE:** permettete l'utilizzo del forno ai bambini senza supervisione solamente dopo aver dato le necessarie istruzioni, in modo che il bambino sia in grado di utilizzare il forno in tutta sicurezza e abbia capito i pericoli di un uso improprio.
8. **ATTENZIONE:** le parti accessibili potrebbero riscaldarsi durante l'utilizzo. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.
9. **ATTENZIONE:** lo sportello o le relative guarnizioni si danneggiano, non usate il forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.



10. **ATTENZIONE:** non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno da soli. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.
11. Se il cavo elettrico è rovinato, deve essere sostituito con un cavo speciale. La sostituzione deve essere effettuata da un tecnico specializzato SHARP.
12. **ATTENZIONE:** per evitare esplosioni o bolliture improvvise, non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.
13. Il riscaldamento di bevande mediante microonde può produrre una loro ritardata ed improvvisa ebollizione e pertanto è necessario fare attenzione durante il maneggiamento del contenitore in cui si trovano.
14. Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere anche dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume, altrimenti potrebbero esplodere. Sgusciate e affettate le uova assodate prima di riscaldarle nel forno a microonde.
15. Gli utensili devono essere controllati per assicurarsi che siano adatti all'utilizzo per il forno. Vedi pag. IT-27. Utilizzare solamente contenitori e utensili adatti per il forno a microonde.
16. Al fine di evitare scottature, prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto di biberon o di vasetti per l'alimentazione dei bambini, nonché di controllarne la temperatura.
17. Lo sportello, la copertura esterna, la cavità del forno, i piatti e gli accessori diventano molto caldi durante il funzionamento.
18. Dovete fare attenzione a non toccare queste zone. Per pre-



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

venire bruciate, indossate sempre degli spessi guanti da cucina. Prima di pulire, assicuratevi che non siano caldi. Se scaldate cibo in contenitori di plastica o di carta, tenete sott'occhio il forno: potrebbero andare a fuoco.

19. Qualora il forno dovesse produrre fumo, spegnetelo o scollegate la spina dalla presa di corrente, mantenendo inoltre lo sportello chiuso in modo da soffocare le eventuali fiamme.
20. Pulite regolarmente il forno e togliete i residui di cibo.
21. La mancata pulizia del forno potrebbe danneggiare la superficie e quindi influire sulla durata dell'elettrodomestico e creare situazioni pericolose.
22. Non utilizzare pulitori abrasivi o raschietti appuntiti in metallo per pulire il vetro dello sportello perché potrebbero graffiarne la superficie, producendo schegge di vetro.
23. Non usate pulitori a vapore.
24. Leggete le istruzioni per pulire le guarnizioni, le cavità e le parti adiacenti a pag. IT-23.
25. Questo elettrodomestico è fatto per un utilizzo casalingo e in altri casi come:
 - in aree cucina dello staff di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - per mano di ospiti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - fattorie;
 - in ambienti come bed and breakfast e simili.
26. **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Dovete fare attenzione e non toccare gli elementi che si scaldano. I bambini con meno di 8 anni devono restare lontani, a meno che non siano costantemente supervisionati.
27. Durante l'uso l'apparecchio si scalda. Dovete fare attenzione: evitate di toccare gli elementi che si scaldano all'interno del forno.
28. Le parti accessibili potrebbero riscaldarsi durante l'utilizzo.



I bambini piccoli devono essere tenuti lontani.

Per scongiurare il pericolo d'incendio:

- 1. Il forno a microonde non deve rimanere incustodito durante il funzionamento. Livelli di potenza troppo alti o tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.**
2. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
3. La tensione di alimentazione CA del forno deve essere di 230 V~, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione di un minimo di 13 A, o un salvavita di un minimo di 13 A.
4. Questo apparecchio deve essere collegato ad un circuito elettrico dedicato.
5. Non mettete il forno in aree in cui viene generato del calore. Per esempio vicino ad un forno tradizionale.
6. Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può formare della condensa.
7. Non lasciate o usate il forno all'aperto.
8. Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio della guida d'onda, la cavità del forno, il piatto rotante e il sostegno del piatto rotante: devono essere asciutti e senza tracce di grasso. Gli accumuli di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.
9. Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
10. Non bloccate le aperture di ventilazione.
11. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di archi elettrici sulle superfici metalliche può causare un incendio.
12. Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può prendere fuoco.
13. Per preparare i pop-corn, usate esclusivamente quelli prodotti per i microonde.



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

14. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
15. Controllate le impostazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
16. Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione alla cottura o al riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio salsicce, pasticci di carne o dolci.
17. Vedere i riferimenti corrispondenti in questo manuale di istruzioni.

Per evitare potenziali danni

1. ATTENZIONE:

Non usare il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllare quanto segue prima di continuare ad usarlo:

- a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia fuori sesto o deformato.
 - b) Che i cardini e i ganci di sicurezza dello sportello non siano rotti o allentati.
 - c) Che la guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello non siano danneggiate.
 - d) Che l'interno del forno o lo sportello non siano ammaccati.
 - e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.
2. Non mettete in funzione il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo i ganci di sicurezza del forno.
 3. Non mettete in funzione il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
 4. Evitate che grasso o sporco si formino sulle guarnizioni e sulle parti adiacenti. Pulite regolarmente il forno e togliete i residui di cibo. Seguite le istruzioni "Cura e pulizia" a pagina IT-32.
 5. I portatori di PACEMAKER devono rivolgersi al medico o al fabbricante del pacemaker per informarsi sulle precauzio-



ni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

1. La copertura esterna del forno non deve assolutamente essere smontata.
2. Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. In caso di ingresso di liquidi, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico di servizio SHARP autorizzato.
3. Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.
4. Non lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o piano di lavoro.
5. Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.
6. Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un tecnico SHARP autorizzato. Se la lampadina si fulmina, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato.

Per evitare esplosioni ed ebollizioni improvvise:

1. Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
2. Fate attenzione a usare il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Non riscaldare mai liquidi in recipienti con collo stretto, come i biberon, perché potrebbe verificarsi una fuoriuscita del contenuto dal contenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.

Per evitare improvvise eruzioni di liquido bollente con possibili bruciature:

1. Non ricorrere a tempi di cottura eccessivamente lunghi.
2. Mescolare bene il liquido prima di cuocere o riscaldare.
3. Durante il riscaldamento si consiglia di porre nel liquido



ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

un'asticciola di vetro, o qualcosa di simile (purché non di metallo).

4. Lasciar riposare il liquido nel forno per almeno 20 secondi al termine del tempo di cottura per evitare l'eruzione ritardata della bollitura.
3. Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare scottature

1. Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno per evitare bruciature.
2. Per evitare ustioni causate dal vapore o da improvvise eruzioni di bollitura, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc., tenendoli lontani dal viso e dalle mani.
3. **Per evitare bruciature, controllate sempre la temperatura del cibo e mescolate prima di servire. Fate particolare attenzione alla temperatura del cibo e delle bevande che date a bebè, bambini e agli anziani. La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del contenuto; controllare sempre la temperatura del cibo.**
4. Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.
5. Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

1. Non appoggiatevi o fate oscillare lo sportello.
2. Illustrate ai bambini le norme di sicurezza: insegnate loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti



1. Non modificate in alcun modo il forno.
2. Non spostate il forno mentre è in funzione.
3. Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

Per evitare problemi di funzionamento o danni al forno:

1. Non mettete in funzione il forno quando è vuoto, a meno che non sia indicato nel manuale di istruzioni. Nel caso potreste danneggiare il forno.
2. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto rotante e al sostegno rotante a causa del calore. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
3. Non usate utensili di metallo: riflettono le microonde e possono causare archi elettrici. Non inserite lattine nel forno. Usate solamente il piatto rotante e il sostegno del piatto rotante realizzato per questo forno. Non utilizzate il forno senza il piatto rotante.
4. Non appoggiate alcun oggetto sul rivestimento esterno durante il funzionamento del forno.

NOTA:

Se non siete sicuri di come collegare il forno, chiedete ad un elettricista autorizzato e qualificato. Né il produttore né il rivenditore si faranno carico di alcuna responsabilità per danni al forno o per infortuni a persone risultanti da una scorretta procedura di collegamento elettrico. Si possono occasionalmente formare vapore acqueo o gocce sulle pareti del forno o attorno alle guarnizioni e sulle superfici di giuntura. E' del tutto normale e non è indice di malfunzionamento o di perdite del forno.

KIT INCASSO

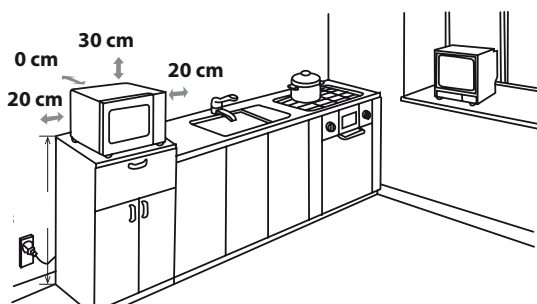
Non è disponibile un kit da incasso per questo forno.

Questo forno è disegnato per essere utilizzato solo su un piano di lavoro.



INSTALLAZIONE

1. Togliete tutti gli involucri dall'interno del forno e togliete le pellicole protettive sulle pareti esterne del forno. Controllate che il forno non sia in alcun punto danneggiato.
2. Posizionate il forno su di una superficie sicura e piana, resistente a sufficienza per sostenere il peso del forno e il più pesante elemento possibile che possa esservi cucinato. Non mettete il forno in un armadio.
3. Scegliete una superficie che dia sufficiente spazio alle ventole di ingresso e uscita. La parte posteriore dell'elettrodomestico deve essere posizionata contro il muro.
 - E' richiesto uno spazio minimo di 20 cm tra il forno e qualunque parete adiacente.
 - Lasciate almeno 30 cm di spazio sopra il forno.
 - Non togliete i piedini da sotto il forno.
 - Bloccare la presa e/o i bocchettoni di sfiato potrebbe danneggiare il forno.
 - Posizionate il forno il più lontano possibile da radio e televisori. Il funzionamento del microonde potrebbe causare interferenze con la radio o il televisore.



4. Lo sportello del forno può scaldarsi durante la cottura. Posizionate o montate il forno in modo che il fondo del forno sia ad almeno 85 cm dal pavimento. Tenete i bambini lontano dallo sportello per evitare che si scottino.

5. Inserite la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard con massa.

ATTENZIONE: non posizionate il forno in luoghi in cui si



producono calore, condensa o grande umidità (per esempio vicino o sopra un normale forno) o vicino a materiali combustibili (per esempio tende).

Non bloccare od ostruire le bocche di areazione.

Non appoggiare oggetti sopra il forno.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Evitate che il cavo di alimentazione e la spina entrino a contatto con acqua.
- Inserite la spina nella presa correttamente.
- Non collegate altri apparecchi alla stessa presa usando un adattatore.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un centro servizi autorizzato Sharp o da una persona ugualmente qualificata per evitare rischi.
- Quando togliete la spina dalla presa, afferrate sempre la spina e mai il cavo, poiché ciò potrebbe danneggiare il cavo e i collegamenti all'interno della spina.
- Se la spina a muro del vostro forno è di tipo riciclabile e nel caso la presa in casa vostra non sia compatibile con la spina fornita, toglietela correttamente, senza tagliarla.
- Se la spina a muro del vostro forno è di tipo non riciclabile e la presa in casa vostra non è compatibile con la spina fornita, isolate le condutture della presa.
- Riparare con un modello adatto, osservando il codice del cablaggio indicato in "Sostituire la presa di corrente" a pagina IT-35.



ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO RICHIEDE MESSA A TERRA

Solo UK/IE: Per collegare una presa adatta, osservare il codice del cablaggio indicato in "Sostituire la presa di corrente" a pagina IT-35.



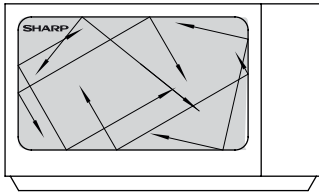
COME FUNZIONA IL FORNO

Le microonde sono onde di energia, simili a quelle usate per i segnali TV e radio.

L'energia elettrica viene convertita in energia a microonde, diretta alla parte inferiore centrale della cavità tramite una guida d'onda. Quindi il miscelatore del microonde distribuisce uniformemente l'energia a microonde in tutti gli angoli della cavità.

Le microonde non riescono ad attraversare il metallo, perché la cavità del forno è fatta in metallo e sullo sportello è presente una maglia sottile.

Durante la cottura, le microonde rimbalzano casualmente sulle cavità del forno.



Le microonde passano attraverso alcuni materiali, come vetro e plastica, per riscaldare gli alimenti. (Vedere "Stoviglie adatte" a pagina GB-29).

Acqua, zucchero e grasso negli alimenti assorbono microonde e ciò ne causa la vibrazione. Questo crea calore causato da frizione, nello stesso modo in cui le mani si riscaldano quando vengono strofinate.

Le aree esterne degli alimenti sono riscaldate dall'energia a microonde, quindi il calore passa al centro per conduzione, come accade nella cottura convenzionale. È importante girare, spostare o agitare gli alimenti per garantire una cottura uniforme.

Una volta completata la cottura, il forno arresta automaticamente l'emissione di microonde.

Dopo la cottura è necessario lasciare riposare per qualche istante, ciò consente la dispersione uniforme del calore negli alimenti.

LIVELLI DI POTENZA DELLE MICROONDE



Livello di potenza	Premere il tasto LIVELLO DI POTENZA	Percentuale
ALTO	X1	P100
	X2	P-90
MEDIO ALTO	X3	P-80
	X4	P-70
MEDIO	X5	P-60
	X6	P-50
MEDIO BASSO (scongelamento)	X7	P-40
	X8	P-30
BASSO (scongelamento)	X9	P-20
	X10	P-10

IMPORTANTE: il livello di potenza del microonde è predefinito a P-100 a meno di premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA**

Generalmente valgono le seguenti raccomandazioni:

P-100/90 - (ALTO = 800/720 W) Utilizzato per cucinare velocemente o per riscaldare, per esempio pasticcini, bevande calde, verdura ecc.

P-80/70 - (MEDIO ALTO = 640/560 W) Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali dolci tipo pan di Spagna. Con questa impostazione ridotta, il cibo si cuocerà in modo uniforme senza scuocere ai lati.

- Il forno ha 10 livelli di potenza, come illustrato.
- Per modificare il livello di potenza per la cottura, inserire il tempo richiesto e premere il tasto LIVELLO DI POTENZA fino a che il display indica il livello desiderato.

• Livello di potenza

Il livello di potenza del microonde è variato dall'attivazione e spegnimento dell'alimentazione del microonde

Quando il livello di potenza usato è diverso da P-100 si sentirà l'alimentazione del microonde attivarsi e spegnersi mentre gli alimenti vengono cotti o scongelati.

• Controllare il livello di potenza

Per controllare il livello di potenza del microonde durante la cottura, premere il tasto **LIVELLO DI POTENZA**. Fino a che il tasto **LIVELLO DI POTENZA** è premuto, verrà indicato il livello di potenza. Il forno continua a eseguire il conto alla rovescia anche se il display mostra il livello di potenza.

P-60/50 - (MEDIO = 480/400 W) Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo convenzionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa impostazione per ottenere una carne tenera.

P-40/30 - (MEDIO BASSO = 320/240 W impostazione scongelamento) per scongelare; selezionate questa potenza per assicurarvi che il cibo si scongeli uniformemente. Questa impostazione è ideale anche per far cuocere a fuoco lento riso, pasta, tortellini e per creme all'uovo.

P-20/10 - (BASSO = 160/80 W) Per scongelamento delicato, per esempio per dolci al cucchiaio o pasticcini.

PRIMA DI USARE IL FORNO



Collegamento del forno.

1. Il display indica:

1.



NOTA: notare che questo modello NON dispone di una funzione orologio.



COME USARE IL FORNO

Aprire lo sportello:

Per aprire lo sportello del forno, premere il pulsante di apertura dello sportello.

Avviare il forno:

Preparate il cibo e posizionatelo in un apposito contenitore da porre sul piatto rotante, oppure direttamente sul piatto rotante. Chiudete lo sportello e premete il tasto **AVVIO/MINUTI AUTO**.



Arresto del forno:

Se durante la cottura si vuole spegnere il forno, premere il tasto **ARRESTO/ANNULLA** una volta o aprire lo sportello del forno. Se si vuole annullare il programma di cottura, premere due volte il tasto **ARRESTO/ANNULLA**.



Il tuo forno consente di cuocere e scongelare alimenti usando i programmi automatici, o cuocere o scongelare manualmente gli alimenti.

La cottura e lo scongelamento automatico consentono di cuocere e scongelare usando i programmi predefiniti con i tempi calcolati automaticamente, p.es. CUCINA PESO AUTOMATICO, SCONGELAMENTO RAPIDO, SCONGELAMENTO PESO AUTOMATICO.

La cottura e lo scongelamento manuale consentono di cuocere e scongelare gli alimenti e pesi non inclusi nei programmi automatici. Di seguito alcuni esempi di cottura e scongelamento manuale.

Per la cottura e lo scongelamento automatico fare riferimento alle pagine IT-19 - 23.

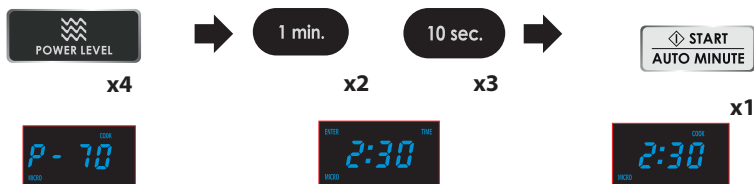
COTTURA MANUALE

- Inserite il tempo di cottura utilizzando livelli di potenza delle microonde da P-10 a P100 per cucinare o scongelare (vedi pag. IT-8).
- Quando possibile, mescolate o girate il cibo 2 o 3 volte durante la cottura.
- Dopo la cottura, coprite il cibo e lasciatelo riposare, se consigliato.

Esempio:

Per cuocere per 2 minuti e 30 secondi con potenza delle microonde su P-70.

1. Inserire il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** quattro volte per 70P.
2. Inserire il tempo di cottura premendo il tasto **1 MIN** due volte e quindi il tasto **10 SEC** tre volte.
3. Premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO** una volta per avviare la cottura.



(Il display farà il conto alla rovescia dal tempo di cottura impostato.)



SCONGELAMENTO MANUALE

- Inserite il tempo di scongelamento utilizzando livelli di potenza delle microonde da P-10 a P-30 per (vedi pag. IT-16).
- Quando possibile, mescolate o girate il cibo 2 - 3 volte durante lo scongelamento.
- Dopo lo scongelamento, coprite il cibo con carta stagnola e lasciatelo riposare fino a scongelamento completo.

Esempio:

Per scongelare per 10 minuti con potenza delle microonde P-30.

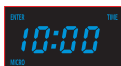
1. Inserire il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** otto volte.
2. Inserire il tempo di scongelamento premendo il tasto **10 MIN.** una volta.
3. Premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO** una volta per avviare lo scongelamento.



x8



x1



x1



Il display avvia il conto alla rovescia dal tempo di cottura impostato.

NOTE:

- Quando il forno parte, la luce del forno si illumina e il piatto rotante ruota in senso orario o antiorario.
- Il vostro forno può essere programmato per una cottura fino a 99 minuti, 50 secondi (99:50).
- Se lo sportello viene aperto durante la cottura, il tempo di cottura si interromperà automaticamente. Riprenderà il conto alla rovescia quando lo sportello viene nuovamente chiuso e viene premuto il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO**.
- Per sapere il livello di potenza durante la cottura, premere il tasto **LIVELLO POTENZA**. Il livello di potenza viene indicato finché il tasto è premuto dal dito.



COTTURA PESO AUTO/SCONGELAMENTO

COTTURA PESO AUTO/SCONGELAMENTO consente di cuocere o scongelare i piatti pre-programmati elencati. Seguire il seguente esempio per sapere come usare queste funzioni.

CUCINA PESO AUTOMATICO consente di cucinare tre popolari menu.

Quando si cuoce manzo, premere il tasto **COTTURA PESO AUTOMATICO** una volta appare sul display.

Quando si cuoce agnello, premere il tasto **COTTURA PESO AUTOMATICO** due volte appare sul display.

Quando si cuoce maiale, premere il tasto **COTTURA PESO AUTOMATICO** tre volte appare sul display.

Esempio 1: per cuocere carne da 1,2 kg fredda **CUCINA PESO AUTOMATICO**.

1. Premere il tasto **COTTURA PESO AUTOMATICO** una volta.
2. Inserire il peso premendo i tasti **MENO/PIU'** fino a visualizzare il peso richiesto.
3. Premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO** una volta per avviare la cottura.



Il display avvia il conto alla rovescia dal tempo di cottura impostato.

NOTA: durante la cottura con peso automatico, il sistema si mette in pausa ed emette un suono per ricordare all'utente di girare, quindi premere **AVVIO/MINUTO AUTO** per riprendere.

Esempio 2: Per scongelare 1,2kg di carne usando **SCONGELAMENTO A PESO AUTOMATICO**.

1. Selezionate il menu richiesto premendo il tasto **SCONGELAMENTO A PESO AUTOMATICO** una volta.
2. Inserire il peso premendo i tasti **PIU' o MENO** fino a visualizzare il peso richiesto.
3. Premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO** una volta per avviare lo scongelamento.



Il display avvia il conto alla rovescia dal tempo di cottura impostato.

NOTA: Durante lo scongelamento a peso automatico, il sistema si mette in pausa ed emette un suono per ricordare all'utente di girare, quindi premere **AVVIO/MINUTO AUTO** per riprendere.

TABELLA COTTURA PESO AUTOMATICO






INTERVALLO PESO:

- Il peso del cibo dovrebbe avvicinarsi ai 0,1 kg più vicini, per esempio, 0,65 kg a 0,7 kg o 0,34 kg a 0,3 kg.
- Esiste un intervallo di limitazione per il peso da inserire (consultare le tabelle seguenti).

NOTE:

- Quando è richiesta una azione (per esempio, girare gli alimenti), il forno si arresta, viene emesso un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e un indicatore lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO**.
- La temperatura finale varia in base alla temperatura iniziale. Controllate che il cibo sia bollente dopo la cottura. Se necessario, è possibile aumentare il tempo di cottura manualmente.

COTTURA A PESO AUTOMATICO

MENU	INTERVALLO PESO	PROCEDURA COTTURA
Carne arrosto 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Mettete la carne su un piatto piano sopra il piatto rotante. • Girare la carne quando viene emesso un segnale acustico. • Dopo la cottura, lasciare la carne avvolta in un foglio di alluminio per 10 minuti.
Agnello arrosto 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Mettete la carne su un piatto piano sopra il piatto rotante. • Girare la carne quando viene emesso un segnale acustico. • Dopo la cottura, lasciare la carne avvolta in un foglio di alluminio per 10 minuti.
Maiale arrosto 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Mettete la carne su un piatto piano sopra il piatto rotante. • Girare la carne quando viene emesso un segnale acustico. • Dopo la cottura, lasciare la carne avvolta in un foglio di alluminio per 10 minuti.

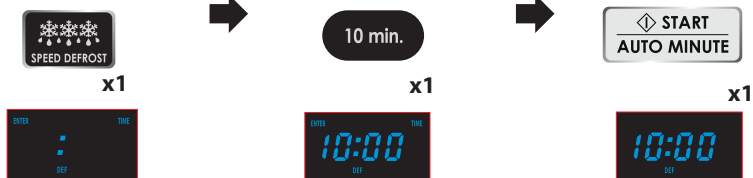


SCONGELAMENTO RAPIDO

Questa funzione scongela rapidamente il cibo, rendendo possibile la scelta di un tempo di scongelamento adatto, in base al tipo di cibo. Seguite l'esempio in basso per dettagli su come utilizzare questa funzione.

Esempio: per scongelare il cibo in 10 minuti.

1. Selezionate il menu richiesto premendo il tasto **SCONGELAMENTO RAPIDO** una volta.
2. Inserire il tempo di scongelamento premendo il tasto **10 MIN.** una volta.
3. Premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO** per avviare la cottura.



NOTA: durante lo scongelamento il sistema entra in pausa ed emette un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti per assicurare uno scongelamento uniforme. Al termine, premere il tastierino **AVVIO/MINUTO AUTO** per ricominciare lo scongelamento.



COTTURA AUTOMATICA

COTTURA AUTOMATICA consente di cuocere alimenti elencati nel pannello di controllo a pagina IT-22. Seguire il seguente esempio per sapere come usare questa funzione.

Esempio: cucinare 0,3 kg di riso usando la cottura automatica **RISO PASTA**.

1. Selezionare il menu richiesto premendo il tasto **RISO PASTA** una volta.
2. Inserire il peso premendo i tasti **PESO** fino a visualizzare il peso richiesto.
3. Premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO** per avviare la cottura.



NOTA: A seconda della selezione, la funzione **RISO/PASTA** ha tempi di cottura automatica differenti. Per cuocere il riso, premere una volta il pulsante **RISO/PASTA**: r appare sul display. Per cuocere la pasta, premere il pulsante **RISO/PASTA** due volte: P appare sul display.



TABELLA COTTURA AUTOMATICA



SELEZIONE MENU: è possibile selezionare direttamente il Menu sul Tastierino premendo il tasto pertinente.

Menu cottura automatica:

Menu automatico	Display	Metodo di cottura	Peso/porzione/utensili	Tempo
Patate al forno	/	100% Micro	230 g 460 g	05:00 08:00
Riscaldare il te Caffé	/	100% Micro	1 (tazza) 200 ml 2 (tazze) 400 ml 3 (tazze) 600 ml	1:30 02:40 03:50
Riso	/	25% del tempo: 100% Micro 75% del tempo: 40% Micro	150 g 300 g 450 g 600 g	18:00 23:00 28:00 33:00
Pasta	/	80% Micro	100 g 200 g 300 g	20:00 25:00 30:00
Popcorn	/	100% Micro	99 g	02:50
Verdura	/	100% Micro	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	03:00 04:00 05:00 06:00 07:00
Pizza	/	100% Micro	150 g 300 g 450 g	00:50 01:20 01:50
Pasto congelato	/	100% Micro: dopo metà del tempo, viene emesso un bip che ricorda di girare gli alimenti	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	06:30 08:30 10:30 12:30 14:30
Minestre	A-1	100% Micro	1 ciotola (300 ml) 2 ciotola (600 ml) 3 ciotola (900 ml)	02:30 04:00 06:00
Pezzi di pollo	A-2	Combinazione 1, dopo 2/3 del tempo, viene emesso un bip che ricorda di girare gli alimenti	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00



TABELLA COTTURA AUTOMATICA

Menu automatico	Display	Metodo di cottura	Peso/porzione/utensili	Tempo
Bistecca	A-3	Combinazione 1, dopo 2/3 del tempo, viene emesso un bip che ricorda di girare gli alimenti	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Bacon	A-4	Combinazione 1, dopo 2/3 del tempo, viene emesso un bip che ricorda di girare gli alimenti	100 g 200 g 300 g	09:00 12:00 15:00
Pezzi di maiale	A-5	Combinazione 1, dopo 2/3 del tempo, viene emesso un bip che ricorda di girare gli alimenti	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Pezzi di pesce	A-6	Combinazione 1, dopo 2/3 del tempo, viene emesso un bip che ricorda di girare gli alimenti	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00

INTERVALLO PESO:

- Il peso del cibo dovrebbe avvicinarsi ai 0,1 kg più vicini, per esempio, 0,65 kg a 0,7 kg o 0,34 kg a 0,3 kg.

NOTE:

- Quando è necessario agitare gli alimenti durante la cottura automatica, il forno si arresta, viene emesso un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e un indicatore lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTO**.
- La temperatura finale varia in base alla temperatura iniziale. Controllate che il cibo sia bollente dopo la cottura. Se necessario, è possibile aumentare il tempo di cottura manualmente.
- Quando si usa la cottura automatica il risultato dipende da parametri quali forma e dimensione del cibo, oltre che dalle preferenze personali riguardo al livello di cottura. Se non siete soddisfatti del risultato ottenuto con la cottura programmata, regolate il tempo di cottura in base alle vostre esigenze.



1. COTTURA IN SEQUENZA

Questa funzione consente un funzionamento continuo e ininterrotto per due diversi fasi.

Esempio:

Per cuocere per: 5 minuti con potenza P-100 (Fase 1)
16 minuti con potenza P-30 (Fase 2)

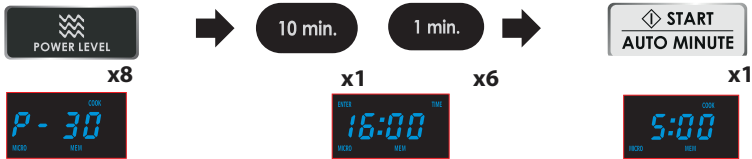
FASE 1

1. Inserire il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** una volta.
2. Inserire il tempo di cottura premendo il tasto **1 MIN.** cinque volte.



FASE 2

3. Inserire il livello di potenza premendo il tasto **LIVELLO DI POTENZA** otto volte.
4. Inserire il tempo di cottura premendo il tasto **10 MIN** una volta e quindi il tasto **1 SEC** sei volte.
5. Premere il tasto **AVVIO/ MINUTO AUTO** una volta per iniziare.



Il forno inizia a cuocere per cinque minuti su P-100 e quindi per 16 minuti su P-30.

NOTA: se P-100 è selezionato come livello di potenza finale, non è necessario inserire il livello di potenza.

2. MINUTO AUTOMATICO:

MINUTO AUTOMATICO consente di:

- Per cuocere con potenza del microonde P-100 in multipli di 1 minuto.
- Estendere i tempi di cottura in multipli di 1 minuti quando si usa la modalità di cottura manuale.

Esempio: per cucinare con P-100 per due minuti, premere il tasto **AVVIO/MINUTO AUTOMATICO** due volte.

NOTA:

- Il tempo di cottura può essere esteso ad un massimo di 99 minuti e 50 secondi.

Esempio:





FUNZIONI UTILI

3. TIMER DA CUCINA

Usare il **TIMER DA CUCINA** come timer per i minuti o per monitorare il tempo di riposo per alimenti cotti/scongelati.

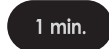
Esempio:

Per impostare il timer per 5 minuti.

1. Premere il tasto **TIMER DA CUCINA** una volta.
2. Inserire il tempo di cottura premendo il tasto **1 MIN.** cinque volte.
3. Premere il tasto **AVVIO/ MINUTO AUTO** una volta per iniziare.



x1



x5



x1



Il display farà il conto alla rovescia. Quando il display raggiunge lo zero, viene emesso un segnale acustico.



È possibile inserire qualunque tempo fino a 99 minuti. Per cancellare il **TIMER DA CUCINA** durante il conto all rovesci, premete il tasto **ARRESTO/ANNULLA**.

NOTA: la funzione **TIMER DA CUCINA** non può essere utilizzata durante la cottura.

4. BLOCCO PER BAMBINI

Per impostare il blocco per bambini: in modalità standby, in caso di assenza di operazioni nell'arco di un minuto il forno entrerà automaticamente in modalità di blocco per bambini e la spia di indicazione del blocco si accende.

Durante il blocco, tutti i pulsanti sono disattivati.

Per annullare il blocco per bambini: in modalità di blocco per bambini, aprire o chiudere lo sportello una volta per annullare il programma.

5. FUNZIONE MUTO

Per impostare la funzione MUTO: premere una volta il pulsante **MUTO**, il forno passa in modalità muto.

In questo momento, tutti i programmi e i pulsanti non hanno un suono di attivazione.

Per mitigare la funzione muto: nello stato muto, premere il pulsante **MUTO** una volta.

Vengono emessi dei bip, tutti i programmi e pulsanti tornano normali.



6. COTTURA SOLO GRILL

Il grill nella parte superiore dell'interno del forno ha solamente un'impostazione di potenza. Il grill è aiutato dal piatto rotante che ruota contemporaneamente per assicurare una doratura uniforme. Utilizzate la griglia per piccoli pezzi di cibo come bacon, prosciutto e dolci da tè. Il cibo può essere messo sia direttamente sulla griglia o su un piatto resistente al calore sulla griglia.

In modalità stand-by, premere una volta il pulsante **GRILL**.

- Usare i pulsanti numerici per inserire il tempo di cottura. Il tempo più lungo è 99 minuti e 50 secondi.
- Premere **AVVIO/MINUTO AUTO** per confermare.

7. COTTURA MICRO+GRILL

MICRO+GRILL combina la potenza del microonde con il grill. **MICRO+GRILL** significa che la cottura alterna l'energia a microonde al calore del grill. Questa combinazione riduce i tempi di cottura e crea una finitura bruna e croccante.

Ci sono due possibilità di combinazione:

COMBINAZIONE 1 (Display: C-1)

Le microonde cuociono per 8 secondi, si arrestano per 2 secondi, il grill cuoce per 18 secondi, pausa di 5 secondi, poi il ciclo ricomincia da capo.

COMBINAZIONE 2 (Display: C-2)

Le microonde cuociono per 13 secondi, si arrestano per 5 secondi, il grill cuoce per 10 secondi, pausa di 5 secondi, poi il ciclo ricomincia da capo.



RACCOMANDAZIONI PER CUCINA A MICROONDE

Le microonde cuociono gli alimenti più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale. Pertanto è necessario che si applichino alcune tecniche per assicurare buoni risultati.

Molte delle seguenti tecniche sono simili a quelle usate nella cottura tradizionale.

CONSIGLI PER LA COTTURA:

- In caso di riscaldamento di alimenti inseriti in contenitori di plastica o di carta, a causa della possibilità della loro combustione mantenete il forno sotto osservazione.
- Assicuratevi che gli utensili siano adatti per l'uso in un forno a microonde. (Vedere "Stoviglie adatte" a pagina IT-25).
- Non collocare alimenti/utensili caldi sul piatto rotante freddo o alimenti/utensili caldi su un piatto rotante caldo.
- Essere sempre presenti durante l'uso del forno.
- I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati o vaso/contenitori con coperchi, perché la pressione aumenta all'interno e potrebbe causarne l'esplosione.
- Usare solo popcorn a microonde all'interno della confezione consigliata (seguire le istruzioni del produttore). Non usare olio a meno che non sia specificato dal produttore e non cuocere più di quanto indicato.



AVVERTENZE:

Seguire sempre le istruzioni del manuale di istruzioni SHARP.

Se si superano i tempi di cottura consigliati e si usano livelli di potenza troppo elevati, gli alimenti potrebbero surriscaldarsi, bruciare e in circostanze estreme, prendere fuoco e danneggiare il forno.



Tecniche di cottura

Disposizione	Collocare le parti più spesse degli alimenti verso l'esterno del piatto, p.es. le cosce del pollo. Gli alimenti collocati verso l'esterno del piatto ricevono meno energia, quindi cuociono più rapidamente rispetto a quelli al centro.	
Coperchio	Alcuni alimenti beneficiano dall'essere coperti durante la cottura al microonde, seguire le raccomandazioni. Usare una pellicola per microonde ventilata o un coperchio adatto.	
Bucare	Gli alimenti con guscio, pelle, o membrana devono essere bucati molte volte di essere cotti o riscaldati perché si forma vapore e potrebbe causarne l'esplosione. Ad es. patate, pesce, pollo, salsicce.	
	NOTA: le uova nei gusci e le uova bollite dure/molli non devono essere riscaldate in microonde perché potrebbero esplodere, anche dopo il termine della cottura.	
Agitare, girare e ricollocare	Per una cottura uniforme è essenziale agitare, girare e ricollocare gli alimenti durante la cottura. Agitare e ricollocare sempre dall'esterno verso il centro.	
Riposo	Dopo la cottura è necessario lasciare riposare per qualche istante, ciò consente la dispersione uniforme del calore negli alimenti.	



Caratteristiche degli alimenti	
Composizione	<p>Gli alimenti ricchi di grasso o zucchero (p.es. budini, torte) richiedono meno tempo per la cottura. Fare attenzione perché un surriscaldamento può causare incendi.</p> <p>Le ossa negli alimenti conducono calore, e gli alimenti si cuociono più velocemente. Fare attenzione a una cottura uniforme degli alimenti.</p>
Densità	<p>La densità degli alimenti ha effetto sul tempo di cottura necessario. Gli alimenti leggeri e porosi, come torte o pane, si cuociono più rapidamente rispetto agli alimenti pesanti e densi come arrostiti e pasticci.</p>
Quantità	<p>Il numero di microonde nel forno resta lo stesso indipendentemente da quanto cibo viene cucinato. Il tempo di cottura deve essere aumentato se la quantità di alimenti nel forno aumenta.</p> <p>Pes. quattro patate richiedono più tempo di cottura di due.</p>
Dimensioni	<p>Gli alimenti e i pezzi piccoli si cuociono più rapidamente di quelli più grandi, poiché i microonde penetrano da tutti i lati verso il centro. Per una cottura uniforme fare pezzi delle stesse dimensioni.</p>
Forma	<p>Gli alimenti di forma irregolare, come pezzi o cosce di pollo, devono essere cotti più a lungo nelle parti più spesse. Per una cottura uniforme, collocare le parti più spesse all'esterno del piatto dove ricevono più energia.</p> <p>Le forme rotonde si cuociono in modo più uniforme delle forme squadrate con la cottura a microonde.</p>
Temperatura degli alimenti	<p>La temperatura iniziale degli alimenti ha effetto sul tempo di cottura necessario.</p> <p>Gli alimenti freddi richiedono più tempo per la cottura degli alimenti a temperatura ambiente.</p> <p>Pes. una torta preparata con ingredienti freddi (p.es. margarina) richiede più tempo per la cottura di una torta con ingredienti a temperatura ambiente.</p> <p>La temperatura del contenitore non è un'indicazione veritiera della temperatura degli alimenti o della bevanda. Tagliare gli alimenti con farciture, per esempio ciambelle alla marmellata, per rilasciare il calore o il vapore.</p>



Volto e mani: usare sempre guanti da forno per rimuovere gli alimenti o le stoviglie dal forno. Restare indietro quando si apre lo sportello del forno per consentire al calore o al vapore di disperdersi. Quando si rimuovono i coperci (come la pellicola), si aprono le borse degli arrostiti o la confezione dei popcorn, tenere il vapore lontano da mani e volto.



Controllare la temperatura di alimenti e bevande e agitare prima di servire. Fare attenzione quando si servono i neonati, i bambini o gli anziani. I contenuti dei biberon e dei vasetti di omogeneizzati devono essere agitati o mescolati e controllare la temperatura prima di consumare per evitare bruciature.



STOVIGLIE ADATTE

Per cucinare/scongellare cibo in un forno a microonde, l'energia a microonde deve poter passare attraverso un contenitore perché penetri nel cibo. Per questo è importante scegliere gli utensili adatti.

I piatti rotondi o ovali sono preferibili a quelli quadrati o oblungi, perché il cibo sui bordi tende a cuocere troppo. Diversi utensili da cucina possono essere usati, come indicato sotto.

Utensile	Microonde sicuro	Commenti
Fogli di alluminio Vaschette di alluminio	✓ / ✗	Dei pezzi di fogli di alluminio possono essere utilizzati per proteggere il cibo dal surriscaldamento. Tenete i fogli ad almeno 2 cm dalle pareti del forno, perché potrebbero formarsi degli archi elettrici. I contenitori di alluminio non sono consigliati, a meno che non sia specificato dal produttore, per esempio Microfoil®; seguite rigorosamente le istruzioni.
Piatto crisp	✓	Seguire sempre le istruzioni dei produttori. Non superare il tempo di cottura indicato. Fare molta attenzione perché questi piatti sono molto caldi.
Porcellana e ceramica	✓ / ✗	Porcellana, terracotta, vasellame smaltato e porcellana fine sono di solito adatti, a meno che non abbiano decorazioni in metallo.
Articoli di vetro p.es. Pyrex®	✓	Fate attenzione se utilizzate stoviglie in vetro fine, poiché potrebbero rompersi o creparsi se riscaldate improvvisamente.
Metallo	✗	Non è consigliato l'utilizzo di utensili da cucina in metallo perché possono creare archi elettrici che, a loro volta, possono causare fuoco o incendi.
Plastica/polistirene, per esempio contenitori di fast food Pellicola protettiva	✓ ✓	Fate attenzione poiché alcuni contenitori si deformano, si sciolgono o scoloriscono ad alte temperature. Non dovrebbe toccare il cibo e deve essere forata per permettere al vapore di fuoriuscire.
Sacchetti per il freezer/l'arrosto	✓	Devono essere forati per far uscire il vapore. Assicuratevi che i sacchetti siano adatti per l'uso nel microonde. Non usate chiusure in plastica o metallo, perché potrebbero sciogliersi o incendiarsi a causa degli archi elettrici.
Piatti e bicchieri di carta e carta da cucina	✓	Da usare solamente per riscaldare o per assorbire l'umidità. Attenzione al surriscaldamento, che potrebbe causare fiammate.
Contenitori di paglia e legno	✓	Fate sempre attenzione al forno quando utilizzate questi materiali perché il surriscaldamento può provocare fiammate.
Carta riciclata e giornali	✗	Può contenere estratti di metallo che causano archi metallici e possono sfociare in fiammate.

AVVERTENZE:



In caso di riscaldamento di alimenti inseriti in contenitori di plastica o di carta, a causa della possibilità della loro combustione mantenete il forno sotto osservazione.

CONSIGLI PER SCONGELAMENTO



Scongelare gli alimenti usando il forno a microonde è il metodo più rapido. Si tratta di un processo semplice ma le seguenti istruzioni sono essenziali per assicurare che gli alimenti siano adeguatamente scongelati.

Spostare	<p>Gli alimenti collocati verso l'esterno del piatto ricevono si scongelano più rapidamente degli alimenti al centro. Pertanto è essenziale che gli alimenti siano spostati fino a quattro volte durante lo scongelamento. Spostare i pezzi vicini dall'esterno al centro e spostare le parti sovrapposte. Ciò garantisce che tutte le parti siano scongelate uniformemente.</p>
Separare	<p>Gli alimenti possono essere attaccati insieme quando sono rimossi dal congelatore. È importante separare gli alimenti non appena possibile durante lo scongelamento. ad es. fette di pancetta, filetti di pollo.</p>
Coperchio	<p>Alcune aree degli alimenti scongelati possono divenire bollenti. Per impedire che diventino più calde e iniziare la cottura, queste aree devono essere protette con pezzettini di foglio, che riflettono le microonde, p.es. per cosce e ali di pollo.</p>
Riposo	<p>Il tempo di riposo è necessario per assicurare che gli alimenti siano ben scongelati. Lo scongelamento non è completo una volta che gli alimenti sono rimossi dal forno a microonde. Gli alimenti devono riposare, essere coperti, per un certo intervallo di tempo al fine di assicurare che il centro sia completamente scongelato.</p>
Girare	<p>È essenziale girare tutti gli alimenti almeno 3 - 4 volte durante lo scongelamento. Serve a garantire che siano completamente scongelati.</p>





NOTE:

- Rimuovere tutta la confezione e la copertura prima di scongelare.
- Per scongelare gli alimenti, usare livelli di potenza del microonde MEDIO BASSO o BASSO.



CONSIGLI PER RISCALDAMENTO

Per il riscaldamento degli alimenti, seguire i consigli e le linee guida di seguito per garantire che gli alimenti siano ben riscaldati prima di servire.

Pasti impiattati	<p>Rimuovere porzioni di carne o pollame, riscaldarle separatamente, vedere di seguito.</p> <p>Collocare le parti più piccole degli alimenti al centro del piatto, gli alimenti più grandi e spessi sul bordo. Coprire con una pellicola forata da microonde e riscaldare su MEDIO, agitare/spostare a metà riscaldamento.</p> <p>NOTA: assicurarsi che gli alimenti siano ben riscaldati prima di servire.</p>	
Carne affettata	<p>Coprire con una pellicola da microonde forata e riscaldare su MEDIO. Spostare almeno una volta per garantire un riscaldamento uniforme.</p> <p>NOTA: assicurarsi che la carne sia ben riscaldata prima di servire.</p>	
Porzioni di pollo	<p>Collocare le parti più spesse degli alimenti all'esterno del piatto, coprire con una pellicola forata da microonde e riscaldare su MEDIO ALTO. Girare a metà scaldatura.</p> <p>NOTA: assicurarsi che il pollo sia ben riscaldato prima di servire.</p>	
Pasticci	<p>Coprire con una pellicola per microonde ventilata o un coperchio adatto e riscaldare su MEDIO.</p> <p>Agitare frequentemente per assicurare un riscaldamento uniforme.</p> <p>NOTA: assicurarsi che gli alimenti siano ben riscaldati prima di servire.</p>	

Per ottenere i migliori risultati durante il riscaldamento, selezionare un livello di potenza del microonde adeguato al tipo di alimento. Ad es. una ciotola di verdure può essere riscaldata usando ALTO, mentre una lasagna contenente ingredienti che non possono essere mescolati deve essere riscaldata usando MEDIO.

NOTE:

- Rimuovere gli alimenti dal foglio o dai contenitori in metallo prima di riscaldare.
- I tempi per il riscaldamento sono influenzati da forma, profondità, quantità e temperatura degli alimenti insieme a dimensioni, forma e materiali del contenitore.



Non riscaldate mai liquidi in recipienti con collo stretto, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal contenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature.

- Per evitare surriscaldamento o incendio, prestare molta attenzione alla cottura o al riscaldamento di cibi che contengono molto zucchero o sostanze grasse, quali ad esempio torte o budini.
- Non riscaldare olio o grasso per la frittura profonda perché potrebbe causare surriscaldamento e incendio.
- Le patate in scatola non devono essere riscaldate nel forno a microonde, seguire le istruzioni del produttore sulla scatola.



Prima del consumo si raccomanda di agitare bene il contenuto dei bicchieri o dei vasetti di omogeneizzati, nonché di controllarne la temperatura, per evitare scottature.



INTERNO DEL FORNO

- È importante pulire l'interno del forno a microonde dopo ogni uso.
- Per pulire l'interno del forno, usare una soluzione detergente delicata, come liquido detergente, con acqua calda su panno morbido.
- Gli schizzi di cibo e liquidi si accumulano sulle pareti e il soffitto del forno. Se si consente l'accumulo di grasso, unto e residui di cibo nell'interno del forno, potrebbe surriscaldarsi o prendere fuoco.
- Tenere sempre pulito il **coperchio di guida d'onda**. Il coperchio di guida d'onda è costruito con materiali fragili e deve essere pulito con cura (osservare le istruzioni per la pulizia).
NOTA: bagnare in eccesso può causare la disintegrazione del coperchio della guida d'onda.
La copertura della guida d'onda è una parte deperibile e, senza una regolare pulizia, dovrà essere sostituita.
- Il cibo rilascia vapore durante la cottura e causa condensa all'interno del forno. È importante asciugare il forno. Una concentrazione di condensa potrebbe causare la formazione di ruggine all'interno del forno.
- **Non consentire che l'unto o lo sporco si accumulino sulle guarnizioni dello sportello o le zone intorno allo sportello. Ciò potrebbe impedire una corretta chiusura dello sportello e causare la perdita di microonde (seguire le istruzioni sulla pulizia).**
- Assicurarsi che il piatto rotante e le rotelle siano puliti dopo ogni uso usando una soluzione liquida di lavaggio delicata e asciutta. Ci impedisce l'accumulo di unto e residui di alimenti.
Il piatto rotante può essere lavato in lavastoviglie.
- **PULIRE REGOLARMENTE IL FORNO E TOGLIERE I RESIDUI DI CIBO.**
La mancata pulizia del forno potrebbe danneggiare la superficie e quindi influire sulla durata dell'elettrodomestico e creare situazioni pericolose.

RIVESTIMENTO ESTERNO

- Pulire l'esterno del forno a microonde con una soluzione detergente delicata, come liquido detergente, con acqua calda su panno morbido.
- Il pannello di controllo deve essere pulito e asciugato con lo sportello aperto, quindi disattivando il forno.

NOTE:

- Non usare detersivi spray, tappetini da forno e smacchiatori abrasivi perché possono danneggiare la superficie del forno.
- Non utilizzare getti a vapore.
- Fare attenzione a non lasciare entrare acqua con sapone nei piccoli fori delle pareti del forno e nella cavità. Una penetrazione eccessiva di acqua attraverso questi fori può causare danni all'interno del forno.



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si ritiene che il forno non stia funzionando correttamente, ecco alcune semplici verifiche che è possibile eseguire autonomamente prima di contattare l'assistenza. Ciò consente di evitare interventi non necessari se il guasto è facile da riparare.

Seguire la seguente procedura:

Collocare mezzo bicchiere d'acqua sul piatto rotante e chiudere lo sportello. Selezionare ALTO e programmare il forno per cuocere per un minuto.

1. La spia del forno si illumina durante la cottura?
2. Il piatto rotante gira?
3. La ventola di raffreddamento funziona? (Controllare collocando la mano sopra le aperture della ventola.)
4. Dopo un minuto viene emesso un segnale acustico?
5. L'acqua nel bicchiere è calda?

Se la risposta è "NO" a una di queste domande, controllare che il forno sia correttamente collegato e che il fusibile non sia saltato. Se tutto è in ordine, controllare la tabella seguente.

NOTA:

Se cucinate per più di un tempo standard (vedi la tabella sotto) utilizzando la stessa modalità di cottura, i meccanismi di sicurezza del forno si attivano automaticamente. Il livello di potenza del microonde verrà ridotta.

Modalità di cottura	Tempo standard
Cucina a microonde ALTO	20 minuti

AVVERTENZE:

Non regolare, riparare o modificare il forno da soli. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che non sia effettuato da un tecnico addestrato SHARP è pericoloso. È importante perché potrebbe includere la rimozione dei coperchi che proteggono dalle microonde.

- La guarnizione dello sportello arresta la perdita di microonde durante l'uso del forno, ma non forma una chiusura ermetica. È normale vedere gocce di acqua, luce o aria calda intorno allo sportello del forno. Gli alimenti con elevato contenuto di umidità rilasciano vapore e generano condensa all'interno dello sportello e ciò potrebbe fuoriuscire dal forno.
- Riparazioni e modifiche: non tentate di operare il forno se non funziona correttamente.
- Accesso alla spia e al rivestimento esterno: non rimuovere il rivestimento esterno. Ciò è molto pericoloso a causa delle parti ad alta tensione all'interno che non devono essere toccate, in quanto potrebbero essere mortali.
Il forno non è dotato di coperchio di accesso alla spia. Se la spia si guasta, non tentare di sostituirla da soli, ma contattare una struttura di servizio approvata SHARP.
- **Funzione di raffreddamento:** se il forno a microonde è impostato su un programma di cottura di 2 minuti o più (in qualsiasi modalità), al termine si attiverà la funzione di raffreddamento per 3 minuti, durante la quale sarà attiva soltanto la ventola. Non si tratta di un guasto, e il forno non sta continuando a cuocere. La ventola si fermerà dopo 3 minuti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



DOMANDA	RISPOSTA
Presenza di ipotermia intorno allo sportello.	Quando il forno è in funzione, l'aria circola nella cavità. Lo sportello non forma una chiusura ermetica quindi l'aria potrebbe fuoriuscire dallo sportello.
Nel forno si forma condensa che potrebbe fuoriuscire dallo sportello.	La cavità del forno normalmente sarà più fredda degli alimenti cucinati, e quindi il vapore prodotto durante la cottura si condensa sulla superficie fredda. La quantità di vapore prodotto dipende dal contenuto d'acqua degli alimenti cucinati. Alcuni alimenti, come le patate hanno un elevato contenuto di umidità. La condensa intrappolata nel vetro dello sportello deve essere pulita dopo alcune ore.
Lampeggiamento o arco elettrico dall'interno della cavità durante la cottura.	L'arco elettrico si verifica quando un oggetto metallico entra in contatto ravvicinato alla cavità del forno durante la cottura. Ciò può irridire la superficie della cavità, ma senza danneggiare il forno.
Archi elettrici con le patate	Assicurare che tutti gli "occhi" siano stati rimossi e che le patate siano state forate, posizionarle direttamente sul piatto rotante o un piatto resistente al calore.
Lo schermo si illumina ma nel pannello di controllo non funziona quando viene premuto.	Controllare che lo sportello sia chiuso correttamente.
Il forno cuoce troppo lentamente.	Assicurarsi di avere selezionato il livello di potenza corretto.
Il forno emette un rumore.	L'energia a microonde pulsa durante la cottura/scongelo.
Il rivestimento esterno è caldo.	Il rivestimento potrebbe essere caldo al tatto, quindi tenere lontani i bambini.

SPECIFICHE



Nome del modello:	R670
Tensione linea AC	: 230-240 V a singola fase, 50 Hz
Consumo elettrico: microonde	: 1200 W
Corrente di entrata: microonde	: 5,2 A
Potenza in uscita: Microonde	: 800 W (IEC 60705)
Griglia	: 1000 W
CATEGORIE DI RISCALDAMENTO	: E
Frequenza microonde	: 2450 MHz* (Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne (L) x (A) x (P)** mm	: 452 x 262 x 362
Dimensioni interne (L) x (A) x (P)*** mm	: 315 x 210 x 329
Capacità forno	: 20 litri**
Uniformità di cottura	: diametro piatto rotante 245mm
Peso	: circa 12,5 kg

- * Questo prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011. In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi. Apparecchiatura di classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.

- ** La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massime. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore.

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.



Let op: uw product is gemarkeerd met dit symbool. Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid. Er bestaat een afzonderlijk inzamelingsstelsel voor deze producten.

A. Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)

1. In de Europese Unie

Let op: Deze apparatuur niet samen met het normale huisafval weggoeien!

Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden worden ingezameld conform de wetgeving inzake de verantwoordelijke verwerking, terugwinning en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Na de invoering van de wet door de lidstaten mogen particuliere huishoudens in de lidstaten van de Europese Unie hun afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos* naar hiertoe aangewezen inzamelingsinrichtingen brengen*.

In sommige landen* kunt u bij de aanschaf van een nieuw apparaat het oude product kosteloos bij uw lokale distributeur inleveren.

*) Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor verdere informatie.

Als uw elektrische of elektronische apparatuur batterijen of accumulators bevat dan moet u deze afzonderlijk conform de plaatselijke voorschriften weggooien.

Door dit product op een verantwoorde manier weg te gooien, zorgt u ervoor dat het afval de juiste verwerking, terugwinning en recycling ondergaat en potentiële negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid worden voorkomen die anders zouden ontstaan door het verkeerd verwerken van het afval.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

Voor Zwitserland: gebruikte elektrische en elektronische apparatuur kan kosteloos bij de dealer worden ingeleverd, zelfs als u niet een nieuw product aanschaft. Meer inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de homepage van www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Informatie over afvalverwijdering voor bedrijven

1. In de Europese Unie

Als u het product voor zakelijke doeleinden heeft gebruikt en als u dit wilt weggooien:

Gelieve contact op te nemen met uw SHARP-dealer die u verder over de terugname van het product zal informeren. Misschien zijn er kosten verbonden aan deze terugname of recycling. Kleine producten (en kleine hoeveelheden) kunnen eventueel worden overgedragen aan uw lokale inzamelingsinrichtingen. Voor Spanje: gelieve contact op te nemen met de gevestigde inzamelingsinrichting of uw lokale autoriteit voor inname van uw gebruikte producten.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

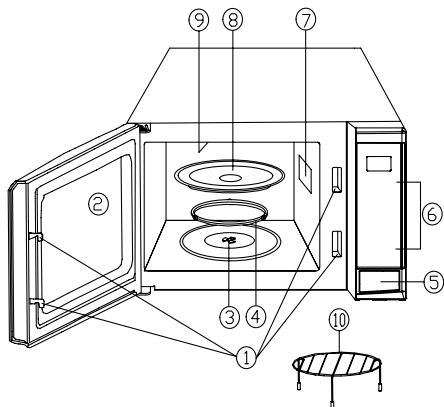
Als u dit product wilt weggooien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.



OVEN EN ACCESSOIRES	3
BEDIENINGSPANEEL	4
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	5-12
INSTALLATIE.....	13-14
HOE UW OVEN WERKT	15
VERMOGENSSTANDEN	16
VOOR INGEBRUIKNAME	16
UW OVEN BEDIENEN	17-18
AUTOMATISCH KOKEN/ONTDOOIEN OP GEWICHT	19
TABEL VOOR AUTOMATISCH KOKEN OP GEWICHT	20
SNEL ONTDOOIEN	21
AUTOMATISCH KOKEN	21
TABEL VOOR AUTOMATISCHE MENU'S	22-23
HANDIGE FUNCTIES	23-26
TIPS VOOR KOKEN MET DE MAGNETRON.....	27-28
GESCHIKT KEUKENGEREI	29
TIPS VOOR ONTDOOIING.....	30
TIPS VOOR OPWARMEN.....	31
REINIGING & ONDERHOUD.....	32
PROBLEEMOPLOSSING	33-34
SPECIFICATIES	34
SERVICE	I



OVEN EN TOEBEHOREN



OVEN

1. Veiligheidsvergrendelingsstelsel voor de deur
2. Ovenvenster
3. As
4. Draairing
5. Toets om de deur te openen
6. Bedieningspaneel
7. Afdekplaatje voor golfgeleider (NIET VERWIJDEREN)
8. Glazen draaischijf
9. Verwarmingselement grill
10. Grilrooster

- Plaats de draaisteun in de koppeling op de bodem van de oven. Plaats vervolgens de draaischijf op de draaisteun en zorg ervoor dat deze goed vastzit.
- Om ervoor te zorgen dat de draaitafel niet wordt beschadigd, moeten de borden of schalen goed worden opgetild, zodat ze de rand van de draaitafel niet raken wanneer u ze uit de oven haalt.
- Voor gebruik van het rek raadpleegt u de secties over de grillfunctie op pagina NL-26.

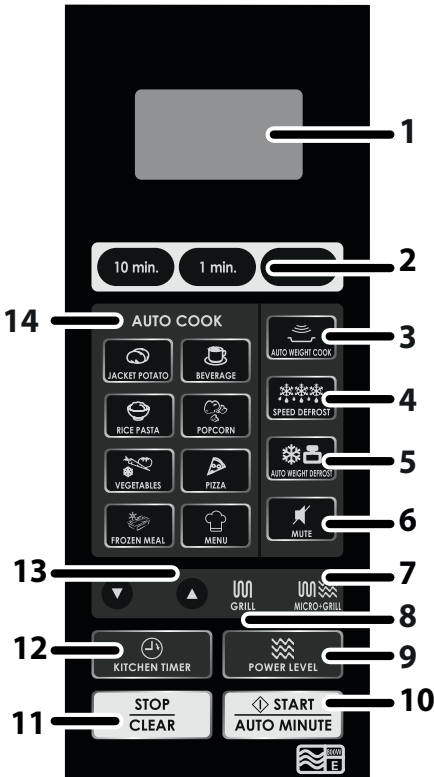
OPMERKINGEN:

- Het afdekplaatje voor de golfgeleider is breekbaar. Maak de binnenkant van de combi-magnetron voorzichtig schoon om er zeker van te zijn dat dit niet beschadigt.
- Bedien de combi-magnetron alleen als de draaitafel en draaisteun juist zijn geplaatst. Dit bevordert een grondige en gelijkmatige bereiding. Een slecht geplaatste draaitafel kan gaan rammelen, kan mogelijk niet goed draaien en kan schade aan de combi-magnetron veroorzaken.
- De draaitafel draait met de wijzers van de klok mee of tegen de wijzers van de klok in. De draairichting kan, telkens als u de oven start, veranderen. Dit heeft geen invloed op de bereidingsresultaten.
- Als u accessoires bestelt, vermeld dan zowel de **NAAM VAN HET ONDERDEEL** als het **MODELNUMMER** aan uw dealer of bij de door Sharp geautoriseerde servicefaciliteit.



WAARSCHUWING:

De deur, behuizing, ovenruimte, draaitafel en accessoires worden erg heet tijdens gebruik. Gebruik altijd dikke ovenwanten om brandwonden te voorkomen.



1. DIGITAAL DISPLAY
2. TIJD
3. AUTOMATISCH KOKEN OP GEWICHT
4. SNEL ONTDOOIEN
5. AUTOMATISCH DOOIEN OP GEWICHT
6. DEMPEN
7. MAGNETRON+GRILL
8. GRILL
9. VERMOGENSNIVEAU
10. STARTEN/AUTO-MINUUT
11. STOPPEN/WISSEN
12. KOOKWEKKER
13. MINDER of MEER
14. AUTOMATISCHE BEREIDING



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR GEBRUIK IN DE TOEKOMST.

1. Deze oven is uitsluitend ontworpen voor gebruik op een aanrecht en niet geschikt om te worden ingebouwd. Plaats deze oven dus niet in een kast.
2. De ovendeur kan tijdens het koken heet worden. Plaats of monteer de oven zodanig dat de bodem van de oven minimaal 85 cm boven de grond staat. Houd kinderen op afstand van de deur zodat zij zich niet hieraan kunnen branden.
3. **WAARSCHUWING:** raak de draaitafel niet direct aan na het koken omdat deze heet kan zijn.
4. Zorg voor een vrije ruimte van minimaal 30 cm boven de oven.
5. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan kennis en ervaring mits zij onder toezicht met het apparaat gewerkt hebben of aanwijzingen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat hebben gekregen en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij zij ouder dan 8 jaar zijn en er toezicht is.
6. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
7. **WAARSCHUWING:** laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken wanneer zij adequate instructies hebben ontvangen zodat het kind de oven op een veilige manier kan gebruiken en de gevaren van incorrect gebruik begrijpt.
8. **WAARSCHUWING:** bereikbare delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd jonge kinderen op afstand.
9. **WAARSCHUWING:** als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden totdat deze door een vakman is gerepareerd.
10. **WAARSCHUWING:** nooit zelf aanpassingen, veranderingen of reparaties aan de oven uitvoeren. Niemand, behalve een



gekwalficeerde technicus, dient onderhoud- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd. Dit kan gevaarlijk zijn.

11. Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.
12. **WAARSCHUWING:** vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in gesloten bakjes en verpakkingen worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen.
13. Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze soms later nog overkoken. Houd hiermee rekening wanneer u de verpakking vastpakt.
14. Verhit nooit hele eieren in hun schaal in de combi-magnetron. Ook hardgekookte eieren moeten niet in combi-magnetrons worden opgewarmd, aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de combi-magnetron is uitgezet. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet zijn geklopt, dient u het ei-geel en eiwit door te prikken om ontploffing te voorkomen. Pel en snijd hard gekookte eieren in plakjes alvorens deze in de combi-magnetron te verwarmen.
15. Controleer of keukengerei geschikt is voor de oven. Zie pagina NL-29. Gebruik alleen voor magnetrons geschikte schalen en verpakkingen wanneer u de magnetronfunctie gebruikt.
16. De inhoud van babyflesjes en babyvoedingspotjes roeren of schudden en de temperatuur voor gebruik controleren om verbranding te voorkomen.
17. De deur, de buitenkast, de ovenruimte, borden en andere accessoires zullen zeer heet worden als de magnetron aanstaat.
18. Gelieve deze gebieden/voorwerpen dus niet aan te raken. Gebruik altijd dikke ovenwanten om brandwonden te voorkomen. Zorg ervoor dat deze gebieden/voorwerpen niet meer heet zijn als u ze schoonmaakt. Bij het verwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen, de oven in het



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- oog houden voor de mogelijkheid van ontbranding.
19. Als er rook wordt uitgestoten, dient u de oven uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te trekken en de deur gesloten te houden zodat eventuele vlammen doven.
 20. Maak de oven regelmatig schoon en verwijder voedselresten.
 21. Indien de oven niet naar behoren wordt schoon gehouden, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak. Dit kan leiden tot een verkorte levensduur van het apparaat en mogelijk tot gevaarlijke situaties.
 22. Gebruik geen sterk schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers bij het schoonmaken van het glas van de oven deur. Deze kunnen de oppervlakte bekrassen wat kan leiden tot versplintering van het glas.
 23. Gebruik geen stoomreiniger.
 24. Zie instructies voor het schoonmaken van de deurafdichtingen, ovenruimte en aangrenzende delen op pagina NL-32.
 25. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen bijvoorbeeld:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - boerderijen;
 - logeeraccommodaties.
 26. **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik. Let erop dat u deze elementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt gehouden worden, tenzij er voortdurend toezicht aanwezig is.
 27. Dit apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Let erop dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
 28. Bereikbare delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd jonge kinderen op afstand.

Voorkomen van brand:

1. **Laat de combi-magnetron tijdens het gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge vermogenniveaus of te lange berei-**



dingstijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand als gevolg.

2. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker bij nood snel uit het stopcontact kunt trekken.
3. Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 230-240 V~, 50Hz wisselstroom met een 13 A zekering of een 13 A circuitonderbreker.
4. Voor dit apparaat moet een afzonderlijk stroomcircuit worden gebruikt dat alleen voor dit apparaat bestemd is.
5. Plaats de oven niet op plaatsen waar hitte wordt opgewekt. Bijvoorbeeld naast een conventionele oven.
6. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
7. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
8. Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaitafelsteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Opgehoopt vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.
9. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
10. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
11. Verwijder alle metalen sluitingen, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakkingen. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.
12. Gebruik de combi-magnetron niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.
13. Gebruik alleen popcorn die in een speciale magnetronverpakking voor het bereiden van popcorn is verpakt.
14. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de oven.
15. Controleer de instellingen van de oven na het starten ervan om ervoor de zorgen dat de oven naar wens werkt.
16. Om oververhitting en brand te voorkomen dient u goed op te letten wanneer u voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals bijvoorbeeld worstenbroodjes, gebak of kerstpudding



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

verhit of opwarmt.

17. Volg de bijbehorende aanwijzingen in de gebruikershandleiding.

Voorkomen van letsel

1. WAARSCHUWING:

Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal functioneert. Controleer voor gebruik het volgende:

- a) Controleer of de deur goed sluit en niet krom of vervormd is.
 - b) Controleer of de scharnieren en deurvergrendelingen niet gebroken zijn of los zitten.
 - c) Controleer of de deurafdichtingen en afdichtingsvlakken niet zijn beschadigd.
 - d) Controleer of er geen deuken in de ovenruimte of in de deur zitten.
 - e) Controleer of het netsnoer en de stekker niet beschadigd zijn.
2. Gebruik de oven niet met de deur open. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
 3. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en afdichtingsvlakken zit.
 4. Laat vet of vuil zich niet ophopen rond de deurafdichtingen of aangrenzende delen. Reinig de oven regelmatig en verwijder voedselresten, Volg de instructies "Onderhoud en reiniging" op pagina NL-32.
 5. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van combi-magnetrons.

Het voorkomen van de mogelijkheid van een elektrische schok

1. De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
2. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatieopeningen komen. Indien er iets in deze openingen terecht is gekomen, schakel de oven dan onmiddellijk uit, trek de stekker



uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel.

3. Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen.
4. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen.
5. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken, inclusief de achterkant van de oven.
6. Vervang de ovenlamp niet zelf en laat dit niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren. Raadpleeg uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer functioneert.

Om de mogelijkheid van een explosie en overkoken te voorkomen:

1. Gebruik nooit gesloten bakjes. Verwijder de sluitingen en deksels voor gebruik. Gesloten bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld nog ontploffen door de opgebouwde druk.
2. Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of verpakkingen met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen.

Verhit nooit vloeistoffen in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten en brandwonden kan veroorzaken.

Om te voorkomen dat kokende vloeistof uit de fles spat:

1. Gebruik niet te veel bereidingstijd.
 2. Roer de vloeistof voor het verwarmen/opwarmen.
 3. Het wordt aanbevolen om tijdens het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp (geen metaal) in de vloeistof te steken.
 4. Laat de vloeistof na het koken ten minste 20 seconden in de oven staan om te voorkomen dat de vloeistof later nog explosief gaat koken.
3. Prik ter voorkoming van het ontploffen van voedsel voor het



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

verwarmen in de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke.

Om de mogelijkheid van brandwonden te voorkomen

1. Voorkom brandwonden en gebruik ovenwanten of pannelappen wanneer u het voedsel uit de oven haalt.
2. Voorkom brandwonden door hete stoom en overkoken en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.
3. **Om brandwonden te voorkomen dient u altijd de temperatuur van het voedsel te testen en door te roeren voordat u het serveert. Besteed hierbij speciale aandacht aan de temperatuur van voedsel en dranken voor baby's, kinderen of ouderen. De temperatuur van de verpakking komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof; controleer dus altijd de temperatuur van het voedsel.**
4. Blijf altijd op veilige afstand van de oven deur staan, wanneer u deze opent, om brandwonden door ontsnappende stoom of hitte te voorkomen.
5. Snijd gevulde gebakken etenswaren na het koken om de stoom te laten ontsnappen en brandwonden te voorkomen.

Incorrect gebruik door kinderen voorkomen

1. Hang of slinger niet aan de oven deur.
2. Zorg dat kinderen ook van alle belangrijke veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn: het gebruik van pannelappen, het voorzichtig verwijderen van de afdekking van voedsel; wees erop bedacht dat magnetronverpakkingen van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kunnen worden.

Overige waarschuwingen

1. Breng op geen enkele manier veranderingen aan de oven aan.
2. Verplaats de oven niet terwijl deze in werking is.
3. Deze oven dient voor het bereiden van voedsel thuis en dient derhalve alleen voor het bereiden van voedsel te worden ge-



bruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

Voorkomen van problemen of beschadiging:

1. De oven nooit leeg gebruiken tenzij wanneer dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding. Dit kan de oven beschadigen.
2. Ter voorkoming van beschadiging van de draaitafel en steun door oververhitting dient u bij gebruik van bruineringschalen of zelfverwarmende materialen altijd een hittebestendige isolator, zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere voorverwarmingstijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
3. Gebruik geen metalen keukengerei, want deze weerkaatsen microgolven en kunnen elektrische vonken veroorzaken. Gebruik alleen de draaitafel en de draaitafelsteun die voor deze oven zijn ontworpen. Gebruik de oven niet zonder de draaitafel.
4. Plaats tijdens gebruik geen voorwerpen op de behuizing van de oven.

OPMERKING:

Indien u niet bekend bent met het aansluiten van uw oven, neem dan contact op met een geautoriseerde en gekwalificeerde electricien. Noch de fabrikant of de dealer zijn aansprakelijk voor enige schade aan de oven of persoonlijk letsel als gevolg van het niet in acht nemen van een correcte procedure voor de elektrische aansluiting. Waterdamp of druppels kunnen zich op de ovenwanden of deurafdichtingen en pasvlakke vormen. Dit is een normaal fenomeen en is geen teken voor lekkage van microgolven of verkeerde werking.

INBOUWKIT

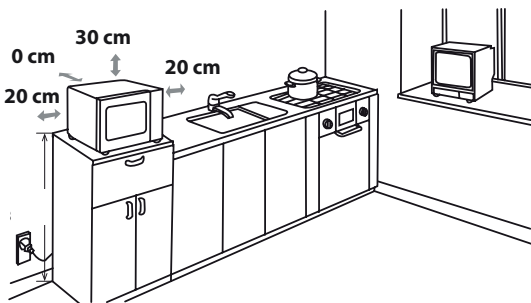
Er is geen inbouwkits beschikbaar voor deze oven.

Deze oven is ontworpen om uitsluitend op een aanrecht te gebruiken.



INSTALLATIE

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de ovenruimte en verwijder de beschermende folie van de behuizing. Controleer de oven zorgvuldig op beschadigingen.
2. Plaats de oven op een veilig, vlak oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht van de combi-magnetron plus het zwaarst mogelijke voedingsitem te dragen. Plaats de oven niet in een kast.
3. Kies een vlakke ondergrond met genoeg ruimte voor de ventilatieopeningen. Plaats de achterkant van het apparaat tegen een muur.
 - Er dient minimaal 20 cm ruimte over te worden gelaten tussen de oven en de wanden.
 - Laat een minimale ruimte van 30 cm vrij boven de oven.
 - Verwijder de voetjes van de onderkant van de oven niet.
 - Blokkering van de ventilatieopeningen kan de oven beschadigen.
 - Plaats de oven zo ver mogelijk verwijderd van radio's en TVs. Gebruik van de magnetron kan de ontvangst van uw radio of TV verstoren.



4. De ovendeur kan tijdens het koken heet worden. Plaats of monteer de oven zodanig dat de bodem van de oven minimaal 85 cm boven de grond staat. Houd kinderen op afstand van de deur zodat zij zich niet hieraan kunnen branden.

5. Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.



WAARSCHUWING: Plaats de oven niet op een plek waar hitte of vochtigheid ontstaat (bijvoorbeeld naast of boven een gewone oven) of naast brandbare materialen (bijvoorbeeld gordijnen). Blokkeer of belemmer de ventilatieopeningen niet.

Plaats geen objecten op de oven.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Laat het netsnoer of de stekker niet in aanraking komen met water.
- Steek de stekker juist in het stopcontact.
- Sluit geen andere apparaten op hetzelfde stopcontact aan met gebruik van een verloopstekkerdoos.
- Indien het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het vervangen worden door een door Sharp geautoriseerde servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Pak bij het verwijderen uit het stopcontact altijd de stekker vast, nóóit het snoer, daar dit het netsnoer en de aansluitingen in de stekker kan beschadigen.
- Indien de stekker die is aangesloten op uw oven opnieuw bedraad kan worden en het stopcontact in uw huis niet compatibel is met de geleverde stekker, verwijder de stekker dan op de juiste wijze (niet afsnijden).
- Indien de stekker die is aangesloten op uw oven niet opnieuw bedraad kan worden en het stopcontact in uw huis niet compatibel is met de geleverde stekker, snijd de hoofdstekker dan af.
- Alleen VK/IE: Herstel dit met een compatibel type waarbij u de bedradingscode in acht neemt zoals die aangegeven staat in "Het vervangen van de stekker" op pagina NL-35.



WAARSCHUWING: DEZE STEKKER DIEN T GEVAAR TE ZIJN.

Alleen VK/IE: voor de bedrading van een compatibel stekker volg de bedradingscode zoals die staat aangegeven in "Het vervangen van de stekker" op pagina NL-35.



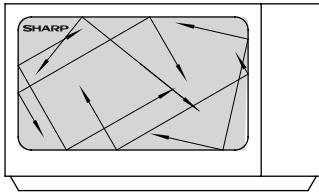
HOE UW OVEN WERKT

Microgolven zijn energiegolven die gelijk zijn aan de golven die worden gebruikt voor TV- en radiosignalen.

Elektrische energie wordt omgezet in microgolvenenergie die via een golfgeleider is gericht op de bodem van het midden van de oven. Van daaruit worden de microgolven gelijkmatig naar iedere hoek van de magnetron verdeeld.

Microgolven kunnen geen metalen passeren omdat de behuizing van de combi-magnetron gemaakt is van metaal en er fijn gaas op de deur zit.

Tijdens het koken stuiten de microgolven willekeurig tegen de behuizing van de combi-magnetron.



Microgolven zullen dwars door bepaalde materialen gaan om het voedsel te verwarmen, zoals door glas en plastic. (zie 'Geschikt keukengerei' op pagina 29).

Water, suiker en vet in voedsel absorberen microgolven, waardoor er trillingen worden veroorzaakt. Hierdoor wordt warmte door wrijving aangemaakt, op dezelfde manier als het opwarmen van je handen door deze tegen elkaar aan te wrijven.

De buitenkant van het voedsel wordt verwarmd door de microgolvenenergie, vervolgens verplaatst de warmte zich, net zoals bij conventionele bereiding, door middel van geleiding naar het midden. Om verzekerd te zijn van gelijkmatige warmte is het belangrijk het voedsel te draaien, te herschikken of door te roeren.

Zodra het bereiden voltooid is stopt de combi-magnetron automatisch met het produceren van microgolven.

Rusttijd na bereiding is belangrijk, omdat het ervoor zorgt dat de warmte gelijkmatig door het voedsel wordt verspreid.

VERMOGENSSTANDEN VAN DE MAGNETRON



Vermogen	Druk op de VERMOGENSNI-VEAU-toets	Percent
HOOG	X1	P100
	X2	P-90
MIDDELHOOG	X3	P-80
	X4	P-70
MEDIUM	X5	P-60
	X6	P-50
MIDDELLAAG (ontdooien)	X7	P-40
	X8	P-30
LAAG (ontdooien)	X9	P-20
	X10	P-10

BELANGRIJK: het vermogensniveau van de magnetron is standaard op P-100 ingesteld, tenzij u op de **VERMOGENSNI-VEAU**-toets drukt.

Over het algemeen gelden de volgende adviezen:

P-100/90 - (HOOG vermogen = 800/720 W) Voor snelle bereiding of het opwarmen van b.v. ovenschotels, warme dranken, groenten, vis, etc.

P-80/70 - (HALFHOOG vermogen = 640/560 W) Voor langduriger bereiding van compact voedsel, zoals braadstukken en gehaktbrood, tevens voor gevoelige gerechten, zoals cake van biscuitdeeg. Bij deze lagere instelling wordt het eten gelijkmatig gekookt zonder dat de zijkanten overkoken.

- Zoals weergegeven, heeft uw combi-magnetron 10 vermogensniveaus.
- Om het vermogensniveau voor het koken te wijzigen, voert u de gewenste tijd in en drukt u vervolgens op de **VERMOGENSNI-VEAU**-toets totdat het display het gewenste niveau aangeeft.

• Vermogensniveau

Het vermogensniveau van de magnetron is variabel doordat de microgolvenenergie in- en uitgeschakeld wordt.

U kunt, wanneer u andere vermogensniveaus dan P-100 gebruikt, de microgolvenenergie pulserend aan en uit horen gaan tijdens de bereiding of het ontdooien van het voedsel.

• Het vermogen controleren

Om het vermogensniveau te controleren tijdens het koken, drukt u op de **VERMOGEN**-toets. Zolang u de **VERMOGEN**-toets ingedrukt houdt, wordt het vermogensniveau getoond. De combi-magnetron gaat door met aftellen terwijl het display het vermogensniveau toont.

P-60/50 - (GEMIDDELD vermogen = 480/400 W) Voor compact voedsel dat een lange bereidings-tijd nodig heeft wanneer het conventioneel bereid wordt, b.v. rundvleeschotels; deze vermogensinstelling wordt gekozen om er zeker van te zijn dat het vlees mals blijft.

P-40/30 - (HALFLAAG uitgang = 320/240 W) Ontdooien) Om te ontdooien; kies deze vermogensstand om er zeker van te zijn dat het voedsel gelijkmatig ontdooit. Deze instelling is ook ideaal voor het zachtjes koken van rijst, pasta, knoedels en voor de bereiding van custardpudding.

P-20/10 - (LAAG vermogen = 160/80 W) Voor zachtjes ontdooien, b.v. slagroomtaart of -gebak.

NL

VOOR INGEBRUIKNAME



Steek de stekker van de oven in het stopcontact.

1.

1. Het ovensdisplay toont:



OPMERKING: merk op dat dit model GEEN klokfunctie heeft.



UW OVEN BEDIENEN

De deur openen:

Druk op de deur open-knop om de deur van de combi-magnetron te openen.

De oven starten:

Bereid en plaats het voedsel in een geschikte verpakking of schaal op de draaitafel of plaats deze rechtstreeks op de draaitafel. Sluit de deur en druk op de toets voor **STARTEN/AUTO-MINUUT**



De oven stoppen:

Als u de oven tijdens het koken wilt stoppen, drukt u eenmaal op de toets **STOPPEN/WISSEN** of opent u de oven deur. Als u het kookprogramma wilt annuleren, drukt u tweemaal op de toets **STOPPEN/WISSEN**.



Met uw oven kunt u eten bereiden en ontdooien met behulp van de automatische programma's. U kunt de oven ook gebruiken om voedsel handmatig te koken en te ontdooien.

Met automatisch koken en ontdooien kunt u met behulp van vooraf ingestelde programma's waarbij de tijden al zijn berekend, bijvoorbeeld **AUTOMATISCH KOKEN OP GEWICHT**, **SNEL ONTDOOIE**n of **AUTOMATISCH ONTDOOIE**n OP GEWICHT.

Door handmatig koken en handmatig ontdooien kunt u etenswaren en gewichten koken/ontdooien die geen deel uitmaken van de automatische programma's.

Onderstaand enkele voorbeelden van handmatig koken en ontdooien.

Voor automatisch koken en ontdooien, zie pagina NL 19-23.

HANDMATIG KOKEN

- Ga om te koken naar de bereidingstijd en gebruik vermogensniveaus P-10 tot P100 van de magnetron (raadpleeg pagina NL-16).
- Roer of draai het voedsel indien mogelijk 2-3x tijdens de bereiding.
- Dek het voedsel na het bereiden af en laat het staan indien dit wordt aanbevolen.

Voorbeeld:

Om 2 minuten en 30 seconden te verhitten op magnetronvermogen P-70.

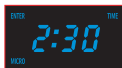
1. Druk 4 keer op de **VERMOGENSNIVEAU**-toets om vermogensniveau P70 in te voeren.
2. Voer de bereidingstijd in door twee keer op de **1 MIN**-toets en vervolgens 3 keer op de **10 SEC**-toets te drukken.
3. Druk eenmaal op de toets **STARTEN/AUTO-MINUUT** om de bereiding te starten.



x4



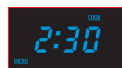
x2



x3



x1



De display telt de ingestelde bereidingstijd af.



HANDMATIG ONTDOOIEN

- Ga naar de ontdooitijd en gebruik de magnetron vermogensniveaus P-10 of P-30 om te ontdooien (raadpleeg pagina NL-16).
- Roer of draai het voedsel tijdens het ontdooien waar mogelijk 2-3 keer.
- Dek na het ontdooien het voedsel af met folie en laat het staan totdat het grondig is ontdooid.

Voorbeeld:

Om 10 minuten te ontdooien op P-30 magnetronvermogen.

1. Voer het vermogensniveau in door 8 keer op de **VERMOGENS- NIVEAU-TOETS** te drukken.
2. Voer de ontdooitijd in door eenmaal op de **10 MIN**-toets te drukken.
3. Druk eenmaal op de toets **STARTEN/AUTO-MINUUT** om het ontdooien te starten.



x8



x1



x1



De display telt de ingestelde bereidingstijd af.

OPMERKINGEN:

- Als de combi-magnetron start gaat het ovenlampje branden en draait de draaitafel met de wijzers van de klok mee of tegen de wijzers van de klok in.
- Bij handmatige bediening kan de oven tot maximaal 99 minuten 50 seconden (99:50) ingesteld worden.
- Wanneer tijdens het koken de deur wordt geopend, zal de kooktijd op het display automatisch stoppen. De kooktijd begint weer af te tellen wanneer de deur wordt gesloten en u op de toets **STARTEN/AUTO-MINUUT** hebt gedrukt.
- Als u wilt weten op welk vermogen de combi-magnetron staat tijdens het koken, drukt u op de **VERMOGENS NIVEAU**-toets. Zolang u deze toets ingedrukt houdt, wordt het vermogen weergegeven.



AUTOMATISCH KOKEN/ONTDOOIEN OP GEWICHT

AUTOMATISCH KOKEN/ONTDOOIEN OP GEWICHT stelt u in staat om de opgesomde, voorgeprogrammeerde maaltijden te koken of te ontdooien. Volg onderstaand voorbeeld voor meer informatie over de bediening van deze functies.

Met **AUTOMATISCH KOKEN OP GEWICHT** kunt u 3 populaire menu's bereiden.

Druk bij het bereiden van rundvlees 1x op de toets **AUTOMATISCH KOKEN OP GEWICHT**, **COO1** verschijnt op het display.

Druk bij het bereiden van lamsvlees 2x op de toets **AUTOMATISCH KOKEN OP GEWICHT**, **COO2** verschijnt op het display.

Druk bij het bereiden van varkensvlees 3x op de toets **AUTOMATISCH KOKEN OP GEWICHT**, **COO3** verschijnt op het display.

Voorbeeld 1: om 1,2 kg gekoeld rundvlees te bereiden m.b.v. **AUTOMATISCH KOKEN OP GEWICHT**.

1. Druk eenmaal op de toets **AUTOMATISCH KOKEN OP GEWICHT**.
2. Voer het gewicht in door op de toets **MEER** of **MINDER** te drukken totdat het gewenste gewicht wordt weergegeven.
3. Druk eenmaal op de toets **STARTEN/AUTO-MINUUT** om de bereiding te starten.

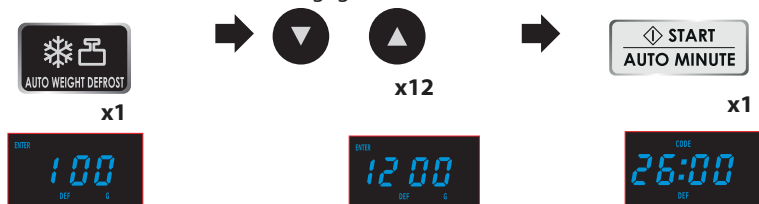


De display telt de ingestelde bereidingstijd af.

OPMERKING Tijdens het automatisch koken op gewicht pauzeert het systeem en laat het een geluid horen om de gebruiker eraan te herinneren om het voedsel om te draaien. Vervolgens moet de gebruiker op **STARTEN/AUTO-MINUUT** drukken om verder te gaan.

Voorbeeld 2: een groot stuk vlees van 1,2 kg ontdooien m.b.v. **AUTOMATISCH ONTDOOIEN OP GEWICHT**.

1. Selecteer het vereiste menu door eenmaal op de toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN OP GEWICHT** te drukken.
2. Voer het gewicht in door op de toets **MEER** of **MINDER** te drukken totdat het gewenste gewicht wordt weergegeven.
3. Druk eenmaal op de toets **STARTEN/AUTO-MINUUT** om het ontdooien te starten.



De display telt de ingestelde ontdooitijd af.

OPMERKING Tijdens het automatisch ontdooien op gewicht pauzeert het systeem en laat het een geluid horen om de gebruiker eraan te herinneren om het voedsel om te draaien. Vervolgens moet de gebruiker op **STARTEN/AUTO-MINUUT** drukken om verder te gaan.

AUTO GEWICHT KOOKTABEL






GEWICHTSBEREIK:

- Het voedselgewicht moet naar boven of beneden afgerond worden en het dichtst bij 0,1 kg liggen, bijvoorbeeld 0,65 kg naar 0,7 kg of 0,34 kg naar 0,3 kg.
- U kunt alleen het gewicht invoeren dat binnen het bereik valt (zie de volgende tabellen).

OPMERKINGEN:

- Wanneer er een handeling is vereist (bijvoorbeeld om het voedsel te keren) stopt de combi-magnetron, klinkt het geluidssignaal en knipperen de resterende bereidingstijd en een indicator op de display. Druk op de toets **STARTEN/AUTO-MINUUT** om het bereiden voort te zetten.
- De uiteindelijke temperatuur houdt verband met de oorspronkelijke temperatuur van het voedsel. Controleer of na bereiding of het voedsel kokend heet is. U kunt, indien nodig, de bereidingstijd handmatig verlengen.

AUTOMATISCH KOKEN OP GEWICHT

MENU	GEWICHTSBEREIK	KOKEN PROCEDURE
Gegrild rundvlees 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Plaats het vlees in een lage schaal op de draaitafel.• Draai het vlees wanneer het geluidssignaal klinkt.• Laat na het bereiden het vlees gewikkeld in aluminiumfolie ca. 10 minuten staan.
Gegrild lamsvlees 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Plaats het vlees in een lage schaal op de draaitafel.• Draai het vlees wanneer het geluidssignaal klinkt.• Laat na het bereiden het vlees gewikkeld in aluminiumfolie ca. 10 minuten staan.
Gegrild varkensvlees 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Plaats het vlees in een lage schaal op de draaitafel.• Draai het vlees wanneer het geluidssignaal klinkt.• Laat na het bereiden het vlees gewikkeld in aluminiumfolie ca. 10 minuten staan.

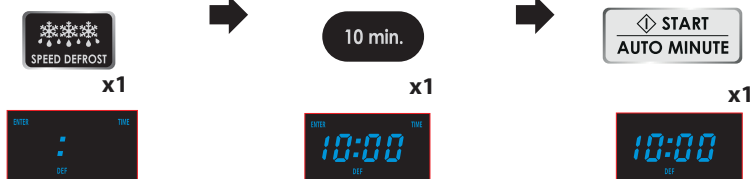


SNEL ONTDOOIE

Met deze functie kunt u snel voedsel ontdooien, waarbij u afhankelijk van de voedselsoort kunt kiezen uit een geschikte ontdooitijd. Volg het onderstaande voorbeeld voor details over het bedienen van deze functie.

Bijvoorbeeld: het voedsel gedurende 10 minuten ontdooien.

1. Selecteer het vereiste menu door eenmaal op de toets **SNEL ONTDOOIE** te drukken.
2. Voer de bereidingstijd in door eenmaal op de **10 MIN**-toets te drukken.
3. Druk op de toets **STARTEN/AUTO-MINUUT** om het koken te starten.



OPMERKING: Tijdens het ontdooiproces pauzeert en piept het systeem om u er aan te herinneren dat het vlees gedraaid moet worden, zodat u verzekerd bent van een gelijkmatige ontdooiing. Druk, om het ontdooien te hervatten, op de toets **STARTEN/AUTO-MINUUT** wanneer dit proces gereed is.



AUTOMATISCH KOKEN

Met **AUTOMATISCH KOKEN** kunt u voedsel bereiden dat staat vermeld op de lijst van het bedieningspaneel en de tabel op pagina NL-22. Volg het onderstaande voorbeeld voor details over het bedienen van deze functie.



Voorbeeld: om 0,3 kg rijst te koken met Automatisch koken **RIJST/PASTA**.

1. Selecteer het vereiste menu door eenmaal op de **RIJST/PASTA**-toets te drukken.
2. Voer het gewicht in door op de **GEWICHT**-toetsen te drukken totdat het gewenste gewicht wordt weergegeven.
3. Druk op de toets **STARTEN/AUTO-MINUUT** om het koken te starten.



OPMERKING: Afhankelijk van de selectie heeft de functie **RIJST/PASTA** verschillende automatische kooktijden. Om rijst te koken, drukt u eenmaal op de toets **RIJST/PASTA**: "r" verschijnt op het display. Om pasta te koken, drukt u tweemaal op de toets **RIJST/PASTA**: "P" verschijnt op het display.

TABEL VOOR AUTOMATISCH KOKEN



MENU SELECTEREN: U kunt het menu rechtstreeks op het Toetsenblad selecteren door op de desbetreffende toets te drukken.

Automatisch koken menu's:

Auto Menu	Display	Bereidingswijze	Gewicht/por-tie/keuken-gerei	Tijd
Gepofte aard-appel	/	100% magne-tron	230 g 460 g	05:00 08:00
Thee opwar-men Koffie	/	100% magne-tron	1 (beker) 200 ml 2 (bekers) 400 ml 3 (bekers) 600 ml	1:30 02:40 03:50
Rijst	/	25% tijd: 100% magne-tron 75% tijd: 40% magne-tron	150 g 300 g 450 g 600 g	18:00 23:00 28:00 33:00
Pasta	/	80% magne-tron	100 g 200 g 300 g	20:00 25:00 30:00
Popcorn	/	100% magne-tron	99 g	02:50
Groenten	/	100% magne-tron	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	03:00 04:00 05:00 06:00 07:00
Pizza	/	100% magne-tron	150 g 300 g 450 g	00:50 01:20 01:50
Diepvriesmaal-tijd	/	100% magnetron: halverwege de kooktijd klinkt het signaal om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	06:30 08:30 10:30 12:30 14:30
Soep	A-1	100% magne-tron	1 kom (300 ml) 2 kommen (600 ml) 3 kommen (900 ml)	02:30 04:00 06:00
Stukjes kip	A-2	Combinatie 1, na 2/3e van de kooktijd klinkt het signaal om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00



TABEL VOOR AUTOMATISCH KOKEN

Auto Menu	Display	Bereidingswijze	Gewicht/portie/keuken-gerei	Tijd
Steak	A-3	Combinatie 1, na 2/3e van de kooktijd klinkt het signaal om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Bacon	A-4	Combinatie 1, na 2/3e van de kooktijd klinkt het signaal om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien	100 g 200 g 300 g	09:00 12:00 15:00
Varkenskoteletten	A-5	Combinatie 1, na 2/3e van de kooktijd klinkt het signaal om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Stukjes vis	A-6	Combinatie 1, na 2/3e van de kooktijd klinkt het signaal om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00

GEWICHTSBEREIK:

- Het voedselgewicht moet naar boven of beneden afgerond worden en het dichtst bij 0,1 kg liggen, bijvoorbeeld 0,65 kg naar 0,7 kg of 0,34 kg naar 0,3 kg.

OPMERKINGEN:

- Als het nodig is het voedsel door te roeren tijdens het automatisch koken proces, dan stopt de combi-magnetron en klinkt het geluidsignaal en wordt op hetzelfde moment de resterende bereidingstijd in de display weergegeven. Druk op de toets **START/AUTO-MINUUT** om het bereiden voort te zetten nadat het voedsel is doorgeroerd.
- De uiteindelijke temperatuur houdt verband met de oorspronkelijke temperatuur van het voedsel. Controleer of na bereiding of het voedsel kokend heet is. U kunt, indien nodig, de bereidingstijd handmatig verlengen.
- De resultaten die worden bereikt met behulp van automatische bereiding zijn afhankelijk van verschillen zoals de vorm en grootte van het voedsel en uw persoonlijke voorkeur met betrekking tot de bereidingsresultaten. Indien u niet tevreden bent met het geprogrammeerde resultaat, pas dan de bereidingstijd naar wens aan.



1. IN ETAPPES KOKEN

Deze functie maakt een continue en ononderbroken werking voor 2 verschillende stadia mogelijk.

Voorbeeld:

Koken gedurende: 5 minuten op vermogen P-100 (stadium 1)
16 minuten op vermogen P-30 (stadium 2)

STADIUM 1

1. Voer de vermogensniveau in door eenmaal op de **VERMOGENSNIVEAU**-toets te drukken.
2. Voer de bereidingstijd in door 5 keer op de **1 MIN**-toets te drukken.



STADIUM 2

3. Voer het vermogensniveau in door 8 keer op de **VERMOGENSNIVEAU**-toets te drukken.
4. Voer de bereidingstijd in door eenmaal op de **10 MIN**-toets en vervolgens 6 keer op de **1 MIN**-toets te drukken.
5. Druk eenmaal op de toets **STARTEN/AUTO-MINUUT** om te starten.



De oven zal 5 minuten lang op P-100 beginnen te koken en daarna 16 minuten lang op P-30.

OPMERKING: als P-100 geselecteerd is als het uiteindelijke vermogensniveau, dan is het noodzakelijk om het vermogensniveau in te voeren.

2. AUTO-MINUUT:

Met **AUTO-MINUUT** kunt u:

- Op P100 magnetronvermogen koken gedurende tijden langer dan 1 minuut.
- De kooktijden verlengen met meer dan 1 minuut als u de handmatige kookmodus gebruikt.

Voorbeeld: om op gedurende 2 minuten op vermogen P-100 te koken, drukt u twee keer op de toets **STARTEN/AUTO-MINUUT**.

OPMERKING:

- De kooktijd kan verlengd worden tot een maximum van 99 minuten en 50 seconden.

Voorbeeld:





HANDIGE FUNCTIES

3. KOOKWEKKER:

Gebruik de **KOOKWEKKER** als minuuttimer of om de wachttijd voor gekookt/ontdooide etenswaren te controleren.

Voorbeeld:

Om de timer in te stellen op 5 minuten.

1. Druk één keer op de **KEUKENWEKKER**-toets.
2. Voer de gewenste tijd in door 5 keer op de **1 MIN**-toets te drukken.
3. Druk eenmaal op de toets **STARTEN/AUTO-MINUUT** om te starten.



x1



x5



x1



Het display telt af. Als het display het cijfer nul heeft bereikt, klinkt er een geluidssignaal.



U kunt een tijd tot 99 minuten en 50 seconden instellen. U hoeft alleen op de **STOPPEN/WISSEN**-toets te drukken om de **KOOKWEKKER** te annuleren tijdens het aftellen.

OPMERKING: De **KEUKENWEKKER** functie kan niet tijdens het koken worden gebruikt.

4. KINDERSLOT

Om het kinderslot in te stellen: in de stand-by-modus schakelt de oven zonder bediening binnen een minuut automatisch over naar de kindervergrendelingsmodus. Het vergrendelingsindicatielampje gaat branden.

In de vergrendelde toestand zijn alle knoppen uitgeschakeld.

Om het kinderslot te annuleren: op de kinderslotmodus opent of sluit u de oven deur één keer om het programma te annuleren.

5. DEMP-functie

Om de DEMP-functie in te stellen: druk eenmaal op de toets **DEMPEN** om de oven in de DEMP-stand te zetten.

Op dit moment is het geluid van alle programma's en toetsen uitgeschakeld.

Om de DEMP-functie uit te schakelen: druk in de DEMP-stand eenmaal op de toets **DEMPEN**.

De pieptonen klinken en alle programma's en toetsen hebben weer geluid zoals normaal.



6. KOKEN MET ALLEEN DE GRILL

De grill bovenin de ovenruimte heeft één vermogensniveau. Gebruik het rek voor het grillen van klein voedsel zoals bacon, ham en cakejes. Het voedsel kan direct op het rek geplaatst worden of in een hittebestendige schaal op het rek.

- In de stand-bymodus drukt u eenmaal op de **GRILL**-toets.
- Gebruik de numerieke toetsen om de bereidingstijd in te voeren. De maximale instelling is 99 minuten en 50 seconden
- Druk op de toets **STARTEN/AUTO-MINUUT** om te bevestigen.

7. KOKEN MET MAGNETRON+GRILL

MICRO+GRILL combineert de magnetron met de grill. **MICRO+GRILL** betekent dat tijdens de bereiding afgewisseld wordt tussen magnetron en grill. De combinatie van magnetron met de grill vermindert de bereidingstijd en geeft een krokant en bruin resultaat.

Er zijn twee keuzes voor de combinatie:

COMBINATIE 1 (C-1)

De magnetron kookt gedurende 8 seconden en stopt dan 2 seconden. Dan kookt de grill gedurende 18 seconden en dan stopt het apparaat gedurende 5 seconden: dit vormt één cyclus.

COMBINATIE 2 (C-2)

De magnetron kookt gedurende 13 seconden en stopt dan 5 seconden. Dan kookt de grill gedurende 10 seconden en dan stopt het apparaat gedurende 5 seconden: dit vormt één cyclus.



TIPS VOOR KOKEN MET DE MAGNETRON

Met magnetron bereidt u etenswaren sneller dan door deze op de conventionele manier te koken. Het is daarom van essentieel belang dat bepaalde technieken worden gevolgd om goede resultaten te garanderen.

KOOKADVIEZEN:

- Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u op de combi-magnetron te letten of de bakjes geen vlam vatten.
- Zorg ervoor dat het keukengerei geschikt is voor gebruik in een magnetronoven. (Zie "Geschikt keukengerei" op pagina NL-29).
- Plaats geen warme etenswaren/warm keukengerei op een koude draaitafel en ook geen koude etenswaren/koud keukengerei op een hete draaitafel.

Veel van de volgende technieken zijn vergelijkbaar met de technieken die in de conventionele keuken worden gebruikt.

- Blijf altijd bij de oven als deze in gebruik is.
- Vloeistoffen en etenswaren mogen niet opgewarmd worden in gesloten bakjes of potjes/bakjes met een deksel. Binnenin het bakje/potje stijgt de druk, waardoor het bakje/potje kan exploderen.
- Gebruik alleen magnetronpopcorn in de aanbevolen verpakking (volg de instructies van de fabrikant op). Gebruik nooit olie, tenzij dit is aangegeven door de fabrikant, en bereid de popcorn nooit langer dan in de instructies vermeld staat.

WAARSCHUWING:

Volg altijd de instructies in de SHARP-bedieningshandleiding op. Als u de aanbevolen kooktijden overschrijdt en te hoge vermogensniveaus gebruikt, kan voedsel te warm worden of aanbranden. In extreme gevallen kan het voedsel in brand vliegen en de oven beschadigen.



Kooktechnieken

Verdeling

Plaats de dikste etenswaren aan de buitenkant van de schaal, bijv. kippenboutjes. Etenswaren die aan de buitenkant van de schaal geplaatst worden, krijgen meer energie en zijn dus sneller gaar dan de etenswaren in het midden.



Afdekken

Bepaalde etenswaren kunnen beter afgedekt worden tijdens de bereiding in de magnetron. Volg eventuele aanbevelingen op. Gebruik verhoud- of magnetronfolie of een geschikte deksel.

Gaatjes prikken

In etenswaren met een schaal, huid of membraan moeten voor het koken of opwarmen op meerdere plaatsen gaatjes worden geprikt, omdat de stoom zich anders ophoopt. Dit kan ertoe leiden dat de etenswaren exploderen. Bijv. aardappelen, vis, kip, worstjes.



OPMERKINGEN: eieren in de schaal en hard-/zachtgekookte eieren mogen niet opgewarmd worden in de magnetron. Deze kunnen ontploffen nadat de veredding voltooid is.

Roeren, omdraaien en opnieuw verdelen

Voor een gelijkmatige bereiding is het essentieel om tijdens het koken de etenswaren om te roeren, deze om te draaien en om deze opnieuw te verdelen. Werk altijd vanuit de buitenkant naar het midden toe bij het roeren en opnieuw verdelen.

Wachten

Wachttijd na bereiding is belangrijk, omdat het ervoor zorgt dat de warmte gelijkmatig door het voedsel wordt verspreid.



Kenmerken van etenswaren	
Compositie	Voedingsmiddelen met een hoog vet- of suikergehalte (bijv. kerstpudding, gehaktbroodjes) hebben minder opwarmtijd nodig. Wees voorzichtig, want oververhitting kan tot brand leiden. Botten in etenswaren geleiden warmte, waardoor het voedsel sneller gaar wordt. Let erop dat het voedsel gelijkmatig wordt gekookt.
Dichtheid	De dichtheid van etenswaren is van invloed op de benodigde kooktijd. Lichte, poreuze etenswaren, zoals gebak of brood, kookt sneller dan zware, dichte etenswaren, zoals gebraad en ovenschotels.
Hoeveelheid	Het aantal microgolven in uw oven blijft gelijk, ongeacht de hoeveelheid etenswaren die gekookt wordt. De kooktijd moet worden verlengd naarmate de hoeveelheid etenswaren in de oven toeneemt. Het duurt bijvoorbeeld langer om vier aardappelen te koken dan twee.
Grootte	Kleine etenswaren en kleine stukjes koken sneller dan grote, omdat de microgolven van alle kanten tot in het midden kunnen doordringen. Zorg er voor een gelijkmatige bereiding voor dat alle stukken van dezelfde grootte zijn.
Vorm	Bij etenswaren met een onregelmatige vorm, zoals kipfilet of kippenboutjes, duurt het langer voordat de dikkere delen gaar zijn. Leg de dikste delen aan de buitenkant van de schaal, waar deze meer energie krijgen. Ronde vormen koken gelijkmatiger dan vierkante vormen bij bereiding in de magnetron.
Temperatuur van etenswaren	De begintemperatuur van etenswaren beïnvloedt de benodigde kooktijd. Het koken van gekoelde etenswaren duurt langer dan etenswaren op kamertemperatuur. Bijvoorbeeld: het bakken van een cake gemaakt met gekoelde ingrediënten (bijvoorbeeld margarine) duurt langer dan het bakken van een cake met ingrediënten op kamertemperatuur. De temperatuur van de verpakking is geen echte indicatie van de temperatuur van de etenswaren of de drank. Snij in etenswaren met vullingen, bijvoorbeeld donuts met jam, om warmte of stoom te laten ontsnappen.



Gezicht & handen: draag altijd ovenhandschoenen om etenswaren of keukengerei uit de oven te pakken. Doe een stap achteruit als u de oven opent om warmte of stoom te laten ontsnappen. Bij het verwijderen van afdekkingen (zoals vershoudfolie), het openen van braadzakken of popcornverpakkingen, dient u ervoor te zorgen dat de stoom niet in de richting van het gezicht of de handen ontsnapt.



Controleer de temperatuur van etenswaren en drankjes en roer voor het serveren. Wees bijzonder voorzichtig bij etenswaren of drankjes aan baby's, kinderen of ouderen. De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet geroerd of geschud worden. Controleer de temperatuur voor consumptie om te voorkomen dat er brandwonden ontstaan.



GESCHIKT KEUKENGEREI

Om te verwarmen/ontdooien met een combi-magnetron, moet de microgolvenenergie door de schaal heen kunnen om het voedsel binnen te dringen. Daarom is het belangrijk om te kiezen voor geschikt kookgerei.

Rond/ovaal servies heeft de voorkeur boven vierkant/langwerpig servies, omdat het voedsel in de hoeken de neiging heeft over te koken. Een verscheidenheid aan kookgerei kan worden gebruikt zoals hieronder omschreven.

Kookgerei	Magne- tronbe- stendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie Aluminium verpak- kingen	✓ / ✗	Kleine stukje aluminiumfolie kunnen gebruikt worden om het voedsel te beschermen tegen oververhitting. Houd het folie ten minste 2 cm van de ovenwanden, omdat het anders kan gaan vonken. Verpakkingen, bakjes en schalen van aluminium worden niet aanbevolen tenzij anders aangegeven door de fabrikant, bijv. Microfoil [®] , volg de instructies zorgvuldig op.
Bruiningsschalen	✓	Volg altijd de instructies van de fabrikant op. Overschrijd de aangegeven verwarmingstijd niet. Wees voorzichtig omdat de schalen zeer heet kunnen worden.
Porselein en kera- miek	✓ / ✗	Porselein, aardewerk en beenderporselein zijn normaal gesproken geschikt, behalve als deze metalen decoratie hebben.
Glasservies bijv. Pyrex [®]	✓	Ga zorgvuldig om met fijn glaswerk omdat dit kan breken of barsten bij plotselinge temperatuurverschillen.
Metaal	✗	Metalen kookgerei wordt niet aanbevolen omdat dit gaat vonken, wat tot brand kan leiden.
Plastic/polystyreen bijv. fastfood-bakjes	✓	Ga hier zorgvuldig mee om omdat sommige bakjes vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Vershoudfolie	✓	Het mag het voedsel niet raken en moet doorgeprikt zijn om de stoom te laten ontsnappen.
Diepvries/braadzak- ken	✓	Moet doorprikt zijn om stoom te laten ontsnappen. Verzeker u ervan dat de zak geschikt is voor magnetrons. Gebruik geen plastic of metalen sluitingen, omdat deze kunnen smelten of vlam vatten door het vonken van het metaal.
Papieren borden, bekers en keukenrol- papier	✓	Gebruik alleen voor verwarmen of om vocht te absorberen. Voorzichtigheid is geboden omdat oververhitting brand kan veroorzaken.
Bakjes van riet of hout	✓	Blijf altijd bij de oven wanneer deze materialen worden gebruikt omdat oververhitting brand kan veroorzaken.
Gerecycled papier en krantenpapier	✗	Kan stukjes metaal bevatten die vonken veroorzaken en kunnen leiden tot brand.



WAARSCHUWING:

Bij het verwarmen van eten in plastic of papieren bakjes dient u in de gaten te houden dat de bakjes geen vlam vatten.



Het ontdooien van etenswaren met behulp van uw magnetron is de snelste methode. Het is een eenvoudig proces, maar de volgende instructies zijn essentieel om ervoor te zorgen dat de etenswaren grondig ontdooid wordt.

Verdelen	Etenswaren die aan de buitenkant van de schaal geplaatst worden, zullen sneller ontdooien dan de etenswaren in het midden. Het is daarom van essentieel belang dat de etenswaren tijdens het ontdooien tot 4 keer opnieuw verdeeld worden. Verplaats dicht opeengepakte stukken van buiten naar het midden en verdeel de stukken die elkaar overlappen opnieuw. Dit zorgt ervoor dat alle stukken gelijkmatig ontdooien.
Scheiden	Etenswaren kunnen aan elkaar kleven als u deze uit de vriezer haalt. Het is belangrijk om de etenswaren tijdens het ontdooien zo snel mogelijk te scheiden. bijv. spekreepjes, kipfilets.
Afschermen	Sommige stukken van ontdooide etenswaren kunnen warm worden. Om te voorkomen dat deze warmer worden en beginnen te koken, kunt u deze stukjes afschermen met kleine stukjes folie, die de microgolven reflecteren. Bijv. de poten en vleugels van kip.
Wachten	De wachttijd is nodig om ervoor te zorgen dat de etenswaren grondig ontdooien. Het ontdooiproces is niet voltooid als de etenswaren eenmaal uit de magnetron zijn gehaald. De etenswaren moeten gedurende een bepaalde tijd afgedekt blijven staan om ervoor te zorgen dat ook de kern volledig ontdooid is.
Omdraaien	Het is cruciaal dat alle etenswaren tijdens het ontdooien minstens 3 tot 4 keer omgedraaid worden. Dit is belangrijk voor een grondige ontdooiing.

OPMERKINGEN:

- Verwijder alle verpakkingen voor het ontdooien.
- Gebruik magnetronvermogensniveaus HALFLAAG of LAAG om etenswaren te ontdooien.



TIPS VOOR OPWARMEN

Voor het opwarmen van etenswaren volgt u de onderstaande adviezen en richtlijnen. Zo zorgt u ervoor dat de etenswaren grondig opgewarmd worden alvorens u deze opdiënt.

Maaltijden op een bord	<p>Haal eventuele porties gevogelte of vlees van het bord af. Warm deze afzonderlijk op, zie hieronder.</p> <p>Plaats kleinere stukken etenswaren in het midden van het bord, grotere en dikkere etenswaren aan de rand. Bedek het bord met magnetronfolie en warm het gerecht op GEMIDDELD vermogen op. Roer halverwege de opwarmfase en verdeel de etenswaren opnieuw.</p> <p>OPMERKING: zorg ervoor dat de etenswaren grondig opgewarmd worden alvorens u deze opdiënt.</p>	
Gesneden vlees	<p>Bedek dit met vershoud- of magnetronfolie en warm het vlees op GEMIDDELD vermogen op. Verdeel de stukken vlees minstens één keer opnieuw om te zorgen voor een gelijkmatige opwarming.</p> <p>OPMERKING: zorg ervoor dat het vlees grondig opgewarmd wordt alvorens u dit opdiënt.</p>	
Porties gevogelte	<p>Leg de dikste stukken van de porties aan de buitenkant van het bord. Bedek het bord met vershoud- of magnetronfolie en warm het gevogelte op GEMIDDELD HOOG vermogen op. Draai de stukken halverwege het opwarmen om.</p> <p>OPMERKING: zorg ervoor dat het gevogelte grondig opgewarmd wordt alvorens u dit opdiënt.</p>	
Ovenschotels	<p>Bedek deze met vershoud- of magnetronfolie of een geschikte deksel en warm het gerecht op GEMIDDELD vermogen op. Roer regelmatig om te zorgen voor een gelijkmatige opwarming.</p> <p>OPMERKING: zorg ervoor dat de etenswaren grondig opgewarmd worden alvorens u deze opdiënt.</p>	

Om de beste resultaten te verkrijgen bij het opwarmen, selecteert u een magnetronvermogen dat geschikt is voor de betreffende etenswaren. Een schaal met groenten kan bijvoorbeeld worden opgewarmd op HOOG, terwijl een lasagne met ingrediënten die niet kunnen worden geroerd, opgewarmd dient te worden op GEMIDDELD HOOG.

OPMERKINGEN:

- Verwijder de etenswaren uit de folie of metalen bakjes alvorens u deze opwarmt.
- Opwarmtijden zijn afhankelijk van de vorm, diepte, hoeveelheid en temperatuur van de etenswaren, evenals van de grootte, vorm en het materiaal van het bakje.



Verhit nooit vloeistoffen in flessen met een dunne hals, omdat de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten en brandwonden kan veroorzaken.

- Om oververhitting en brand te voorkomen dient u goed op te letten wanneer u voedsel met een hoog suiker- of vetgehalte, zoals gehaktbroodjes of kerstpudding opwarmt.
- Verwarm nooit olie of vet dat bedoeld is om te frituren. Dit kan leiden tot oververhitting en brand.
- Aardappelen in blik mogen niet opgewarmd worden in de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant op het blikje.



De inhoud van babyflesjes roeren of schudden en de temperatuur voor consumptie controleren om verbranding te voorkomen.



BINNENKANT VAN DE OVEN

- Het is belangrijk om uw magnetron na elk gebruik vanbinnen schoon te maken.
- Gebruik voor het reinigen van de binnenkant van de oven een mild schoonmaakmiddel, zoals een afwasmiddel, met warm water op een zachte doek.
- Etenressten en vloeistofspatten hopen zich op de wanden en bovenin de oven op. Als vet en etenressten zich aan de binnenkant van de oven ophopen, kan dit leiden tot oververhitting, rookontwikkeling of zelfs brand bij het volgende gebruik van de oven..
- Houd het **afdekplaatje van de golfgeleider** te allen tijde schoon. Het afdekplaatje is van breekbaar materiaal en moet voorzichtig gereinigd worden (volg de reinigingsinstructies hierboven). **OPMERKING:** door overmatig nat maken kan het afdekplaatje van de golfgeleider loslaten.
Het afdekplaatje voor de golfgeleider is een verbruiksartikel en moet, wanneer niet regelmatig gereinigd, worden vervangen.
- Tijdens de bereiding zal voedsel stoom veroorzaken en kan zich condensatie vormen aan de binnenkant van de oven en deur. Het is belangrijk deze af te drogen. Een ophoping van condensatie zal uiteindelijk leiden tot roestvorming aan de binnenkant van oven.
- **Zorg ervoor dat er zich geen vet of vuil opbouwt op de afdichtingen van deur of rondom de deur. Dit kan ervoor zorgen dat de deur niet meer correct sluit en kan ertoe leiden dat de magnetron gaat lekken (volg de reinigingsinstructies hiernaast).**
- Zorg ervoor dat de draaitafel en draaisteun gereinigd worden na elk gebruik. Gebruik hiervoor een mild afwasmiddel en droog de draaitafel en draaisteun vervolgens goed af. Dit voorkomt de ophoping van vet en etenressten.
De draaitafel is vaatwasmachinebestendig.
- **MAAK DE OVEN REGELMATIG SCHOON EN VERWIJDER VOEDSELRESTEN. Indien de oven niet naar behoren wordt schoon gehouden, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak. Dit kan leiden tot een verkorte levensduur van het apparaat en mogelijk tot gevaarlijke situaties.**

BEHUIZING

- Veeg de buitenkant van de magnetron schoon met een mild schoonmaakmiddel, zoals een afwasmiddel, met warm water op een zachte doek.
- Het bedieningspaneel dient schoongeveegd en gedroogd te worden terwijl de deur openstaat. De openstaande deur zorgt dat de oven niet inschakelt.

OPMERKINGEN:

- Gebruik nooit sprayreinigers, ovenschuursponsjes of schuursponsjes omdat deze het oppervlak van de oven beschadigen.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Zorg ervoor dat er geen zeepwater door de kleine gaatjes in de ovenwanden en de holle bodem druppelt. Overtollig water dat in deze gaten wordt gemorst, veroorzaakt schade aan de binnenkant van de oven.



PROBLEEMOPLOSSING

Indien u het idee heeft dat de oven niet goed werkt zijn er een aantal eenvoudige controles die u kunt uitvoeren voordat u de hulp van een technicus inroept. Hiermee wordt voorkomen dat u onnodig een technicus laat komen voor een defect dat eenvoudig is op te lossen.

Deze eenvoudige controle wordt hieronder uiteengezet:

Zet een half kopje water op de draaischijf en sluit de deur. Selecteer HOOG en programmeer de oven om 1 minuut te koken.

1. Gaat de ovenlamp aan tijdens het koken?
2. Draait de draaitafel?
3. Werkt de ventilator? (U kunt hiervoor uw hand boven de luchtventilatoropeningen plaatsen)
4. Hoort u na 1 minuut het belsignaal?
5. Is het water in de kop heet geworden?

Als uw antwoord "NEE" is op iedere vraag controleer dan eerst of de oven op de juiste manier is aangesloten en of er geen zekering is gesprongen. Als dit niet het geval is kunt u de onderstaande tabel raadplegen.

OPMERKING:

Als uw voedsel langer dan de standaard tijd (zie hieronder) op dezelfde kookstand, zal het veiligheidssysteem van de combi-magnetron automatisch in werking treden. Het vermogen van de magnetron zal verminderd worden.

Bereidingsstand	Standaardtijd
Met de magnetron koken op HOOG vermogen	20 minuten

WAARSCHUWING:

Stel de oven nooit zelf af, repareer of wijzig de oven nooit zelf. Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een door SHARP getrainde monteur om onderhoud of reparaties uit te voeren.

Dit is belangrijk omdat voor reparaties of onderhoud afdekkingen verwijderd moeten worden die bescherming bieden tegen microgolvenenergie.

- De deurafdichting houdt lekkage van microgolven tijdens de ovenfunctie tegen, maar het zorgt niet voor een luchtdichte afsluiting. Het is normaal dat er rond de ovendeur druppels water of licht te zien is of dat u hier warme lucht voelt. Voedsel dat veel vocht bevat, veroorzaakt stoom en condensatie aan de binnenkant, die aan de buitenkant te zien kan zijn.
- Reparaties en aanpassingen: voer geen reparaties of aanpassingen aan de oven uit als deze niet naar behoren functioneert.
- Behuizing en lamp: maak de behuizing nooit open. Dit is erg gevaarlijk omdat de onderdelen binnenin onder hoge spanning staan en dus nooit mogen worden aangeraakt omdat dit levensgevaarlijk is.
De oven is niet voorzien van een toegankelijk deksel op de lamp. Als de lamp kapot is, dient u deze niet zelf te vervangen maar neem hiervoor contact op met een door SHARP erkende servicedienst.
- **Afkoelfunctie:** als de magnetron is ingesteld op 2 minuten of langer (in welke modus dan ook), dan start na de beëindiging van het programma een afkoelperiode van 3 minuten. Gedurende deze tijd is de ventilator aan. Dit is geen fout en de magnetron is niet meer bezig met de bereiding van etenswaren. De ventilator stopt automatisch na 3 minuten.

PROBLEEMOPLOSSING



VRAAG	ANTWOORD
Ik voel een luchtstroom bij de deur.	Wanneer de oven werkt, circuleert er lucht in de ovenruimte. De deur vormt geen luchtdichte afsluiting dus er kan lucht via de deurkieren ontsnappen.
Er wordt condensatie in de oven gevormd, die op de deur te zien kan zijn.	De ovenruimte is normaal gesproken kouder dan de etenswaren die worden bereid. De stoom die tijdens het koken wordt geproduceerd condenseert op het koudere oppervlak. De hoeveelheid stoom hangt af van de hoeveelheid water dat de etenswaren bevatten. Sommige etenswaren, zoals aardappelen, bevatten ontzettend veel vocht. Condensatie in de glazen deur zou na een paar uur verdwenen moeten zijn.
Flitsen of vonken in de ovenruimte tijdens het koken.	Vonken ontstaan als er een metalen voorwerp in de buurt komt van de ovenruimte tijdens de bereiding. Dit kan mogelijk het oppervlak van de ovenruimte aantasten, maar zal de oven niet beschadigen.
Vonken bij het bereiden van aardappels.	Controleer of alle "ogen" van de aardappelen zijn verwijderd en dat u ze heeft ingeprikt. Plaats de aardappelen direct op de draaitafel of in een hittebestendige schaal of iets soortgelijks.
Het display is verlicht maar het bedieningspaneel reageert niet.	Controleer of de deur goed is gesloten.
Oven werkt te langzaam.	Zorg ervoor dat het juiste vermogen is geselecteerd.
Oven maakt geluid.	De magnetronenergie gaat aan en uit tijdens het koken/ontdooien.
Buitenkast is heet.	De kast kan handwarm worden - houd kinderen uit de buurt.

SPECIFICATIES



Modelnaam:	R670
AC-netspanning	: enkele fase 230-240 V, 50 Hz
Energieverbruik: magnetron	: 1200 W
Ingangsstroom: magnetron	: 5,2 A
Uitgangsvermogen: magnetron	: 800 W (IEC 60705)
Grill	: 1000 W
Verwarmingscategorie	: E
Frequentie van de magnetron	: 2450 MHz* (Groep 2/Klasse B)
Afmetingen buitenkant (B) × (H) × (D) mm	: 452 × 262 × 362
Afmetingen binnenkant (B) × (H) × (D)** mm	: 315 × 210 × 329
Ovencapaciteit	: 20 liter**
Bereidingsuniformiteit	: diameter draaitafel 245 mm
Gewicht	: ca. 12,5 kg

- * Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011. Volgens deze norm is dit product geclassificeerd als groep 2 klasse B apparatuur. Groep 2 betekent dat het de bedoeling is dat dit apparaat radiofrequentie-energie genereert in de vorm van elektromagnetische straling voor het verhitten van voedsel. Klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.
- ** De inhoud wordt berekend door het meten van de maximale breedte, hoogte en diepte. De voedselcapaciteit is lager.

ALS ONDERDEEL VAN ONS BELEID VAN CONTINUE VERBETERINGEN, BEHOUDEN WIJ HET RECHT OM HET ONTWERP EN DE SPECIFICATIES ZONDER VOORAFGAANDE KENNISGEVING TE WIJZIGEN.



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

A. Information om återvinning för användare (privata hushåll)

1. I Europeiska unionen

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

Använd elektrisk och elektronisk utrustning måste hanteras separat och i enlighet med lagstiftning som kräver korrekt hantering, återvinning och återanvändning av begagnad elektrisk och elektronisk utrustning.

Följande implementationen av medlemsstaterna, kan privata hushåll inom EU-länderna återlämna deras begagnade elektriska och elektroniska produkter till särskilda samlingsplatser gratis*.

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

*) Vänligen kontakta din lokala myndighet för ytterligare detaljer.

Om din förbrukade elektriska eller elektroniska utrustning innehåller batterier eller ackumulatörer, deponera dessa separat i enlighet med lokala krav.

Genom att avyttra denna produkt på korrekt sätt kommer du att bidra till att säkerställa att avfall genomgår nödvändig behandling, återvinning och materialåtervinning och därmed förhindra eventuella negativa effekter på miljön och människors hälsa som annars kan uppkomma på grund av felaktig sophantering.

2. I andra länder utanför EU

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

För Schweiz: Förbrukade elektriska eller elektroniska produkter kan returneras kostnadsfritt till återförsäljaren, även om du inte köper en ny produkt. Fler samlingsställen finns listade på hemsidan www.swico.ch och www.sens.ch.

B. Information om avfallshantering för företagsanvändare

1. I Europeiska unionen

Om produkten används för yrkesmässiga ändamål och du vill kassera den:

Kontakta din SHARP återförsäljare som kommer att informera dig om återtagning av produkten. Du kan debiteras för de kostnader som uppstår vid återtagning och återvinning. Små produkter (och små mängder) kan tas tillbaka av dina lokala återvinningsstationer. För Spanien: Kontakta det etablerade insamlingssystemet eller de lokala myndigheterna för återtagning av dina använda produkter.

2. I andra länder utanför EU

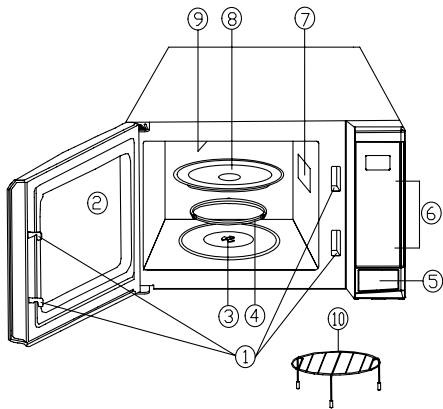
Om du vill kassera denna produkt ska du kontakta de lokala myndigheterna och fråga efter rätt metod för avfallshantering.



UGN OCH TILLBEHÖR.....	3
KONTROLLPANEL.....	4
VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER	5-12
INSTALLATION.....	13-14
HUR DIN UGN FUNGERAR	15
MIKROVÅGSEFFEKTNIVÅER.....	16
FÖRE ANVÄNDNING	16
HUR DU ANVÄNDER DIN UGN	17-18
AUTOVIKT TILLAGNING /UPPTINING	19
AUTOVIKT TILLAGNING TABELL	20
SNABBUPPTINING	21
AUTOTILLAGNING	21
AUTOTILLAGNING TABELL	22-23
PRAKTISKA FUNKTIONER	23-26
MIKROVÅG TILLAGNINGSRÅD.....	27-28
LÄMPLIGA HUSGERÅD	29
UPPTININGSRÅD.....	30
UPPVÄRMNINGSRÅD.....	31
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	32
FELSÖKNING.....	33-34
SPECIFIKATIONER	34
SERVICE	I



UGN OCH TILLBEHÖR



UGN

1. Lucksäkerhetslåssystem
2. Ugnsfönster
3. Axel
4. Vändfot
5. Lucköppningsknapp
6. Kontrollpanel
7. Vågledarskydd (TA INTE BORT)
8. Glastallrik
9. Grillelement
10. Grillställ

- Placera vändfoten i kopplingen på golvet i utrymmet, placera sedan den roterande tallriken på vändfoten och se till att den sitter fast.
- För att undvika skador på tallriken, se till att rätter eller behållare lyfts bort från tallrikens kant när du tar ut dem ur ugnen.
- För användning av stället se avsnitten om grillfunktion på sidan SE-26.

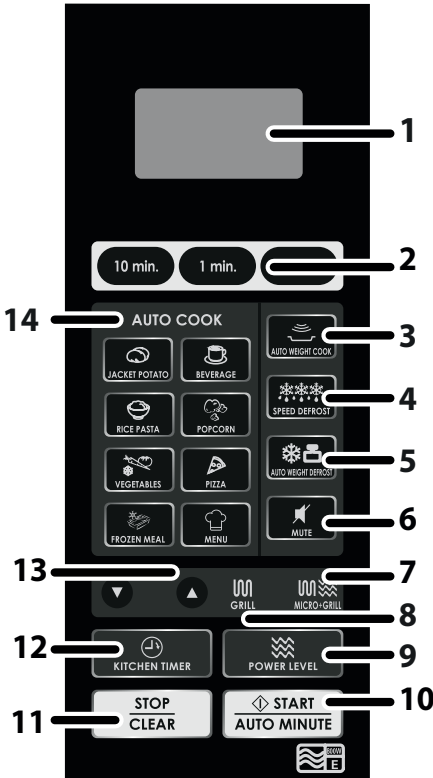
ANMÄRKNINGAR:

- Vågledarskyddet är ömtåligt. Försiktighet bör iaktas vid rengöring inne i ugnen så att det inte skadas.
- Använd alltid ugnen med tallrik och vändfot korrekt monterade. Detta främjar grundlig, jämn tillagning. En dåligt monterad tallrik kan skramla, kanske inte roterar riktigt och kan orsaka skador på ugnen.
- Tallriken roterar medurs eller moturs. Rotationsriktningen kan ändras varje gång du startar ugnen. Detta påverkar inte matlagingsprestanda.
- När du beställer tillbehör, vänligen ange både **DELENS NAMN** och **MODELLNUMMER** till din återförsäljare eller SHARP auktoriserad serviceverkstad.



VARNING:

Lockan, ytterhöljet, ugnsutrymmet tallrik och porslin blir mycket heta under drift. Se till att undvika brännskador genom att använda tjocka ugns-handskar.



1. DIGITAL DISPLAY
2. TID
3. AUTOVIKT TILLAGNING
4. SNABBUPPTINING
5. AUTOVIKT UPPTINING
6. TYST
7. MIKRO+GRILL
8. GRILL
9. EFFEKTNIVÅ
10. START/AUTOMINUT
11. STOPP/RENSA
12. KÖKSTIMER
13. MINDRE eller MER
14. AUTOMATISK TILLAGNING



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

LÄS NOGGRANT OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK

1. Denna ugn är avsedd att endast användas på en bänkskiva. Den är inte avsedd att byggas in i en köksenhet. Placera inte ugnen i ett skåp.
2. Ugnsluckan kan bli het under tillagningen. Placera eller montera ugnen så att botten på ugnen är 85 cm eller mer ovanför golvet. Håll barn borta från luckan för att förhindra att de bränner sig.
3. **VARNING:** Rör inte den roterande tallriken direkt efter tillagning eftersom den kan vara varm.
4. Säkerställ att det finns ett fritt utrymme ovanför ugnen på 30 cm.
5. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte göras av barn såvida de inte är äldre än 8 och övervakas.
6. Håll apparaten och dess sladd oåtkomliga för barn under 8 år.
7. **VARNING:** Tillåt endast barn använda ugnen utan tillsyn när tillräckliga instruktioner har getts så att barnet kan använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.
8. **VARNING:** Åtkomliga delar kan bli heta under användning. Små barn bör hållas borta.
9. **VARNING:** Om luckan eller tätningar är skadade, får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig person.
10. **VARNING:** Justera aldrig, reparera eller ändra ugnen själv. Det är farligt för andra än en behörig person att utföra service eller reparation som innefattar bortta-



- gande av ett hölje som skyddar mot exponering av mikrovågor.
11. Om sladden på denna apparat skadas måste den ersättas med en speciell sladd. Bytet måste göras av en auktoriserad SHARP servicetekniker.
 12. **WARNING:** Vätskor och annan mat får inte värmas i förseglade behållare eftersom de kan explodera.
 13. Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till förse-nad eruptiv kokning, därför måste man vara försiktig vid hantering av behållaren.
 14. Koka inte ägg i sina skal och hela hårdkokta ägg får inte värmas i mikrovågsgugn eftersom de kan explodera även efter att mikrovågstillagningen har avslutats. Att koka eller värma ägg som inte är knäckta eller blanda-de, stick hål i vitan och gulan, annars kan äggen explo-dera. Skala och skiva hårdkokta ägg innan du värmer dem i mikrovågsgugnen.
 15. Husgeråd bör kontrolleras för att säkerställa att de är lämpliga för användning i ugnen. Se sidan SE-29. An-vänd endast mikrovågsgugnssäkra behållare och tillbe-hör i mikrovågsgugns-lägen.
 16. Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall rö-ras om eller skakas och temperaturen kontrolleras före konsumtion, för att undvika brännskador.
 17. Luckan, ytterhöljet, ugnsutrymmet, rätter, tillbehör och särskilt grilluppvärmningselementen blir mycket var-ma under drift.
 18. Försiktighet bör vidtas för att undvika att vidröra dessa områden. För att förhindra brännskador, använd alltid tjocka ugnsvantar. Innan du rengör se till att de inte är varma. Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappers-behållare, håll ett öga på ugnen på grund av risken för antändning.
 19. Om rök observeras, slå av eller koppla ur ugnen och håll luckan stängd för att kväva eventuella flammor.



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

20. Rengör ugnen med jämna mellanrum och ta bort eventuella matrester.
 21. Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till en försämring av ytan vilket kan negativt påverka livslängden för apparaten och möjligen resultera i en farlig situation.
 22. Använd inte starka slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i splittring av glaset.
 23. Ängtvätt får inte användas.
 24. Se anvisningarna för rengöring av lucktätningar, håligheter och angränsande delar på sidan SE-32.
 25. Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
 - personalköksutrymmen i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
 - bondgårdar;
 - miljöer av typ bed and breakfast.
 26. **WARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kontinuerligt övervakas.
 27. Vid användning blir apparaten varm. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelementen inuti ugnen.
 28. Åtkomliga delar kan bli heta under användning. Små barn bör hållas borta.
- För att undvika risk för brand:**
1. **Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. Effektnivåer som är för höga, eller tillagningstider som är för långa, kan överhettas maten och orsaka brand.**
 2. Det elektriska uttaget måste vara lätt åtkomligt så att



- enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation.
3. Växelströmförsörjningen måste vara 230 V~, 50 Hz, med minst 13 A distributionssäkring, eller minst 13 A distributionsbrytare.
 4. En enskild strömkrets som betjänar endast denna apparat bör tillhandahållas.
 5. Placera inte ugnen i områden där värme alstras. Till exempel, i närheten av en vanlig ugn.
 6. Installera inte ugnen i ett område med hög luftfuktighet eller där fukt kan samlas.
 7. Förvara inte eller använd ugnen utomhus.
 8. Rengör vågledarskyddet, ugnsutrymmet, den roterande tallriken och vändfoten efter användning. Dessa måste vara torra och fria från fett. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.
 9. Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna.
 10. Blockera inte ventilationsöppningarna.
 11. Ta bort alla metalltätningar, påsklämmor, etc., från livsmedel och förpackningar. Gnista på metallytor kan orsaka brand.
 12. Använd inte mikrovågsugnen för att värma olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld.
 13. För att göra popcorn, använd bara speciella mikrovågsugnpopcornstillverkare.
 14. Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen.
 15. Kontrollera inställningarna när du startar ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar.
 16. För att undvika överhettning och brand måste särskild försiktighet iakttas vid matlagning eller uppvärmning av mat med hög socker- eller fetthalt, t ex korvar, pajer eller puddingar.
 17. Se motsvarande tips i bruksanvisningen.

För att undvika risken för skada



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

1. **VARNING:**

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

- a) Luckan; se till att luckan stängs ordentligt och att den inte är feljusterad eller skev.
 - b) Gångjärnen och luckans säkerhetsspärrar; kontrollera att de inte är trasiga eller lösa.
 - b) Luckans tätningar och tätningsytor; se till att de inte har skadats.
 - b) Inuti ugnen eller på luckan; se till att det inte finns några bucklor.
 - b) Nätsladden och kontakten; se till att de inte är skadade.
2. Använd inte ugnen med luckan öppen eller ändra luckspärrarna på något sätt.
 3. Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan lucktätningar och tätningsytor.
 4. Låt inte fett eller smuts samlas på luckans tätningar och närliggande delar. Rengör ugnen med jämna mellanrum och ta bort eventuella matrester. Följ instruktionerna för "Skötsel och rengöring" på sidan SE-32.
 5. Personer med PACEMAKER bör kontrollera med sin läkare eller tillverkaren av pacemakern om försiktighetsåtgärder beträffande mikrovågsugnar.

För att undvika risken för elektriska stötar

1. Under inga omständigheter bör du ta bort det yttre höljet.
2. Spill aldrig eller stoppa in föremål i dörrspärrarnas öppningar eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill, stänga av och koppla ur ugnen omedelbart och ring en auktoriserad SHARP servicetekniker.
3. Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
4. Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller arbetsyta.



5. Håll nätsladden borta från heta ytor, inklusive baksidan av ugnen.
6. Försök inte att byta ut ugnslampan själv eller låta någon som inte är en elektriker som godkänts av SHARP att göra det. Om ugnslampan inte lyser, kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad SHARP servicetekniker.

För att undvika risk för explosion eller plötslig kokning:

1. Använd aldrig slutna behållare. Ta bort förslutningar och lock före användning. Slutna kärl kan explodera på grund av en tryckökning även efter att ugnen har stängts av.
2. Var försiktig då du värmer vätskor. Använd en behållare med bred öppning så att bubblor kan komma ut.

Värm aldrig vätska i behållare med smal hals såsom nappflaskor, eftersom detta kan resultera i att innehållet erupterar ur behållaren vid uppvärmning och orsakar brännskador.

För att förhindra plötslig eruption av kokande vätska och eventuell skällning:

1. Använd inte alltför mycket tid.
 2. Rör om i vätskan före uppvärmning/återuppvärmning.
 3. Det är lämpligt att infoga en glasstav eller liknande redskap (inte metall) i vätskan under återuppvärmning.
 4. Låt vätskan stå minst 20 sekunder i ugnen i slutet av koktiden för att förhindra fördröjd eruptiv kokning.
3. Perforera skinnet på sådana livsmedel som potatis, korv och frukt före tillagning, annars kan de explodera.

För att undvika risken för brännskador

1. Använd **grytlappar eller ugnshandskar när du tar maten ur ugnen för att förhindra brännskador.**
2. Öppna alltid behållare, popcornförpackningar, tillagning-



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

spåsar etc., bort från ansikte och händer för att undvika ångbrännskador och kokeruptioner.

- 3. För att undvika brännskador, testa alltid livsmedelstemperaturen och rör om innan servering och ägna särskild uppmärksamhet åt temperaturen på mat och dryck till spädbarn, barn eller äldre. Temperaturen på behållaren är inte en sann indikation på temperaturen på mat eller dryck, kontrollera alltid matens temperatur.**
4. Stå alltid en bit från ugnsluckan när du öppnar den för att undvika brännskador från ånga och värme.
5. Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.

För att undvika missbruk av barn

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

Andra varningar

1. Ändra aldrig ugnen på något sätt.
2. Flytta inte ugnen när den är i drift.
3. Denna ugn är endast för hemmamatlagning och får endast användas till matlagning. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk eller laboratoriebruk.

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

1. Använd aldrig ugnen när den är tom utom då det rekommenderas i bruksanvisningen. Det kan skada ugnen.
2. När du använder en brynskål eller självupphettande material, placera alltid något värmeisolerande t.ex. en porslinstallrik under för att förhindra skador på tallriken och vändfoten på grund av värmestress. Den förupp-



värmningstid som anges i instruktionerna får inte överskridas.

3. Använd inte metallredskap, dessa reflekterar mikrovågor och kan orsaka elektriska överslag. Använd endast den roterande tallriken och vändfoten utformade för denna ugn. Använd inte ugnen utan den roterande tallriken.
4. Placera inte någonting på det yttre höljet under användning.

OBS:

Om du är osäker på hur du ansluter din ugn, kontakta en auktoriserad, behörig elektriker. Varken tillverkaren eller återförsäljaren kan acceptera något ansvar för skador på ugnen eller personskador till följd av underlåtenhet att iaktta korrekt elektrisk anslutning. Vattenånga eller droppar kan ibland bildas på ugnens väggar eller runt luckans tätningar och tätningsytor. Detta är en normal företeelse och inte ett tecken på mikrovågsläckage eller fel.

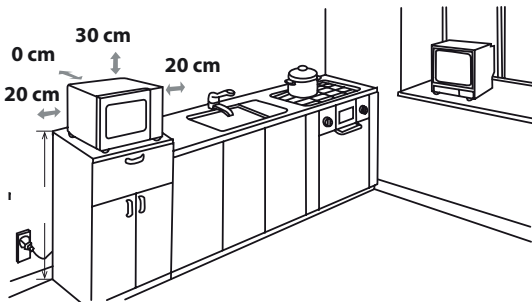
INBYGGD UTRUSTNING

Ingen inbyggd utrustning finns till hands för denna ugn. Ugnen är avsedd att endast användas på en bänkskiva.



INSTALLATION

1. Ta bort allt förpackningsmaterial från insidan av ugnsutrymmet och ta bort skyddsfilm som finns på mikrovågsugnens ytterhölje. Kontrollera ugnen noga för tecken på skador.
2. Placera ugnen på en säker, plan yta, stark nog att bära ugnens vikt och det tyngsta föremål som sannolikt kommer att tillagas i ugnen. Placera inte ugnen i ett skåp.
3. Välj en plan yta som ger tillräckligt öppet utrymme för luftintag och/eller luftutsläpp. Den bakre ytan av apparaten skall placeras mot en vägg.
 - Ett avstånd på minst 20cm krävs mellan ugnen och eventuella angränsande väggar..
 - Lämna ett avstånd på minst 30cm ovanför ugnen.
 - Ta inte bort fötterna från botten av ugnen.
 - Att blockera intags- och/eller utsläppsöppningarna kan skada ugnen.
 - Placera ugnen så långt bort från radio- och TV-apparater som möjligt. Användning av mikrovågsugnen kan orsaka störningar på din radio- eller TV-mottagning.



4. Ugnsluckan kan bli het under tillagningen. Placera eller montera ugnen så att botten på ugnen är 85 cm eller mer ovanför golvet. Håll barn borta från luckan för att förhindra att de bränner sig.

5. Anslut ugnens stickkontakt säkert till ett standard jordat hushållseluttag.

WARNING: Placera inte ugnen där värme, fukt eller hög



luftfuktighet alstras, (t.ex. nära eller ovanför en vanlig ugn) eller i närheten av brännbara material (t.ex. gardiner).

Blockera inte eller stör luftventilsöppningar.

Placera inga föremål ovanpå ugnen.

ELANSLUTNING

- Låt inte vatten komma i kontakt med nätsladden eller kontakten.
- Sätt i kontakten ordentligt i uttaget.
- Anslut inte andra apparater till samma uttag med hjälp av en adapter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en Sharp godkänd serviceverkstad eller en liknande behörig person för att undvika fara.
- När du tar bort kontakten från eluttaget ta alltid tag i kontakten, aldrig i sladden eftersom det kan skada nätsladden och anslutningarna inuti kontakten.
- Om kontakten monterad på ugnen är en justerbar typ och om uttaget i ditt hem inte är kompatibelt med kontakten som medföljer, ta bort kontakten ordentligt (klipp inte av).
- Om kontakten monterad på ugnen är en icke justerbar typ och om uttaget i ditt hem inte är kompatibelt med kontakten som medföljer, klipp av kontakten.
- UK/IE endast: Byt den med lämplig typ och observera ledningskoden i "Att byta ut nätkontakten" på sidan SE-35.



WARNING: DENNA ENHET MÅSTE VARA JORDAD UK/IE endast: För att ansluta en lämplig kontakt följer du ledningskoden i "Att byta ut nätkontakten" på sidan SE-35.



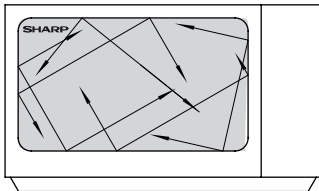
HUR DIN UGN FUNGERAR

Mikrovågor är energivågor, liknande dem som används för TV- och radiosignaler.

Elektrisk energi omvandlas till mikrovågse-nergi, som är riktad mot mellersta botten av utrymmet via en vågledare. Sedan fördelar mikrovågsugnens omrörare mikrovågse-nergin jämnt till varje hörn av utrymmet.

Mikrovågor kan inte passera genom metall, på grund av detta är ugnsutrymmet gjort av metall och det finns ett fint metallnät på luckan.

Under tillagningen studsar mikrovågorna mot sidorna i ugnsutrymmet på måfå.



Mikrovågor passerar genom vissa material, såsom glas och plast, för att värma maten. (Se, Lämpliga ugnskärl på sidan SE-29).

Vatten, socker och fett i maten absorberar mikrovågor som får dem att vibrera. Detta skapar värme genom friktion, på samma sätt som när dina händer blir varma när man gnuggar dem tillsammans.

Den yttre delarna av maten värms upp av mikrovågor, sedan flyttas värmen till mitten genom ledning, som det gör i konventionell matlagning. Det är viktigt att vända, omplacera eller röra i maten för att säkerställa jämn uppvärmning.

När tillagningen är klar slutar ugnen automatiskt att producera mikrovågor.

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

MIKROVÅGSEFFEKTIVÅER



Effektnivå	Tryck på knappen EFFEKTIVÅ	Procent
HÖG	X1	P100
	X2	P-90
MEDELHÖG	X3	P-80
	X4	P-70
MEDIUM	X5	P-60
	X6	P-50
MEDIUM LÅG (Upptining)	X7	P-40
	X8	P-30
LÅG (Upptining)	X9	P-20
	X10	P-10

VIKTIGT: Mikrovågseffektnivån kommer att återgå till standard P-100 om du inte trycker på **EFFEKTIVÅ**-knappen

Generellt gäller följande rekommendationer:

P-100/90 - (HÖG effekt = 800/720W) används för snabb tillagning eller återuppvärmning t.ex. grytor, varma drycker, grönsaker mm.

P-80/70 - (MELLANHÖG effekt = 640/560W) används för längre tillagning av kompakt mat som t.ex. stekar, köttfärslimpa och färdiga måltider, även för känsliga rätter som t.ex. sockerkaka. Vid denna lägre inställning, kommer maten att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna.

- Ugnen har 10 effektnivåer, som visas.
- För att ändra effektnivån för tillagning, ange önskad tid och tryck på EFFEKTIVÅ-knappen tills displayen visar önskad nivå.

• Effektnivå

Mikrovågseffektnivån varierar genom mikrovågsenergin tändning och släckning.

Vid användning av effektnivåer andra än P-100 kommer du att kunna höra mikrovågsenergin pulserande av och på när maten tillagas eller tinas upp.

• Kontrollera effektnivån

För att kontrollera effektnivån under tillagning, tryck på **EFFEKTIVÅ**-knappen. Effektnivån visas så länge du trycker på **EFFEKTIVÅ**-knappen. Ugnen fortsätter att räkna ner även om displayen visar effektnivån.

P-60/50 - (MELLAN effekt = 480/400 W) för kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, t.ex. nötköttsgryta, är det tillrådligt att använda denna effektnivå för att säkerställa att köttet inte blir segt.

P-40/30 - (MELLANLÅG effekt = 320/240 W upptinningsinställning) för att tina, välj denna effektnivå, för att se till att maten tinas jämnt. Denna inställning är också idealisk för att sjuda ris, pasta, dumplings och koka äggkräm.

P-20/10 - (LÅG effekt = 160/80 W) för mild upptining, t.ex. gräddtårter eller bakverk.

FÖRE ANVÄNDNING



Anslut ugnen.

1. Ugnsens display visar:

1.



OBS: Vänligen notera att denna modell INTE har en klockfunktion.



HUR DU ANVÄNDER DIN UGN

Öppna luckan:

För att öppna ugnsluckan, tryck på lucköppningsknappen.

Att starta ugnen:

Förbered och placera maten i en lämplig behållare på den roterande tallriken eller placera direkt på den roterande tallriken. Stäng luckan och tryck på **START/AUTOMINUT**-knappen.



Att stoppa ugnen:

Om du vill stoppa ugnen under tillagning tryck på **STOPP/RENSA** en gång eller öppna ugnsluckan. Om du vill avbryta tillagningsprogrammet tryck på **STOPP/RENSA** två gånger.



Din ugn gör det möjligt för dig att laga mat och tina mat med hjälp av automatiska program, eller att laga och tina mat manuellt. Automatisk tillagning och upptining låter dig tillaga och att upptina med hjälp av förinställda program där tidpunkterna har beräknats för dig, t.ex. AUTOMATISK VIKT-TILLAGNING, SNABBUPPTINING och AUTOMATISK VIKTUPPTINING.

Manuell tillagning och upptining gör att du kan laga/tina upp mat och vikter som inte ingår i de automatiska programmen.

Följande är exempel på manuell tillagning och upptining.

För automatisk tillagning och upptining se sidorna SE-19 - 23.

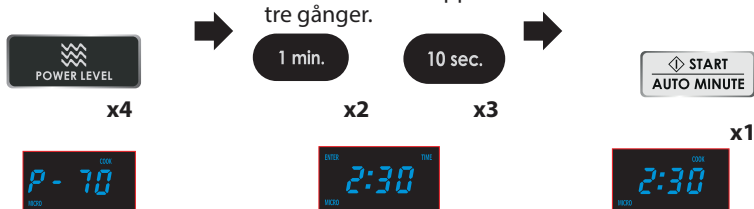
MANUELL TILLAGNING

- Ange tillagningstiden och använd mikrovågseffektnivåer P-10 till P100 för tillagning (se sidan SE-16).
- Rör eller vänd på maten, om möjligt, 2 - 3 gånger under tillagning.
- Efter tillagningen täck över maten och låt stå, om det rekommenderas.

Exempel:

Att tillaga i 2 minuter och 30 sekunder på P-70 mikrovågseffekt.

1. Mata in effektnivå genom att trycka på **EFFEKTNIVÅ** 4 gånger för 70P.
2. Ange tillagningstiden genom att trycka på **1 MIN** knappen två gånger, sedan **10 SEK** knappen tre gånger.
3. Tryck på **START/AUTOMINUT**-knappen för att starta tillagningen.



Displayen räknar ned genom den inställda tillagningstiden.

HUR DU ANVÄNDER DIN UGN



MANUELL UPPTNING

- Ange upptningstiden och använd mikrovågseffektnivåer P-10 eller P-30 för upptning (se sidan SE-16).
- Rör eller vänd på maten, om möjligt, 2 - 3 gånger under upptning.
- Efter upptning, täck över maten med folie och låt stå tills helt upptinat.

Exempel:

Att tina i 10 minuter på P-30 mikrovågseffekt.

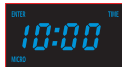
1. Mata in effektnivå genom att trycka på **EFFEKTNI-VÅ** knappen 8 gånger.
2. Ange upptningstiden genom att trycka på **10 MIN** en gång.
3. Tryck på **START/AUTOMINUT**-knappen en gång för att starta upptningen.



x8



x1



x1



Displayen räknar ned genom tillagningstiden.

ANMÄRKNINGAR:

- När ugnen startar kommer ugnslampan att tändas och den roterande tallriken kommer att rotera medsols eller motsols.
- Din ugn kan programmeras upp till 99 minuter, 50 sekunder (99:50).
- Om luckan öppnas under tillagningen, stannar tillagningstiden på displayen automatiskt. Tillagningstiden börjar räkna ner igen när luckan är stängd och **START/AUTOMINUT**-knappen trycks in.
- För att kontrollera effektnivån under tillagningen, tryck på knappen **EFFEKTNI-VÅ**. Så länge ditt finger trycker på knappen kommer effektnivån att visas.



AUTOVIKT TILLAGNING/UPPTINING

AUTOVIKT TILLAGNING/UPPTINING gör att du kan tillaga eller tina upp förprogrammerade måltider. Följ exemplet nedan för information om hur du använder dessa funktioner.

AUTOVIKT TILLAGNING låter dig tillaga 3 populära menyer.

Vid tillagning av nötkött, tryck på **AUTOVIKT TILLAGNING** x1 visas på displayen.

Vid tillagning av lamm, tryck på **AUTOVIKT TILLAGNING** x2 visas på displayen.

Vid tillagning av griskött, tryck på **AUTOVIKT TILLAGNING** x3 visas på displayen.

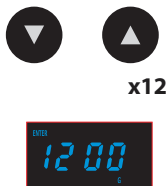
Exempel 1: För att tillaga nötkött som väger 1,2 kg som är kylt med **AUTOVIKT TILLAGNING**.

1. Tryck på **AUTOVIKT TILLAGNING** en gång.



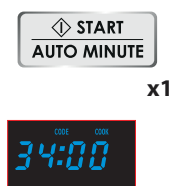
x1

2. Ange vikten genom att trycka på knapparna Mer eller **MINDRE** tills önskad vikt visas.



x12

3. Tryck på **START/AUTOMINUT**-knappen en gång för att starta tillagningen.



x1

Displayen räknar ned genom tillagningstiden.

OBS: Under autovikt tillagning, kommer systemet att pausa och ljuda för att påminna användaren att vända, och tryck sedan på **START/AUTOMINUT** för att återuppta.

Exempel 2: Upptining av en köttstek som väger 1,2 kg med **AUTOVIKT UPPTINING**.

1. Välj meny som krävs genom att trycka på **AUTOVIKT UPPTINING** knappen en gång.



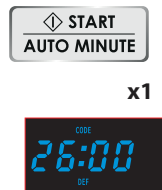
x1

2. Ange vikten genom att trycka på knapparna **MER** eller **MINDRE** tills önskad vikt visas.



x12

3. Tryck på **START/AUTOMINUT**-knappen en gång för att starta upptiningen



x1

Displayen räknar ned genom upptiningstiden.

OBS: Under autovikt upptining, kommer systemet att pausa och ljuda för att påminna användaren att vända, och tryck sedan på **START/AUTOMINUT** för att återuppta.

AUTOVIKT TILLAGNING TABELL



VIKTINTERVALL:

- Livsmedelsvikt bör rundas av upp eller ner till närmaste 0,1 kg, till exempel, 0,65 kg till 0,7 kg, eller 0,34 kg till 0,3 kg.
- Du är begränsad till att ange en vikt inom intervallet (se följande tabeller).

ANMÄRKNINGAR:

- När åtgärder krävs (t.ex. för att vända på maten), stannar ugnen, ljudsignaler hörs, återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. För att fortsätta tillagningen, tryck på knappen **START/AUTOMINUT**.
- Den slutliga temperaturen kommer att variera beroende på matens temperatur från början. Kontrollera att maten är rykande varm efter tillagning. Vid behov kan du förlänga tillagningstiden manuellt.

AUTOVIKT TILLAGNING

MENY	VIKTINTERVALL	TILLAGNINGSFÖRFARANDE
Oxstek 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Placera köttet i en pajform på tallriken.• Vänd köttet när ljudsignalen hörs.• Efter tillagningen, låt köttet stå insvept i aluminiumfolie i 10 minuter.
Lammstek 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Placera köttet i en pajform på tallriken.• Vänd köttet när ljudsignalen hörs.• Efter tillagningen, låt köttet stå insvept i aluminiumfolie i 10 minuter.
Fläskstek 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Placera köttet i en pajform på tallriken.• Vänd köttet när ljudsignalen hörs.• Efter tillagningen, låt köttet stå insvept i aluminiumfolie i 10 minuter.

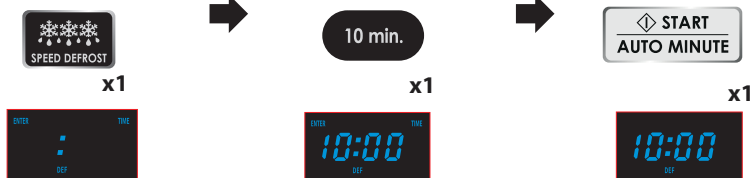


SNABBUPPTING

Denna funktion tinar snabbt mat samtidigt som du kan välja en lämplig upptigningsperiod, beroende på typ av mat. Följ exemplet nedan för information om hur du använder denna funktion.

Exempel: tina maten i 10 minuter.

1. Välj erforderlig meny genom att trycka på **SNABBUPPTING**-knappen en gång.
2. Ange tillagningstiden genom att trycka på **10 MIN** en gång.
3. Tryck på **START/AUTOMINUT**-knappen för att starta tillagningen.



OBS: Under upptigningen kommer systemet att stanna upp och pipa för att påminna dig om att vända på maten för att säkerställa jämn upptigning. När detta är färdigt, tryck på **START/AUTOMINUT** för att fortsätta upptigningen.



AUTOMATISK TILLAGNING

AUTOMATISK TILLAGNING gör det möjligt för dig att laga mat som listas på kontrollpanelen och tabellen på sidan SE-22. Följ exemplet nedanför för detaljer på hur man använder denna funktion.



Exempel: För att koka 0,3 kg ris med användning av automatisk tillagning **RIS PASTA**.

1. Välj menyn som krävs genom att trycka på **RIS PASTA** knappen en gång.
2. Ange vikten genom att trycka på **VIKT**-knapparna tills önskad vikt visas.
3. Tryck på **START/AUTOMINUT**-knappen för att starta tillagningen.



OBS: Beroende på valet, funktionen **RIS/PASTA** funktionen har olika autotillagningstider. För att koka ris, tryck på **RIS/PASTA**-knappen en gång: r kommer att visas på displayen. För att koka pasta, tryck på **RIS/PASTA**-knappen två gånger: P kommer att visas.

AUTOMATISK TILLAGNING TABELL



ATT VÄLJA MENY: Du kan välja menyerna direkt på tangentpanelen genom att trycka på den relevanta knappen.

Automatisk tillagning menyer:

Automeny	Display	Tillagningsmetod	Vikt/portion/redskap	Tid
Bakad potatis	/	100 % Mikro	230 g 460 g	05:00 08:00
Värm upp te Kaffe	/	100 % Mikro	1 (kopp) 200 ml 2 (koppar) 400 ml 3 (koppar) 600 ml	01:30 02:40 03:50
Ris	/	25 % tid: 100% Mikro 75% tid: 40% Mikro	150 g 300 g 450 g 600 g	18:00 23:00 28:00 33:00
Pasta	/	80 % Mikro	100 g 200 g 300 g	20:00 25:00 30:00
Popcorn	/	100 % Mikro	99 g	02:50
Grönsaker	/	100 % Mikro	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	03:00 04:00 05:00 06:00 07:00
Pizza	/	100 % Mikro	150 g 300 g 450 g	00:50 01:20 01:50
Frysta måltider	/	100 % Mikro: efter 1/2 tid, pipsignaler påminner om att vända på maten	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	06:30 08:30 10:30 12:30 14:30
Soppa	A-1	100 % Mikro	1 skål (300 ml) 2 skålar (600 ml) 3 skålar (900 ml)	02:30 04:00 06:00
Kycklingbitar	A-2	Kombination 1, efter 2/3 tid, pipsignaler påminner om att vända på maten	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00



AUTOMATISK TILLAGNING TABELL

Automeny	Display	Tillagningsmetod	Vikt/portion/redskap	Tid
Biff	A-3	Kombination 1, efter 2/3 tid, pipsignaler påminner om att vända på maten	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Bacon	A-4	Kombination 1, efter 2/3 tid, pipsignaler påminner om att vända på maten	100 g 200 g 300 g	09:00 12:00 15:00
Fläskkotletter	A-5	Kombination 1, efter 2/3 tid, pipsignaler påminner om att vända på maten	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Fiskbitar	A-6	Kombination 1, efter 2/3 tid, pipsignaler påminner om att vända på maten	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00

VIKTINTERVALL:

- Livsmedelsvikt bör rundas av upp eller ner till närmaste 0,1 kg, till exempel, 0,65 kg till 0,7 kg, eller 0,34 kg till 0,3 kg.

ANMÄRKNINGAR:

- Om det krävs att röra i maten under den automatiska tillagningsprocessen stannar ugnen och ljudsignalen hörs, samtidigt som den återstående tillagningstiden visas på displayen. För att fortsätta att tillaga maten efter omrörning tryck på **START/AUTOMI-NUT**-knappen.
- Den slutliga temperaturen kommer att variera beroende på matens temperatur från början. Kontrollera att maten är rykande varm efter tillagning. Vid behov kan du förlänga tillagningstiden manuellt.
- Resultaten vid användning av automatisk tillagning beror på skillnader såsom form och storlek på mat och dina personliga preferenser när det gäller matlagingsresultat. Om du inte är nöjd med det programmerade resultatet, justera tillagningstiden för att matcha dina krav.



1. SEKVENSTILLAGNING

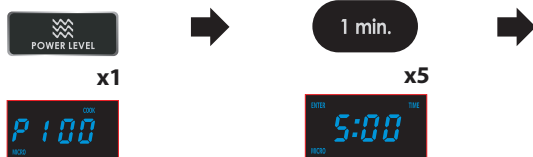
Denna funktion möjliggör fortsatt och oavbruten drift i två olika steg.

Exempel:

Att tillaga i: 5 minuter på P-100 effekt (Steg 1)
16 minuter på P-30 effekt (Steg 2)

STEG 1

1. Mata in effektnivå genom att trycka på **EFFEKTNIVÅ**-knappen en gång.
2. Ange tillagningstid genom att trycka på **1 MIN** knappen 5 gånger.



STEG 2

3. Mata in effektnivå genom att trycka på **EFFEKTNIVÅ**-knappen 8 gånger.
4. Ange tillagningstiden genom att trycka på **10 MIN** knappen en gång, sedan **1 MIN** knappen 6 gånger.
5. Tryck på **START/AUTOMINUT**-knappen en gång för att starta.



Ugnen kommer att börja tillaga i 5 minuter på P-100 och sedan i 16 minuter på P-30.

OBS: Om P-100 väljs som slutlig effektnivå är det inte nödvändigt att ange effektnivån.

2. AUTOMINUT:

AUTOMINUT låter dig:

- Att laga mat på P-100 mikrovågseffekt i multiplar av 1 minut.
- Förlänga tillagningstiderna i multiplar av 1 minut när du använder manuellt tillagningssläge.

Exempel: För att laga mat på P-100 i 2 minuter, tryck på **START/AUTOMINUT**-knappen två gånger.

OBS:

- Tillagningstiden kan förlängas till maximalt 99 minuter och 50 sekunder.

Exempel:





PRAKTISKA FUNKTIONER

3. KÖKSTIMER

Använd **KÖKSTIMERN** som en äggklocka eller för att övervaka tiden för tillagad/upptinad mat.

Exempel:

Att ställa in timern på 5 minuter.

1. Tryck på **KÖKSTIMER**-knappen en gång.
2. Ange önskad tid genom att trycka på **1 MIN**-knappen 5 gånger.
3. Tryck på **START/AUTOMINUT**-knappen en gång för att starta.



x1



x5



x1



Displayen räknar ned. När displayen når noll kommer signalen att höras.



Du kan ange upp till 99 minuter, 50 sekunder. För att avbryta **KÖKSTIMERN** under nedräkning, bara tryck på **STOPP/RENSA**.

OBS: KÖKSTIMER funktionen kan inte användas under matlagning.

4. BARNLÅS

För att ställa in barnlåset: I standby-läge, utan någon åtgärd inom en minut kommer ugnen automatiskt gå in barnlåsläge och låsindikatorlampan tänds.

I låst tillstånd är alla knappar inaktiverade.

För att avbryta barnlåset: I barnlåsläge, öppna eller stäng ugnsluckan en gång för att avbryta programmet.

5. MUTE-funktion

För att ställa in MUTE-funktionen: Tryck en gång på **MUTE**-knappen, ugnen går in i tyst läge.

Vid denna tid har alla program och knappar inget ljud.

För att gå ur mute-funktionen, tryck på knappen **MUTE** en gång.

Pipsignalerna hörs, alla program och knappar återgår till det normala.



6. BARA GRILL MATLAGNING

Grillen i toppen av ugnen har bara en effektinställning. Använd stället för grillning av små bitar av mat som bacon, skinka och tekakor. Mat kan placeras antingen direkt på stället eller i en form/värmetålig tallrik på stället.

- I standby-läge, tryck på knappen **GRILL** en gång.
- Använd sifferknapparna för att ange tillagningstid. Den längsta tiden är 99 minuter och 50 sekunder
- Tryck på knappen **START/AUTOMINUT** för att bekräfta.

7. MIKRO+GRILL MATLAGNING

MIKRO+GRILL kombinerar mikrovågseffekt med grillen. **MIKRO+GRILL** innebär att laga genom mikrovågseffekt och grilleffekt växelvis. Kombinationen av mikrovågseffekt med grillen minskar tillagningstiden och ger en knaprig, brun yta.

Det finns 2 val för kombinationen:

KOMBINATION 1 (C-1)

Mikrovåg lagar mat i 8 sekunder och stannar i 2 sekunder och grillar sedan i 18 sekunder och stannar i 5 sekunder, vilket utgör en cykel.

KOMBINATION 2 (C-2)

Mikrovåg lagar mat i 13 sekunder och stannar i 5 sekunder och grillar sedan i 10 sekunder och stannar i 5 sekunder, vilket utgör en cykel.



MATLAGNINGSRÅD FÖR MIKROVÅGSUGN

Mikrovågsugnar lagar mat snabbare än konventionell matlagning. Det är därför viktigt att vissa tekniker följs för att garantera goda resultat.

Många av följande tekniker liknar de som används i konventionell matlagning.

MATLAGNINGSTIPS ANMÄRKNINGAR:

- **Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare, övervaka ugnen på grund av risken för antändning.**
- **Se till att redskapen är lämpliga för användning i mikrovågsugn. (Se "Lämpliga husgeråd" på sidan SE-29).**
- **Placera inte varm mat/redskap på en kall tallrik eller kall mat/redskap på en het tallrik.**
- **Ha alltid uppsikt över ugnen när den används.**
- **Vätskor och livsmedel får inte värmas i förseglade behållare eller burkar/behållare med lock på, eftersom trycket kommer att byggas upp inuti och kan medföra att behållaren/burken exploderar.**
- Använd endast mikrovågspopcorn med den rekommenderade förpackningen (följ tillverkarens instruktioner). Använd aldrig olja såvida inte annat anges av tillverkaren och tillred aldrig längre än instruerat.



WARNING:

Följ instruktionerna i SHARP-bruksanvisningen vid alla tillfällen.

Om du överskrider rekommenderade tillagningstider och använder effekt-nivåer som är för höga, kan maten överhettas, brännas vid och i extrema fall, fatta eld och skada ugnen.



Matlagningstekniker

Placera	Lägg de tjockaste delarna av mat mot utsidan av tallriken. t.ex. kycklingklubbor. Livsmedel som placeras mot utsidan av tallriken får mer energi, alltså tillagas snabbare än de i mitten.	
Hölje	Vissa livsmedel gynnas av att täckas under mikrovågsugn, följ rekommendationerna där de ges. Använd ventilerad mikrovågsgugnsfolie eller ett lämpligt lock.	
Stick hål	Livsmedel med skal, skinn eller hinna måste penetreras på flera ställen innan tillagning eller återuppvärmning eftersom ånga kommer att byggas upp och kan orsaka maten att explodera. t.ex. potatis, fisk, kyckling, korv.	
Rör, vänd och omplacera	För jämn tillagning är det viktigt att röra, vända och omplacera maten under tillagningen. Rör alltid och omplacera utifrån och in mot mitten.	
Låt stå	Väntetid är nödvändig efter tillagningen, eftersom det gör att värmen sprids jämnt i hela maten.	

MATLAGNINGSRÅD FÖR MIKROVÅGSUGN



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



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



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



LÄMPLIGA HUSGERÅD

För att laga/tina mat i en mikrovågsugn, måste mikrovågsenergin kunna passera genom behållaren för att penetrera maten. Därför är det viktigt att välja lämpliga husgeråd. Runda/ovala tallrikar är att föredra framför fyrkantiga/avlånga, eftersom maten i hörnen tenderar att tillagas för länge. En mängd olika husgeråd kan användas som anges nedan.

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



VARNING:

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



Upptining av mat med mikrovågsugnen är den snabbaste metoden av alla. Det är en enkel process, men följande instruktioner är nödvändiga för att säkerställa att maten är helt upptinad.

Omplacera	Livsmedel som är placerade mot utsidan av tallriken kommer att tina snabbare än livsmedel i centrum. Det är därför viktigt att maten flyttas om upp till 4 gånger under upptining. Flytta tätt packade bitar från utsidan till centrum och omplacera överlappande områden. Detta kommer att säkerställa att alla delar av maten tinar jämnt.
Separera	Livsmedel kan fästas ihop när de tas ur frysen. Det är viktigt att skilja på maten så fort som möjligt under upptiningen. T.ex. baconskivor, kycklingfilé.
Skydda	Vissa områden av mat som tinas kan bli varm. För att hindra dem att bli varmare och börja tillagas, kan dessa områden skyddas med små bitar av folie, som reklekterar mikrovågor. T.ex. ben och vingar på en kyckling.
Låt stå	Väntetid är nödvändigt för att maten ska tinas ordentligt. Upptiningen är inte färdig när maten tas bort från mikrovågsugnen. Maten måste stå, täckt, ett tag för att säkerställa att mitten har blivit helt upptinad.
Vänd	Det är viktigt att all mat vänds minst 3 - 4 gånger under upptining. Detta är viktigt för att garantera en grundlig upptining.





ANMÄRKNINGAR:

- Avlägsna allt förpackningsmaterial och emballage innan upptining.
- För att tina mat, använd mikrovågseffektnivåer MEDELLÅG eller LÅG.



UPPVÄRMINGSRÅD

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

Måltider på tallrik	Ta bort alla fjäderfä- eller köttbitar, värn dessa separat, se nedan. Placera mindre delar av livsmedel i mitten av tallriken, större och tjockare mat vid kanten. Täck med ventilerad mikrovågsfolie och värn på MEDIUM, rör/omplacera halvvägs igenom uppvärmningen. OBS: Se till att maten är ordentligt uppvärmd före servering.	
Skivat kött	Täck med ventilerad mikrovågsfolie och värn på MEDIUM. Omplacera minst en gång för att säkerställa jämn uppvärmning. OBS: Se till att köttet är ordentligt uppvärmt före servering.	
Fjäderfädelar	Placera de tjockaste delarna vid kanten av skålen, täck med ventilerad mikrovågsfolie och värn på MEDELHÖG. Vänd efter halva uppvärmningen. OBS: Se till att fjäderfäet är ordentligt uppvärmt före servering.	
Grytor	Täck med ventilerad mikrovågsfolie eller ett lämpligt lock och värn på MEDIUM. Rör ofta för att säkerställa jämn uppvärmning. OBS: Se till att maten är ordentligt uppvärmd före servering.	

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

ANMÄRKNINGAR:

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



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

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



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



UGNENS INSIDA

- Det är viktigt att rengöra insidan av mikrovågsugnen efter varje användning.
- För att rengöra ugnens inre, använd ett mildt rengöringsmedel, t.ex. diskmedel, med varmt vatten på en mjuk trasa.
- Mat och vätskestänk kommer att samlas på ugnens väggar och tak. Om fett och matrester tillåts att samlas i ugnsutrymmet kan det överhettas, ryka eller till och med fatta eld vid nästa användning av ugnen.
- Håll **vågledarskyddet** rent hela tiden. Vågledarskyddet är tillverkat av ett ömtåligt material och bör rengöras med omsorg (följ rengöringsinstruktionerna ovan). OBS: Överdriven blötläggning kan orsaka sönderdelning av vågledarskyddet. Vågledarskyddet är en förbrukningsvara och utan regelbunden rengöring, kommer det att behöva ersättas.
- Mat kommer att släppa ut ånga under tillagningen och orsaka kondens inuti ugnen och luckan. Det är viktigt att torka ugnen torr. En ansamling av kondens kommer så småningom att leda till att rost bildas på ugnens insida.
- **Låt inte fett eller smuts samlas på luckans tätningar eller områden runt luckan. Detta kan förhindra luckan från att stängas korrekt och kan orsaka ett läckage av mikrovågor (följ rengöringsinstruktionerna).**
- Se till att tallriken och vändfoten rengörs efter varje användning med en mild diskmedel-lösning och torkas. Detta kommer att förhindra ansamling av fett och matrester. Den roterande tallriken tål maskindisk.
- **RENGÖR UGNEN REGELBUNDET OCH TA BORT ALLA MATRESTER. Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till en försämring av ytan vilket kan negativt påverka livslängden för apparaten och möjligen resultera i en farlig situation.**

YTTERHÖLJE

- Torka utsidan av mikrovågsugnen med ett mildt rengöringsmedel, t.ex. diskmedel, med varmt vatten på en mjuk trasa.
- Kontrollpanelen måste torkas ren och torkas med luckan öppen, därför inaktiveras ugnen.

ANMÄRKNINGAR:

- Använd aldrig sprayrengöringsmedel, ugnskuddar eller slipande skurmedel eftersom dessa skadar ytan på ugnen.
- En ångtvätt bör inte användas.
- Se till att inte låta tvålvatten droppa genom små hål i ugnens väggar och botten i hålrummet. Överflödigt vattenspill genom dessa hål kommer att orsaka skador på ugnens insida.



FELSÖKNING

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

Följ denna enkla kontroll nedan:

Placera en halv kopp vatten på den roterande tallriken och stäng dörren. Välj HÖG och programmera ugnen för att tillaga i 1 minut.

1. Tänds ugnslampan vid tillagning?
2. Roterar tallriken?
3. Fungerar kylfläkten? (Kontrollera genom att placera handen ovanför luftventilationsöppningarna.)
4. Efter 1 minut, hörs signalen?
5. Är vattnet i koppen varmt?

Om du svarar "NEJ" på någon fråga kontrollera först att ugnen är korrekt ansluten och att säkringen inte har löst ut. Om det inte finns något fel med något kontrollera mot tabellen nedan.

OBS:

Om du lagar mat under mer än standardtiden (se diagram nedan) med hjälp av samma tillagningsläge, aktiveras ugnens säkerhetsmekanismer automatiskt. Mikrovågseffektnivån kommer att minska.

Tillagningsläge	Standardtid
Mikrovåg HÖG tillagning	20 minuter

VARNING:

Justera aldrig, reparera eller modifiera ugnen själv. Det är farligt för någon annan än en av SHARP utbildad tekniker att utföra service eller reparationer.

Detta är viktigt eftersom det kan innebära att avlägsna höljen som ger skydd mot mikrovågor.

- Lucktätningen stoppar mikrovågsläckage under ugnsdrift, men bildar inte en lufttät tätning. Det är normalt att se vattendroppar, ljus eller känna varm luft runt ugnsluckan. Mat med en hög fukthalt kommer att avge ånga och orsakar kondens innanför dörren som kan droppa från ugnen.
- Reparationer och modifieringar: Försök inte använda ugnen om den inte fungerar som den ska.
- Åtkomst till yttre hölje och lampa: Ta aldrig bort det yttre höljet. Detta är mycket farligt på grund av högspänningsdelar inuti som aldrig får beröras, eftersom det kan vara dödligt. Ugnen är inte utrustad med en lamplucka. Om lampan inte fungerar, försök inte byta lampan själv, ring en av SHARP godkänd serviceverkstad.
- **Kylningsfunktion:** Om mikrovågsugnen ställs in på 2 minuter eller längre (i alla lägen), när programmet avslutar går det in i en 3 min kylning där endast fläkten förblir på. Detta är inte ett fel och det pågår ingen tillagning, fläkten stannar efter 3 minuter.



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

SPECIFIKATIONER



Modellnamn:	R670
Nätspänning	: Enfas 230-240 V, 50 Hz
Strömförbrukning:	: 1200 W
Ingångsström:	: 5,2 A
Uteffekt:	: 800 W (IEC 60705)
	: 1000 W
Uppvärmningskategori	: E
Mikrovågsfrekvens	: 2450 MHz* (Grupp 2/Klass B)
Ytermått (B) x (H) x (D) mm	: 452 x 262 x 362
Innermått (B) x (H) x (D) mm	: 315 x 210 x 329
Ugnsvolym	: 20 liter**
Matlagningens enhetlighet	: Tallrikens diameter 245 mm
Vikt	: ca 12,5 kg

- * Denna produkt uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011. I överensstämmelse med denna standard, är denna produkt klassificerad som grupp 2 klass B utrustning. Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligt genererar radiofrekvent energi i form av elektromagnetisk strålning för uppvärmningsbehandling av livsmedel. Klass B utrustning innebär att utrustningen är lämplig att användas i hushåll.

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

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



Bemærk: Dit produkt er markeret med dette symbol.

Det betyder, at brugte elektriske og elektroniske produkter ikke må blandes med almindeligt husholdningsaffald. Der findes et separat indsamlingssystem for disse produkter.

Oplysninger om bortskaffelse for brugere (private husholdninger)

1. I EU

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

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

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

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

*) Kontakt de lokale myndigheder for yderligere detaljer.

Hvis dit brugte elektriske eller elektroniske udstyr indeholder batterier eller akkumulatore, bedes du bortskaffe disse separat på forhånd i henhold til lokale krav.

Ved at bortskaffe dette produkt på korrekt vis hjælper du med at sikre, at affaldet underkastes den nødvendige behandling, genindvinding og genbrug og således forebygger potentielle negative virkninger på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne opstå som følge af u hensigtsmæssig håndtering af affaldet.

2. I lande uden for EU

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

I Schweiz: Brugt elektrisk eller elektronisk udstyr kan returneres gratis til forhandleren, selv hvis du ikke køber et nyt produkt. Yderligere genbrugsstationer er angivet på hjemmesiden www.swico.ch eller www.sens.ch.

B. Oplysninger om bortskaffelse for erhvervsbrugere

1. I EU

Hvis produktet anvendes til forretningsformål og du vil bortskaffe det:

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

2. I lande uden for EU

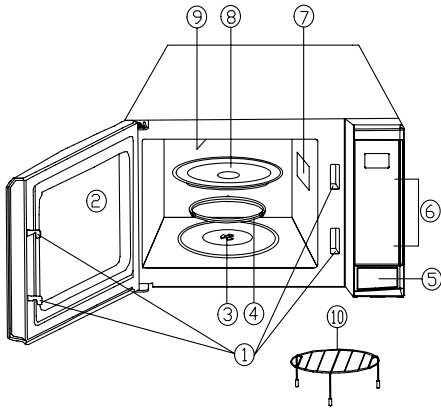
Hvis du vil bortskaffe dette produkt, bedes du kontakte de lokale myndigheder og spørge efter den korrekte bortskaffelsesmetode.



OVN OG TILBEHØR	3
BETJENINGSPANEL	4
VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5-12
INSTALLATION.....	13-14
SÅDAN VIRKER DIN OVN	15
MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAUER	16
FØR IBRUGTAGNING	16
SÅDAN BRUGER DU OVNEN	17-18
AUTOMATISK TILBEREDNING/OPTØNING EFTER VÆGT	19
OVERSIGT FOR AUTOMATISK TILBEREDNING EFTER VÆGT	20
HURTIG OPTØNING	21
AUTOMATISK TILBEREDNING	21
KORT OVER AUTOMATISK TILBEREDNING	22-23
NYTTIGE FUNKTIONER	23-26
GODE RÅD OM TILBEREDNING MED MIKROBØLGER.....	27-28
EGNET KØKKENGREJ	29
GODE RÅD OM OPTØNING	30
GODE RÅD OM GENOPVARMNING	31
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	32
FEJLFINDING	33-34
SPECIFIKATIONER	34
SERVICE	1



OVN OG TILBEHØR



OVN

1. Dørlåsesystem
2. Ovnrudd
3. Aksel
4. Drejefod
5. Knap til at åbne ovnlågen
6. Betjeningspanel
7. Bølgelederåksel (MÅ IKKE FJERNES)
8. Glasdrejetallerken
9. Grillvarmer
10. Grillrist

- Placer drejefoden på koblingen på bunden i ovnbunden. Sæt derefter drejetallerkenen fast på drejefoden.
- For at undgå at skade drejetallerkenen skal du løfte tallerkener og beholdere, så de ikke slår imod drejetallerkenens kant, når de tages ud af ovnen.
- Brug af risten kan ses i grillafsnittene på side DK-26.

BEMÆRKNINGER:

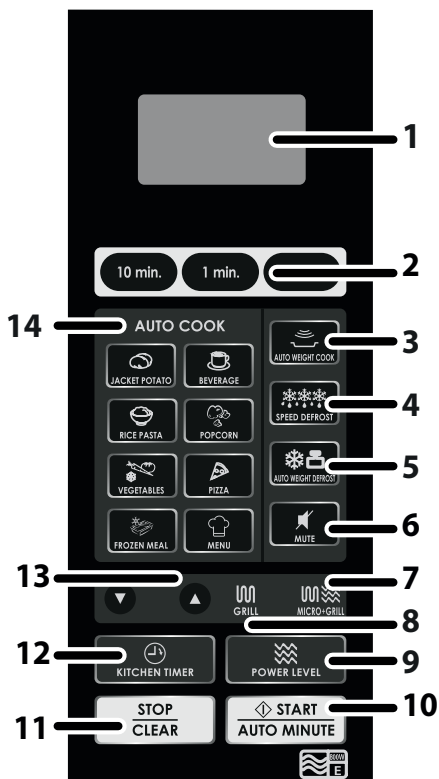
Bølgelederåkslet er skrøbeligt. Der bør udvises forsigtighed ved rengøring inden i ovnen for at sikre, at det ikke bliver beskadiget.

- Brug altid ovnen med drejetallerkenen og drejefoden anbragt korrekt. Dette fremmer en grundig og ensartet tilberedning. Hvis drejetallerkenen kan rasle, kan den muligvis ikke rotere ordentligt, og kan forårsage skade på ovnen.
- Drejetallerkenen roterer med eller mod uret. Rotationsretningen ændres muligvis, hver gang du starter ovnen. Dette påvirker ikke tilberedningspræstationen.
- Når du bestiller tilbehør, skal du oplyse både **DELENS NAVN** og **MODELNUMMER** til din forhandler eller godkendt SHARP-servicecenter.



ADVARSEL:

Døren, yderskallen, ovnrummet, drejetallerkenen og fade bliver meget varme under brug af ovnen. Brug altid tykke ovnhandsker for at undgå forbrændinger.



1. DIGITALT DISPLAY
2. TID
3. AUTOMATISK TILBEREDNING EFTER VÆGT
4. HURTIG OPTØNING
5. AUTOMATISK OPTØNING EFTER VÆGT
6. LYD SLÅET FRA
7. MIKROBØLGE+GRILL
8. GRILL
9. EFFEKTNIVEAU
10. START/AUTO MINUT
11. STOP/RYD
12. KØKKENTIMER:
13. MINDRE eller MERE
14. AUTOMATISK TILBEREDNING



VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS OMHYGGELIGT OG GEM TIL FREMTIDIG REFERENCE.

1. Denne ovn er kun designet til at blive brugt på en bordplade. Den er ikke lavet til at blive indbygget i et køkkenskab. Placer ikke ovnen i et skab.
2. Ovn døren kan blive varm under tilberedning. Stil eller monter ovnen, så bunden af ovnen er 85 cm eller mere over gulvet. Hold børn på afstand af døren for at forhindre dem i at brænde sig.
3. **ADVARSEL:** Rør ikke drejetallerkenen umiddelbart efter madlavning, da den kan være varm.
4. Sørg for, at der er et frit rum på minimum 30 cm oven over ovnen.
5. Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller får instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
6. Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidden af børn under 8 år.
7. **ADVARSEL:** Tillad kun børn at bruge ovnen under passende opsyn, og hvor der er givet passende instruktioner, sådan at barnet er i stand til, at bruge ovnen på en sikker måde og forstår farerne ved forkert brug.
8. **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.
9. **ADVARSEL:** Mikrobølgeovnen må ikke anvendes, hvis døren eller tætningslisterne er beskadiget. Ovnens skal først repareres af en kompetent tekniker, før videre anvendelse.
10. **ADVARSEL:** Forsøg aldrig at justere, reparere eller modificere ovnen selv. Det kan være farligt for personer



uden specielle kundskaber at udføre service eller reparere ovnen, da dette kræver, at dækplader, som beskytter mod farlig mikrobølgeenergi, fjernes.

11. Hvis ovnens strømkabel beskadiges, skal det erstattes med et nyt specialkabel. Kablet må kun udskiftes af et autoriseret SHARP-serviceværksted.
12. **ADVARSEL:** Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er en risiko for, at beholderne eksploderer.
13. Drikke, som opvarmes i en mikrobølgeovn, kan koge uventet op. Vær derfor forsigtig ved håndtering af beholderen.
14. Tilbered ikke æg i æggeskallen og varm ikke hele hårdkogte æg op i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter mikrobølgeopvarmningen er færdig. Hvis du vil tilberede æg eller genopvarme æg, der ikke består af røræg eller er blandet, skal du først prikke æggeblommerne og æggeghviderne i stykker, da ægget ellers kan eksplodere. Pil hårdkogte æg, inden de genopvarmes op i mikrobølgeovnen.
15. Redskaber bør kontrolleres for at sikre, at de er egnede til brug i ovnen. Se side DK-24. Anvend kun beholdere og tilbehør, som er egnet til mikrobølgeovne.
16. Indhold af sutteflasker og babymadglas skal omrøres eller omrystes og temperaturen skal tjekkes, inden du mader dit barn, for at undgå forbrændingsskader.
17. Lågen, kabinettets yderside, ovnrummet, fade og tilbehør bliver meget varme under tilberedning.
18. Der skal udvises forsigtighed mod at berøre disse steder. For at forhindre forbrændinger, skal du altid bruge tykke ovnhandsker. Før rengøring skal du forvise dig om, at de ikke er varme. Når der opvarmes fødevarer i plastik eller papirbokse, skal der holdes øje med ovnen på grund af risikoen for antændelse.
19. Hvis der forekommer røg i mikrobølgeovnen, skal der



VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

- slukkes for kontakten eller stikket skal tages ud. Lad døren være lukket for at kvæle evt. flammer.
20. Rengør ovnen med jævne mellemrum og fjern eventuelle madrester.
 21. Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til ødelæggelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid negativt og eventuelt føre til en farlig situation.
 22. Anvend aldrig aggressive, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovndørens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i at glasset går i stykker.
 23. Damprensning må ikke benyttes.
 24. Se instruktioner for rengøring af ovndørens tætning, rummet og tilstødende dele på side DK-31.
 25. Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende anvendelser såsom:
 - personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer;
 - bondegårde;
 - bed & breakfast-miljøer.
 26. **ADVARSEL:** Ovnen og dens tilgængelige dele bliver varme under brug. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmelegemerne. Børn under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de overvåges løbende.
 27. Ovnen bliver varm under brug. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmelegemerne inden i ovnen.
 28. Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn skal holdes væk.
- Sådan undgås risiko for brand:**
1. **Mikrobølgeovnen bør ikke efterlades uden opsyn under drift. Effektniveauer, der er for høje, eller tilberedningstid, der er for lang, kan overophede**

**madvarerne og forårsage brand.**

2. Stikkontakten skal være let tilgængelig, så ovnen hurtigt kan frakobles stikkontakten i en nødsituation.
3. Ovnen skal tilsluttes en stikkontakt med 230-240 V~, 50 Hz, som sikres med en 13 A sikring eller en overspændingsbeskyttelse på 13 A.
4. Det anbefales, at apparatet tilsluttes en separat strømkreds.
5. Placer ikke mikroovnen i områder, hvor der genereres varme, for eksempel tæt på en almindelig ovn.
6. Ovnen må ikke opstilles på steder med høj fugtighed, eller hvor der er risiko for fugtdannelse.
7. Ovnen må ikke opbevares eller anvendes udendørs.
8. Rengør bølgelederdekselet, ovnrummet, drejetallerkenen og drejetallerkenens holder efter anvendelse. Disse dele skal være tørre og uden fedt. Fedt, der samler sig på delene, kan blive overophedet og begynde at ryge eller bryde i brand.
9. Stil ikke brændbare genstande nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger.
10. Undlad at blokere ventilationsåbningerne.
11. Fjern forseglinger af metal, lukkebånd osv. fra maden og indpakningerne. Buedannelse på metaloverflader kan resultere i ild.
12. Anvend ikke mikrobølgeovnen for at varme fritureolie op. Det er ikke muligt at kontrollere temperaturen og olien kan antænde.
13. Hvis du påtænker at lave popcorn, skal du anvende specielle popcornsbeholdere for mikrobølgeovne.
14. Opbevar ikke mad eller andet inde i ovnen.
15. Kontroller indstillingerne, når du starter ovnen, for at være sikker på, at den anvendes som ønsket.
16. Vær ekstra opmærksom, når madretter med højt sukkerindhold eller fedtindhold tilberedes, for eksempel, pølser, tærter eller budding.



VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

17. Se rådene i brugsanvisningen.

Sådan undgås risiko for skader

1. ADVARSEL:

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

- a) Ovndøren: kontroller, at ovndøren lukker korrekt, og at den ikke hænger på skrå eller er skæv.
 - b) Ovndørens hængsler og sikkerhedslåseklinker: kontroller, at de ikke er beskadigede eller løse.
 - c) Ovndørens tætninger og tætningsoverflader: kontroller at de ikke er beskadigede.
 - d) Ovnens indvendige sider eller på døren: kontroller, at der ikke er nogen buler.
 - e) Netledningen og stikkontakten: kontroller, at de ikke er beskadigede.
2. Anvend ikke ovnen, hvis ovndøren er åben, og forsøg ikke at ændre på ovndørens sikkerhedslåseklinker på nogen måde.
 3. Anvend ikke ovnen, hvis der sidder noget i klemme mellem ovndørens tætning og kontaktfladerne.
 4. Tillad ikke fedt og snavs at opbygges på dørens pakninger og tilstødende dele. Rengør ovnen med regelmæssige mellemrum og fjern fødevarerflejringer. Følg instruktionerne for "Pleje og rengøring" på side DK-32.
 5. Personer, som anvender PACEMAKER, skal spørge en læge eller pacemakerproducenten til råds angående anvendelse af mikrobølgeovne.

Sådan undgås risiko for elektrisk stød

1. Du må under ingen omstændigheder fjerne yderkappen.
2. Undgå at der spildes væske på eller der kommer genstande inden for ovndørens låseåbninger eller ventilationsåbningerne. Hvis der spildes noget på disse dele, skal ovnen umiddelbart slukkes og kobles fra strøm-



nettet. Kontakt derefter et autoriseret SHARP-serviceværksted.

3. Du må ikke komme netledningen og stikket i vand eller andre væsker.
4. Lad ikke netledningen hænge ned fra kanten af et bord eller en anden arbejdsoverflade.
5. Hold netledningen væk fra varme overflader, inklusive ovnens bagside.
6. Forsøg ikke selv at skifte ovnlampen, og lad ikke andre end en elektriker, som er autoriseret af SHARP, gøre dette. Hvis ovnlampen går i stykker, skal du kontakte din forhandler eller et autoriseret SHARP-serviceværksted.

Sådan undgås risiko for eksplosion eller pludselig kogning:

1. Anvend aldrig lukkede beholdere. Tag låget af, inden beholderne anvendes. Lukkede beholdere kan eksplodere, selv efter at der er slukket for ovnen som følge af det tryk, der bygges op inden i beholderen.
2. Vær forsigtig ved mikrobølgeopvarmning af væsker. Anvend en beholder med bred munding, så bobler kan slippe ud.

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

Sådan undgås forbrændingsskader fra væsker, der koger over:

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



VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

med forsinket virkning.

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

Sådan undgås risiko for forbrændingsskader

1. Brug grydelapper eller ovnhandsker, når du tager maden ud af ovnen for at undgå forbrændingsskader.
2. Beholdere, popcornsbeholdere, kogeposer osv. skal altid åbnes med retning væk fra ansigt og hænder, så du ikke risikerer at blive forbrændt af varm damp eller kogende væske.
3. **For at undgå, at nogen brænder sig, bør du altid kontrollere madens temperatur og omrøre i den, inden den serveres. Vær især forsigtig med temperaturen på mad og drikkevarer, som gives til babyer, børn og ældre mennesker. Beholderens temperatur er ikke en sand indikation af temperaturen på maden eller drikkevaren. Kontroller altid madens temperatur.**
4. Stå altid på afstand af ovndøren, når den åbnes for at undgå forbrændingsskader fra damp og varme, som kan strømme ud.
5. Skær fyldt bagværk i dele for at slippe damp ud og undgå forbrændingsskader.

Sådan modvirkes, at børn anvender ovnen forkert

1. Læn dig ikke op ad og hæng ikke på ovndøren.
2. Børn bør lære de vigtige sikkerhedsanvisninger: Anvend grydelapper, tag låg og forseglinger af beholdere og fade af, vær ekstra forsigtig med emballager (f.eks. selvopvarmende materialer), som holder madvarer friske, da de kan blive ekstremt varme.

Andre advarsler

1. Forsøg aldrig at modificere ovnen på nogen måde.
2. Flyt ikke ovnen, når den er i brug.
3. Ovnen er kun beregnet for madtilberedning i husholdningen og må kun anvendes for at tilberede madvarer.



Ovnen er ikke beregnet til kommerciel anvendelse eller laboratoriebrug.

Sådan tilsikres problemfri anvendelse og eliminering af risiko for skader

1. Brug aldrig ovnen, når den er tom undtagen i de tilfælde, hvor det anbefales i brugsvejledningen. Hvis du gør det, kan det beskadige ovnen.
2. Ved anvendelse af bruningsfad eller selvopvarmende materialer skal man altid placere en varmeisolerende tallerken, f.eks. af porcelæn, nedenunder for ikke at risikere at skade drejetallerkenen og drejefoden som følge af varmeudviklingen. Foropvarmningstiden, der angives for madvarerne, må ikke overskrides.
3. Anvend ikke køkkenredskaber af metal, da de reflekterer mikrobølgerne og kan forårsage elektrisk buedannelse. Anvend kun drejetallerkenen og drejetallerkens holder, der er beregnet til denne ovn. Anvend ikke ovnen uden drejetallerkenen.
4. Læg ikke noget på ovnens yderkappe, når ovnen anvendes.

BEMÆRK:

Hvis du er usikker på, hvordan du tilslutter ovnen, så kontakt en autoriseret elinstallatør. Hverken fabrikanten eller forhandleren kan påtage sig noget erstatningsansvar for ovnen eller personskader, der er et resultat af ikke at følge den korrekte elektriske tilslutningsprocedure. Vanddamp eller dråber kan nu og da dannes på ovnsiderne eller ovndørens tætningslister. Dette er normalt og er ikke en indikation af mikrobølgelækage eller en funktionsfejl.

INDBYGNINGSSÆT

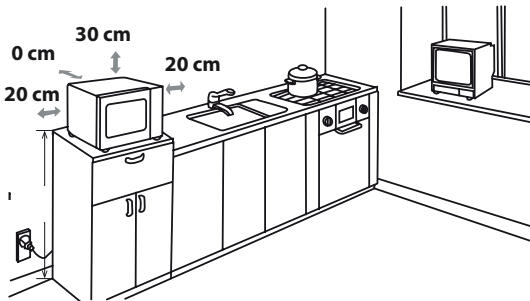
Der er ikke noget indbygningssæt tilgængeligt for denne ovn.

Denne ovn er kun designet til at blive brugt på en bordplade.



INSTALLATION

1. Fjern alt indpakning fra indersiden af ovnrummet og den beskyttende film, der findes på mikrobølgeovnens kabinetoverflade. Kontroller ovnen omhyggeligt for tegn på skader.
2. Placer ovnen på en sikker og plan overflade, der er stærk nok til at klare ovnens vægt, plus den tungeste genstand, der sandsynligvis vil blive tilberedt i ovnen. Placer ikke ovnen i et skab.
3. Vælg en jævn overflade, der har plads nok til at tillade luftindtag- og/eller udsugningsåbninger. Bagsiden af ovnen skal placeres mod en væg.
 - Der skal minimum være 20 cm mellem ovnen og alle tilstødende vægge.
 - Lad der være et frirum på minimum 30cm over ovnen.
 - Fjern ikke fødderne fra bunden af ovnen.
 - Hvis indsugnings- og/eller udløbsåbningerne blokeres, kan det beskadige ovnen.
 - Anbring ovnen så langt væk fra radioer og tv som muligt. Brug af mikrobølgeovnen kan forårsage interferens i din radio- eller tv-modtagelse.



4. Ovndøren kan blive varm under tilberedning. Stil eller monter ovnen, så bunden af ovnen er 85 cm eller mere over gulvet. Hold børn på afstand af døren for at forhindre dem i at brænde sig.

5. Sæt ovnens strømstik korrekt i en jordet stikkontakt i væggen.



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

Undlad at blokere ventilationsåbningerne.

Anbring ikke genstande oven på ovnen.

STRØMTILSLUTNING

- Lad ikke vand komme i kontakt med netledningen eller stikket.
- Sæt stikket rigtigt i stikkontakten.
- Tilslut ikke andre apparater til samme stikkontakt ved hjælp af en adapter.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af et autoriseret SHARP-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Når du tager stikket ud af stikkontakten, skal du altid tage fat i stikket, aldrig i ledningen, da dette kan beskadige netledningen og forbindelserne inde i stikket.
- Hvis stikket, der er monteret på ovnen, er en omkablet type, og hvis stikkontakten i dit hjem ikke er kompatibel med det medfølgende stik, skal du fjerne stikket korrekt (skær ikke af).
- Hvis stikket, der er monteret på ovnen, ikke er en omkablet type, og hvis stikkontakten i dit hjem ikke er kompatibel med det medfølgende stik, skal du skære netstikket af.
- gælder kun UK/IE : Monter en passende type stik med respekt for ledningsføring, som angivet i 'Sådan udskiftes netstikket' på side DK-35.



ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE JORD-FORBUNDET

Gælder kun UK/IE: Ved montering af en passende type stik skal ledningsføringen følge reglerne, som angivet i 'Sådan udskiftes netstikket' på side DK-35.



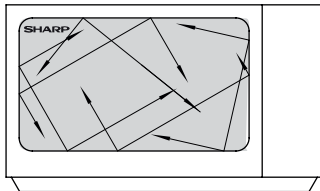
SÅDAN VIRKER DIN OVN

Mikrobølger er energibølger, svarende til dem, der anvendes til tv- og radiosignaler.

Elektrisk energi omdannes til mikrobølgeenergi, som ledes ind til midten af ovnrummets bund gennem en bølgeleder. Derefter udstråler mikrobølgefordeleren mikrobølgeenergi jævnt fordelt i hele ovnrummet.

Mikrobølger kan ikke passere gennem metal, og derfor er ovnrummet lavet af metal, og der er et fintmasket metalnet på ovndøren.

Under tilberedning kastes mikrobølgerne vilkårligt tilbage fra siderne i ovnrummet.



Mikrobølger kan passere gennem visse materialer, såsom glas og plast, for at opvarme maden. (Se Velegnede fade, skåle etc. på side DK-29).

Vand, sukker og fedt i madvarer absorberer mikrobølger, hvilket får dem til at vibrere. Dette skaber varme ved friktion, på samme måde som hænderne bliver varme, når man gnider dem mod hinanden.

De yderste dele af maden opvarmes af mikrobølgeenergien, derefter flytter varmen ind til midten ved ledning, som det gør i konventionel madlavning. Det er vigtigt at vende, omarrangere eller røre i maden for at sikre jævn varme.

Når tilberedningen er færdig, stopper ovnen automatisk med at producere mikrobølger.

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

MIKROBØLGEEFFEKTNIVEAUER



Effektniveau	Tryk på EFFEKTNI- VEAU-tasten	Procent
HØJ	X1	P100
	X2	P-90
MEDIUM HØJ	X3	P-80
	X4	P-70
MELLEM	X5	P-60
	X6	P-50
MEDIUM LAV (optøning)	X7	P-40
	X8	P-30
LAV (optø- ning)	X9	P-20
	X10	P-10

VIGTIGT: Mikrobølgeeffektniveauet er som standard P-100, medmindre du trykker på **EFFEKTNIVEAU**-tasten.

Som almen regel gælder følgende anbefalinger:

P-100/90 - (HØJ udgangseffekt = 800/720 W) anvendes til hurtig tilberedning eller genopvarmning af f. eks. til gryderetter, varme drikke, grøntsager osv.

P-80/70 - (MEDIUM HØJ udgangseffekt = 640/560 W) anvendes til længere tilberedning af kompakte madvarer, som f.eks. bøf og stege, farsbrød og prætilberedt mad, samt til følsomme retter såsom sukkerkager. Effekten er mindre og gør, maden tilberedes jævnt uden risiko for, at siderne brænder på.

- Ovnen har 10 effektniveauer, som vist.
- For at ændre effektniveauet for tilberedning, skal du indtaste den påkrævede tid og derefter trykke på EFFEKTNIVEAU-tasten, indtil displayet viser det ønskede niveau.

• Effektniveau

Mikrobølgeeffekten varierer af mikrobølgeenergien, der tænder og slukker. Ved brug af andre effektniveauer end P-100, vil du kunne høre mikrobølgeenergien pulserer til og fra, mens maden tilberedes eller optøes.

• Kontroller effektniveauet

For at kontrollere mikrobølgeeffektniveauet under tilberedning, skal du trykke på tasten **EFFEKTNIVEAU**. Så længe din finger trykker på tasten **EFFEKTNIVEAU** vises effektniveauet. Ovnen fortsætter med at tælle ned, mens displayet viser effektniveauet.

P-60/50 - (MEDIUM udgangseffekt = 480/400 W) anvendes til kompakte madvarer, der kræver længere tilberedning ved normal tilberedning, f.eks. bøffer. Dette effektniveau tilrådes for at få kødet mørt.

P-40/30 - (MEDIUM LAV udgangseffekt = 320/240 W Optøningsindstilling) anvendes til optøning. Anvend dette effektniveau for at sikre, at retten optøes jævnt. Denne indstilling er også ideel til simrende ris, pasta, melboller og til tilberedning af æggecreme.

P-20/10 - (LAV udgangseffekt = 160/80 W) anvendes til langsom optøning, f.eks. af crème gateaux og kager.

DK

FØR IBRUGTAGNING



Sæt ovnen til stikkontakten.

1. Ovndisplayet viser:

1.



BEMÆRK: Bemærk, at denne model IKKE har en urfunktion.



SÅDAN BRUGER DU OVNE

Åbning af ovnlågen:

Tryk på knappen til at åbne ovnlågen.

Start af ovnen:

Forbered og læg maden i en egnet beholder på drejetallerkenen eller direkte på drejetallerkenen. Luk lågen og tryk på tasten **START/AUTO MINUT**.



Standning af ovnen:

Hvis du vil stoppe ovnen under tilberedningen, skal du trykke én gang på tasten **STOP/RYD**, eller åbne ovnlågen. Hvis du vil annullere tilberedningsprogrammet, skal du trykke to gange på tasten **STOP/RYD**.



Du kan bruge de automatiske programmer til at tilberede og optø madvarer, eller du kan tilberede og optø madvarer manuelt.

Med automatisk tilberedning og optøning kan du tilberede og optø ved hjælp af forudindstillede programmer, hvor tiderne er blevet beregnet for dig, f.eks. AUTOMATISK TILBEREDNING EFTER VÆGT, HURTIG OPTØNING og AUTOMATISK OPTØNING EFTER VÆGT.

Med manuel tilberedning og optøning kan du tilberede/optø fødevarer og vægte, som ikke indgår i de automatiske programmer. Følgende er eksempler på manuel tilberedning og optøning.

Se siderne DK-19 - 23 for automatisk tilberedning og optøning.

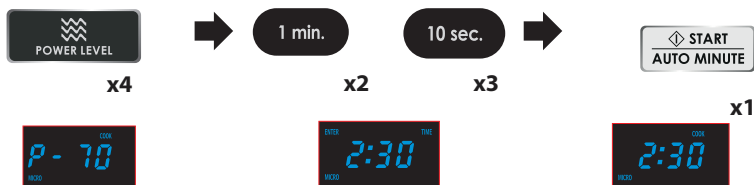
MANUEL TILBEREDNING

- Indtast tilberedningstiden og brug mikrobølgeeffektniveauerne P-10 til P100 til at tilberede (se side DK-16).
- Omrør eller vend maden, hvis det er muligt, 2 - 3 gange under tilberedningen.
- Tildæk, efter tilberedningen, maden og lad den stå, hvis det anbefales.

Eksempel:

Sådan tilberedes i 2 minutter og 30 sekunder på P70-mikrobølgeeffekt.

1. Indtast effektniveauet ved at trykke 4 gange på tasten **EFFEKTNIVEAU** for 70P.
2. Indtast tilberedningstiden ved at trykke to gange på tasten **1 MIN**, og derefter 3 gange på tasten **10 SEK**.
3. Tryk på tasten **START/AUTO MINUT** for at begynde tilberedningen.



Displayet tæller ned gennem den indstillede tilberedningstid.

SÅDAN BRUGER DU OVNEN



MANUEL OPTØNING

- Indtast optøningstiden og brug effekt niveauerne P-10 eller P-30 for at optø (se side DK-16).
- Omrør eller vend maden, hvis det er muligt, 2 - 3 gange under optøningen.
- Tildæk, efter optøningen, maden med folie og lad den stå, indtil den er helt optøet.

Eksempel:

For at optø i 10 minutter på P-30 mikrobølgeeffekt.

1. Indtast effekt niveauet ved at trykke 8 gange på tasten **EFFEKT NIVEAU**.
2. Indtast optøningstiden ved at trykke én gang på tasten **10 MIN.**
3. Tryk på tasten **START/AUTO MINUT** for at starte optøningen.



x8



x1



x1



Displayet tæller ned gennem tilberedningstiden.

BEMÆRKNINGER:

- Når ovnen starter, lyser ovnlampen og drejetallerkenen drejer med eller mod uret.
- Din ovn kan programmeres op til 99 minutter, 50 sekunder (99:50).
- Når ovnlågen åbnes under tilberedningen, standser tilberedningstiden på displayet automatisk. Tilberedningstiden begynder at tælle ned igen, når lågen lukkes og der trykkes på tasten **START/AUTO MINUT**.
- Hvis du kontrollerer effekt niveauet under tilberedning, skal du trykke på tasten **EFFEKT NIVEAU**. Så længe din finger trykker på tasten, vises effekt niveauet.



AUTOMATISK TILBEREDNING/OPTØNING EFTER VÆGT

AUTOMATISK TILBEREDNING/OPTØNING EFTER VÆGT anvendes til at tilberede eller optø de angivne forprogrammerede retter. Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan du bruger disse funktioner.

Med **AUTOMATISK TILBEREDNING EFTER VÆGT** kan du tilberede 3 populære menuer.

For tilberedning af oksekød, skal du trykke på tasten **AUTOMATISK TILBEREDNING EFTER VÆGT** x 1 **COO1** vises på displayet.

Når du tilbereder lammekød, skal du trykke på tasten **AUTOMATISK TILBEREDNING EFTER VÆGT** 2 gange. **COO2** vises på displayet.

For tilberedning af svinekød, skal du trykke på tasten **AUTOMATISK TILBEREDNING EFTER VÆGT** x 3 **COO3** vises på displayet.

Eksempel 1: For at tilberede afkølet oksekød, der vejer, 1,2 kg ved hjælp af **AUTOMATISK TILBEREDNING EFTER VÆGT**.

1. Tryk én gang på tasten **AUTOMATISK TILBEREDNING EFTER VÆGT**.
2. Indtast vægten ved at trykke på **MERE** eller **MINDRE**-tasterne, indtil den ønskede vægt vises.
3. Tryk på tasten **START/AUTO MINUT** for at begynde tilberedningen.



Displayet tæller ned gennem tilberedningstiden.

BEMÆRK: Under automatisk tilberedning efter vægt vil systemet gå på pause og udsende lyd for at minde brugeren om, at madvarerne skal ven, og tryk derefter på **START/AUTO MINUT** for at fortsætte.

Eksempel 2: For at optø en steg, der vejer 1,2 kg ved brug af **OPTØNING EFTER VÆGT**.

1. Vælg den ønskede menu ved at trykke én gang på tasten **AUTOMATISK OPTØNING EFTER VÆGT**.
2. Indtast vægten ved at trykke på **MERE** eller **MINDRE**-tasterne, indtil den ønskede vægt vises.
3. Tryk på tasten **START/AUTO MINUT** for at starte optøningen.



Displayet tæller ned gennem optøningstiden.

BEMÆRK: Under automatisk optøning efter vægt vil systemet gå på pause og udsende lyd for at minde brugeren om, at madvarerne skal ven, og tryk derefter på **START/AUTO MINUT** for at fortsætte.

OVERSIGT FOR AUTOMATISK TILBEREDNING EFTER VÆGT






VÆGTOMRÅDE:

- Madvarens vægt skal rundes op eller ned til nærmeste 0,1 kg, for eksempel 0,65 kg til 0,7 kg eller 0,34 kg til 0,3 kg.
- Du kan kun indtaste en vægt inden for intervallet (se oversigterne nedenfor).

BEMÆRKNINGER:

- Når der er brug af gøre noget (f.eks. at vende maden), standser ovnen, der lyder et bip-signal, den resterende tilberedningstid vises og en indikator blinker på displayet. Tryk på tasten **START/AUTO MINUT** for at fortsætte tilberedningen.
- Sluttemperaturen vil variere alt efter den oprindelige madtemperatur. Kontrollér, at maden er helt er rygende varm efter tilberedningen. Hvis det er nødvendigt, kan du forlænge tilberedningen manuelt.

AUTOMATISK TILBEREDNING EFTER VÆGT

MENU	VÆGTOMRÅDE	TILBEREDNINGSPROCEDURE
Stegt oksekød 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Anbring kødet i et fad på drejetallerkenen.• Vend kødet, når bip-signalet lyder.• Lad kødet stå indpakket i alufolie i 10 minutter efter tilberedningen.
Stegt lammekød 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Anbring kødet i et fad på drejetallerkenen.• Vend kødet, når bip-signalet lyder.• Lad kødet stå indpakket i alufolie i 10 minutter efter tilberedningen.
Stegt svinekød 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Anbring kødet i et fad på drejetallerkenen.• Vend kødet, når bip-signalet lyder.• Lad kødet stå indpakket i alufolie i 10 minutter efter tilberedningen.

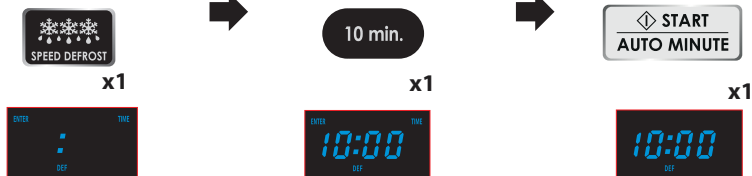


HURTIG OPTØNING

Denne funktion optør madvarer hurtigt, samtidig med at du kan vælge en passende optøningsperiode, afhængigt af fødevarerens type. Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan du bruger denne funktion.

Eksempel: optør maden i 10 minutter.

1. Vælg den ønskede menu ved at trykke én gang på tasten **HURTIG OPTØNING**.
2. Indtast tilberedningstiden ved at trykke én gang på tasten **10 MIN.**
3. Tryk på tasten **START/AUTO MINUT** for at begynde tilberedningen.



BEMÆRK: Under optøningsprocessen vil systemet holde pause og der lyder et bip-signal for at minde dig om at du skal vende maden for at sikre en jævn optøning. Tryk derefter på tasten **START/AUTO MINUT** for at genoptage optøningen.



AUTOMATISK TILBEREDNING

AUTO COOK anvendes til at tilberede de madvarer, der er angivet i betjeningspanelet og oversigterne på side DK-22. Følg eksemplet nedenfor for detaljer om, hvordan du bruger denne funktion.



Eksempel: For at tilberede 0,3 kg ris ved hjælp af Auto Cook **RIS PASTA**.

1. Vælg den ønskede menu ved at trykke én gang på tasten **RIS PASTA**.
2. Indtast vægten ved at trykke på **VÆGT**-tasterne, indtil den ønskede vægt vises.
3. Tryk på tasten **START/AUTO MINUT** for at starte tilberedningen.



BEMÆRK: Afhængigt af valget har **RIS/PASTA**-funktionen forskellige automatiske tilberedningstider. Hvis du vil tilberede ris, skal du trykke på **RIS/PASTA**-knappen én gang: r vil ses på displayet. Hvis du vil tilberede pasta, skal du trykke på **RIS/PASTA**-knappen to gange: P vises i displayet.

AUTO COOK-OVERSIGT



VALG AF MENU: Du kan vælge menuen direkte på tastefladen ved at trykke på den tilhørende tast.

Auto-tilberedningsmenyer:

Auto Menu	Display	Tilberedningsmetode	Vægt/porti-on/redskaber	Tid
Bagt kartoffel	/	100 % Mikro	230 g 460 g	05:00 08:00
Genopvarm te Kaffe	/	100 % Mikro	1 (kop) 200 ml 2 (kopper) 400 ml 3 (kopper) 600 ml	01:30 02:40 03:50
Ris	/	25 % tid: 100 % Mikro 75 % tid: 40 % Mikro	150 g 300 g 450 g 600 g	18:00 23:00 28:00 33:00
Pasta	/	80 % Mikro	100 g 200 g 300 g	20:00 25:00 30:00
Popcorn	/	100 % Mikro	99 g	02:50
Grøntsager	/	100 % Mikro	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	03:00 04:00 05:00 06:00 07:00
Pizza	/	100 % Mikro	150 g 300 g 450 g	00:50 01:20 01:50
Frossent måltid	/	100 % Mikro: efter 1/2 time, bipper ovnen for at minde dig om at madvarerne skal vendes	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	06:30 08:30 10:30 12:30 14:30
Suppe	A-1	100 % Mikro	1 skål (300 ml) 2 skåle (600 ml) 3 skåle (900 ml)	02:30 04:00 06:00
Kyllingestykke	A-2	Kombination 1, efter 40 mi- nutter, bipper ovnen for at minde dig om, at madvarerne skal vendes	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00



AUTO COOK-OVERSIGT

Auto Menu	Display	Tilberedningsmetode	Vægt/portion/redskaber	Tid
Bøf	A-3	Kombination 1, efter 40 minutter, bipper ovnen for at minde dig om, at madvarerne skal vendes	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Bacon	A-4	Kombination 1, efter 40 minutter, bipper ovnen for at minde dig om, at madvarerne skal vendes	100 g 200 g 300 g	09:00 12:00 15:00
Svinekoteletter	A-5	Kombination 1, efter 40 minutter, bipper ovnen for at minde dig om, at madvarerne skal vendes	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Fiskestykker	A-6	Kombination 1, efter 40 minutter, bipper ovnen for at minde dig om, at madvarerne skal vendes	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00

VÆGTOMRÅDE:

- Madvarens vægt skal rundes op eller ned til nærmeste 0,1 kg, for eksempel 0,65 kg til 0,7 kg eller 0,34 kg til 0,3 kg.

BEMÆRKNINGER:

- Hvis der er nødvendigt at omrøre maden under automatisk tilberedning, standser ovnen og der lyder et bip-signal. Samtidig vises den resterende tilberedningstid på displayet. Tryk på tasten **START/AUTO MINUT** for at fortsætte tilberedningen, når maden er blevet omrørt.
- Sluttemperaturen vil variere alt efter den oprindelige madtemperatur. Kontrollér, at maden er helt er rygende varm efter tilberedningen. Hvis det er nødvendigt, kan du forlænge tilberedningen manuelt.
- Resultaterne ved brug af automatisk tilberedning afhænger af afvigelser, såsom form og størrelse af maden og din personlige præference, hvad angår tilberedningsresultater. Hvis du ikke er tilfreds med det programmerede resultat, kan du justere tilberedningstiden til at matche dine ønsker.



1. SEKVENSTILBEREDNING:

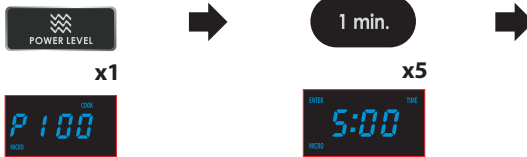
Denne funktion giver mulighed for fortsat og uafbrudt drift for 2 forskellige trin.

Eksempel:

Sådan tilberedes i: 5 minutter på P100-effekt (Trin 1)
16 minutter på P30-effekt (Trin 2)

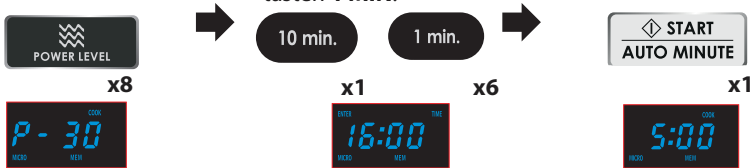
TRIN 1

1. Indtast effektniveauet ved at trykke én gang på tasten **EFFEKTNIVEAU**.
2. Indtast tilberedningstiden ved at trykke 5 gange på tasten **1 MIN.**



TRIN 2

3. Indtast effektniveauet ved at trykke 8 gange på tasten **EFFEKTNIVEAU**.
4. Indtast tilberedningstiden ved at trykke én gang på tasten **10 MIN** og derefter 6 gange på tasten **1 MIN.**
5. Tryk én gang på tasten **START/AUTO MINUT** for at starte.



Ovnen begynder at tilberede i 5 minutter på P-100 og derefter i 16 minutter på P-30.

BEMÆRK: Hvis P-100 vælges som det afsluttende effektniveau, er det ikke nødvendigt at indtaste effektniveauet.

2. AUTO MINUT:

AUTO MINUT giver dig mulighed for:

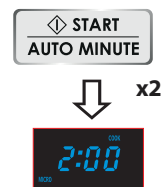
- Sådan tilberedes på P100-mikrobølgeeffekt i 1 minut ad gangen.
- Sådan forlænges tilberedningstiden under manuel tilberedning med 1 minut af gangen.

Eksempel: For at tilberede på P-100 i 2 minutter, skal du trykke to gange på tasten **START/AUTO MINUT**.

BEMÆRK:

- Tilberedningstiden kan maksimalt forlænges til 99 minutter, 50 sekunder.

Eksempel:





NYTTIGE FUNKTIONER

3. KØKKENTIMER:

Brug **æggeuret** som et minutur eller til at overvåge hviletiden for tilberedt/optøet mad.

Eksempel:

Sådan indstilles timeren til 5 minutter.

1. Tryk én gang på tasten **KØKKENTIMER**.
2. Indtast den ønskede tid ved at trykke 5 gange på tasten **1 MIN.**
3. Tryk én gang på tasten **START/AUTO MINUT** for at starte.



x1



x5



x1



Displayet tæller ned. Når displayet når nul, lyder bip-signalet.



Du kan indtaste en hvilken som helst tid op til 99 minutter, 50 sekunder. For at slå **KØKKENTIMEREN** fra, mens den tæller ned, skal du blot trykke på tasten **STOP/RYD**.

BEMÆRK: **KØKKENTIMER**-funktionen kan ikke anvendes under tilberedning.

4. BØRNESIKRING

Sådan indstilles børnesikringen: I standby-tilstand vil ovnen uden at blive betjent automatisk gå i børnesikringstilstand inden for et minut og låseindikatorlampen vil tændes.

I låst tilstand er alle knapper deaktiveret.

Sådan annullerer du børnesikringen: Åbn eller luk ovnlågen én gang for at annullere programmet.

5. Funktionen LYDLØS

Sådan indstilles LYDLØS-funktionen: Tryk på **LYDLØS**-knappen én gang, så skifter ovnen til lydløs-tilstand.

Nu er der ingen programmer, der kan afgive en opmærksomhedslyd.

Sådan annulleres Lydløs-funktionen: I Lydløs-tilstand skal du trykke én gang på **LYDLØS**.

Bipene kan nu høres, og alle programmer og knapper vender tilbage til normal tilstand.



6. KUN GRILLTILBEREDNING

Grillen i toppen af ovnrummet har kun én indstillingsstyrke. Brug stativet til grilning af små fødevarer, såsom bacon, røget skinke og tekager. Maden kan placeres enten direkte på stativet, eller i en tærteform/varmebestandig tallerken på stativet.

I standby-tilstand skal du trykke én gang på knappen **GRILL**.

- Brug talknapperne til at angive tilberedningstiden. Den længste tid er 99 minutter og 50 sekunder

Tryk på knappen **START/AUTO MINUT** for at bekræfte.

7. MIKROBØLGE+GRILL-TILBEREDNING

MIKRO+GRILL kombinerer mikrobølgeeffekt med grill. **MIKRO+GRILL** betyder tilberedning skiftevist med mikrobølgeeffekt og grilleffekt. Kombinationen af mikrobølgeeffekt med grill reducerer tilberedningstiden og giver et sprødt, brunt slutresultat. Der er 2 kombinationsmuligheder:

KOMBINATION 1 (I displayet: C-1)

Mikrobølger i 8 sekunder og stopper i 2 sekunder. Derefter grill i 18 sekunder, og så stop i 5 sekunder. Dette udgør én cyklus.

KOMBINATION 2 (I displayet: C-2)

Mikrobølger i 13 sekunder og stopper i 5 sekunder. Derefter grill i 10 sekunder, og så stop i 5 sekunder. Dette udgør én cyklus.



GODE RÅD OM TILBEREDNING MED MIKROBØLGER

Mikrobølger tilbereder mad hurtigere end almindelig madlavning. Det er derfor vigtigt, at visse teknikker følges for at sikre gode resultater.

BEMÆRKNINGER VEDRØRENDE TILBEREDNINGSRÅD:

- Ved opvarmning af mad i plast- eller papirbeholdere, skal du holde øje med ovnen på grund af muligheden for antændelse.
- Sørg for, at redskaberne er egnede til brug i en mikrobølgeovn. (Se "Egnet køkkengrej" på side DK-25).
- Placer ikke varme madvarer/redskaber på en kold drejetallerken eller kolde madvarer/redskaber på en varm drejetallerken.

Mange af de følgende teknikker ligner dem, der anvendes i almindelig madlavning.

- Vær altid i nærheden af ovnen, når den er i brug.
- Væsker og fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere eller glas/beholdere med låg på, da der dannes et tryk inden i og kan forårsage at beholderen/glasset eksploderer.
- Kun bruge mikrobølgepopcorn i den anbefalede emballage (følg producentens anvisninger). Anvend aldrig olie medmindre andet er angivet af producenten og tilbered aldrig længere tid end anvist.



ADVARSEL:

Følg til enhver tid anvisningerne i SHARP-brugsanvisningen.

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



Tilberedningsteknikker

Arranger	Placer den tykkeste del af maden mod ydersiden af fadet, f. eks. kyllingelår. Mad, der er placeret mod ydersiden af fadet, vil modtage mere energi, så det tilberedes hurtigere end det i midten.	
Skærm	Visse fødevarer kan med fordel tildækkes under mikrobølgetilberedning. Følg anbefalingerne, hvor de er givet. Brug mikrobølgehusholdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg.	
Prik hul	Fødevarer med skal, skind eller membran skal prikkes flere steder før tilberedning eller genopvarmning, da der opbygges damp, og det kan forårsage at maden eksploderer. f.eks. kartofler, fisk, kylling, pølser.	
Omrør, vend og omarranger	BEMÆRK: Æg i deres skaller og hård-/blødkogte æg bør ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter tilberedningen er afsluttet.	
Hvile	For at opnå en jævn tilberedning er det vigtigt at røre, vende og omarrangere maden under tilberedningen. Rør og omarrangere altid udefra og ind mod midten. Hviletid er nødvendig efter tilberedningen, da det gør at varmen kan spredes jævnt i hele fødevareren.	



Madens karakteristika

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



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



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



EGNET KØKKENGREJ

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

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

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



ADVARSEL:

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



Optøning af mad ved hjælp af mikrobølgeovnen er den hurtigste metode af alle. Det er en simpel proces, men følgende instruktioner er afgørende for at sikre, at maden er helt optøet.

Omarranger	Fødevarer, der er placeret mod ydersiden af fadet vil tø hurtigere op end fødevarer i midten. Det er derfor vigtigt, at maden omarrangeres op til 4 gange under optøningen. Flyt tætpackede stykker fra ydersiden til midten og omarranger steder, der overlapper. Det vil sikre, at alle dele af maden optøs jævnt.
Adskil	Fødevarer kan hænge sammen, når det tages ud af fryseren. Det er vigtigt at adskille fødevarer, så snart det er muligt under optøningen. f.eks. baconskiver, kyllingefiletter.
Afskærm	Nogle områder af fødevarer, der optøs, kan blive varme. For at forhindre dem i at blive varmere og begynde at koge, kan disse områder afskærmes med små stykker folie, som afspejler mikrobølger. F. eks. ben og vinger på en kylling.
Hvile	Hviletiden er nødvendigt at sikre, at maden er helt optøet. Optøning er ikke færdig, når maden tages ud af mikrobølgeovnen. Maden skal hvile, tildækket, i en vis tid for at sikre, at midten har helt optøet.
Vend	Det er vigtigt, at alle fødevarer vendes mindst 3 - 4 gange under optøningen. Det er vigtigt for at sikre en grundig optøning.





BEMÆRKNINGER:

- Fjern al emballage og indpakning før optøning.
- Brug mikrobølgeeffektniveauerne MEDIUM LAV eller LAV til at optø madvarer.



GODE RÅD OM GENOPVARMNING

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

Portionsanretning	Fjern eventuelle fjerkræ- eller kødportioner. Genopvarm disse separat, se nedenfor. Placer mindre madvarer på midten af tallerkenen, og større og tykkere madvarer i kanten. Tildæk med mikrobølgehus-holdningsfilm med lufthuller og genopvarm på MEDIUM. Omrør/omarrangere halvvejs gennem genopvarmningen. BEMÆRK: Sørg for, at maden er ordentlig genopvarmet før servering.	
Skiveskåret kød	Tildæk med mikrobølgehus-holdningsfilm med lufthuller og genopvarm på MEDIUM. Omarranger mindst en gang for at sikre en jævn genopvarmning. BEMÆRK: Sørg for, at kødet er ordentlig genopvarmet før servering.	
Fjerkræpor-tioner	Placér den tykkeste del af portionerne i kanten af fadet. Tildæk med mikrobølgehus-holdningsfilm med lufthuller og genopvarm på MELLEMHØJ. Vend halvvejs gennem genopvarmningen. BEMÆRK: Sørg for, at fjerkræet er ordentlig genopvarmet før servering.	
Gryderetter	Tildæk med mikrobølgehus-holdningsfilm med lufthuller eller et egnet låg og genopvarm på MEDIUM. Omrør jævnlige for at sikre en jævn genopvarmning. BEMÆRK: Sørg for, at maden er ordentlig genopvarmet før servering.	

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

BEMÆRKNINGER:

- Tag maden ud af folie eller metalbeholdere før genopvarmning.
- Genopvarmningstiderne påvirkes af formen, dybden, mængden og temperaturen af madvarerne samt beholderens størrelse, form og materiale.



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

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



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



OVNENS INDERSIDE

- Det er vigtigt at rengøre mikrobølgeovnen indvendigt efter hver brug.
- Rengør ovnens inderside med et mildt rengøringsmiddel, f. eks. opvaskemiddel, med varmt vand på en blød klud.
- Mad- og væsketænk vil ophobe sig på ovnens vægge og loft. Hvis fedt, fedtstoffer og madrester lov til at ophobe sig inde i ovnen, kan den blive overophedet, ryge eller endda bryde i brand, næste gang ovnen tages i brug.
- Hold altid **bølgeleder dækslet** rent. Bølgeleder dækslet er konstrueret af et skrøbeligt materiale, og skal rengøres med forsigtighed (følg rengøringsanvisningerne ovenfor). **BE-MÆRK:** For meget opblødning kan forårsage nedbrydning af bølgeleder dækslet. Bølgeleder dækslet er en ikke-varig del, og uden regelmæssig rengøring er det nødvendigt at udskifte det.
- Fødevarer frigiver damp under tilberedningen og forårsager kondens inde i ovnen og ovnlågen. Det er vigtigt at tørre i ovnen af. En opbygning af kondens vil i sidste ende føre til rust, som dannes på ovnens inderside.
- **Lad ikke fedt eller snavs ophobe sig på ovnlågens tætninger eller områder rundt om ovnlågen. Dette kan forhindre døren i at lukke korrekt og kan forårsage en lækage af mikrobølger (følg rengøringsanvisningerne).**
- Sørg for, at drejetallerkenen og drejefoden rengøres efter hver brug med et mild opvaskemiddel og tørres af. Det vil forhindre ophobning af fedt og madrester. Drejetallerkenen er egnet til opvaskemaskine.
- **RENGØR OVNE MED JÆVNE MELLEMRUM OG FJERN EVENTUELLE MADRESTER. Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til ødelæggelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.**

Yderkappe

- Tør ydersiden af mikrobølgeovnen med et mildt rengøringsmiddel, f. eks. opvaskemiddel, med varmt vand på en blød klud.
- Betjeningspanelet skal gøres rent og tørre med ovnlågen åben. På denne måde kan man ikke betjene ovnen.

BEMÆRKNINGER:

- Anvend aldrig sprayrengøringsmidler, ovnsvampe eller slibende skuresvampe, da de beskadiger ovnens overflade.
- Undlad at anvende en damprenser.
- Pas på ikke at lade sæbevand dryppe gennem de små huller i ovnens vægge og bunden af ovnrummet. For meget vand gennem disse huller vil beskadige ovnen.



FEJLFINDING

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

Følg de simple eftersyn nedenfor.

Placer en kop halvt fyldt med vand på drejetallerkenen, og luk døren. Vælg HØJ og programmer ovnen til at tilberede i 1 minut.

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

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

BEMÆRK:

Hvis du tilbereder mad i længere end standardtiden (se skemaet nedenfor) ved hjælp af samme tilberedningsprogram, aktiveres ovnens sikkerhedsmekanismer automatisk. Mikrobølgeeffektniveauet reduceres.

Tilberedningstilstand	Standardtid
HØJ-mikrobølgetilberedning	20 minutter

ADVARSEL:

Undlad at justere, reparere eller ændre på ovnen selv. Det er farligt for andre end SHARP-uddannede serviceteknikere at udføre service eller reparationer.

Dette er vigtigt, da det kan indebære fjernelse af dæksler, som yder beskyttelse mod mikrobølgeenergien.

- Dørens tætningslister stopper udslip af mikrobølger, når ovnen er i drift, men det danner ikke en lufttæt forsegling. Det er normalt at se vanddråber, lys eller at mærke varm luft omkring ovndøren. Madvarer med et højt indhold af fugt vil afgive damp og skabe kondens inden for døren, som kan dryppe fra ovnen.
- Reparationer og modifikationer: Forsøg ikke at betjene ovnen, hvis den ikke fungerer korrekt.
- Det udvendige kabinet og adgang til lampen: Fjern aldrig det ydre kabinet. Dette er meget farligt pga. højspændingsdele indeni, som aldrig må blive rørt, da dette kan være livsfarligt. Din ovn er ikke udstyret med et lampedæksel. Hvis lampen brænder ud, må du ikke forsøge er udskifte lampen selv. Ring til et SHARP godkendt servicecenter.
- **Nedkølingsfunktion:** Hvis mikrobølgeovnen er indstillet til 2 minutter eller længere (i alle tilstande) vil den, når programmet slutter, aktivere en 3 minutters nedkøling, hvor kun ventilatoren er aktiv. Dette er ingen fejl, og ovnen tilbereder ikke længere. Ventilatoren vil standse efter 3 minutter.

FEJLFINDING



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

SPECIFIKATIONER



Modelnavn:	R670
Vekselstrømsspænding	: Enkeltfaset 230-240 V, 50 Hz
Strømforsbrug:	: 1200 W
Indgangseffekt:	: 5,2 A
Udgangseffekt:	: 800 W (IEC 60705)
	: 1000 W
Varmekategori	: E
Mikrobølgefrequens	: 2450 MHz* (gruppe 2/klasse B)
Udvendige mål (B) x (H) x (D) mm	: 452 x 262 x 362
Ovnrummets mål (B) x (H) x (D) mm	: 315 x 210 x 329
Ovnkapacitet	: 20 liter**
Ensartet tilberedning	: Drejetallerkenens diameter 245 mm
Vægt	: ca. 12,5 kg

- * Dette produkt opfylder kravene i henhold til den europæiske standard EN55011. I overensstemmelse med denne standard, er dette produkt klassificeret som gruppe 2, klasse B-udstyr. Gruppe 2 betyder, at udstyret afgiver mikrobølger i form af elektromagnetisk stråling beregnet til behandling af næringsmidler. Klasse B betyder, at udstyret er beregnet og passer til anvendelse inden for husholdningen.
- ** Den indvendige kapacitet er beregnet med maks. mål for bredde, dybde og højde. Den faktiske kapacitet til at rumme madvarer er mindre.
- SOM EN DEL AF EN POLITIK OM KONTINUERLIG FORBEDRING FORBEHOLDER VI OS RET TIL AT ÆNDRE DESIGNET OG SPECIFIKATIONERNE UDEN VARSEL.



Obs: produktet er markert med dette symbolet. Det betyr at brukte elektriske og elektroniske produkter ikke skal blandes med generelt husholdningsavfall. Det er atskilte innsamlingsssystem for disse produktene.

A. Informasjon om avhending for brukere (private husholdninger)

1. I EU

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

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

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

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

*) Kontakt lokale myndigheter for nærmere informasjon.

Hvis brukt elektrisk eller elektronisk utstyr har batterier eller akkumulatorer, skal disse avhendes atskilt på forhånd i henhold til lokale krav. Ved å avhende dette produktet på riktig måte, vil du hjelpe med å sikre at avfallet får riktig behandling, gjenvinning og resirkulering, dette kan dermed forhindre potensiell negativ påvirkning på miljøet og helse, noe som ellers kan oppstå fra uriktig avfallshåndtering.

2. I land utenfor EU

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

For Sveits: Brukt elektrisk eller elektronisk utstyr kan returneres gratis til forhandleren selv om du ikke kjøper et nytt produkt. Flere innsamlingssteder listes på hjemmesiden til www.swico.ch eller www.sens.ch.

B. Informasjon om avhending for forretningsbrukere

1. I EU

Hvis produktet brukes til forretningsformål og du vil kaste det: Vennligst kontakt din SHARP-forhandler som vil informere deg om returnering av produktet. Du kan bli belastet for kostnaden av returneringen og avfallshåndteringen dette medvirker. Er du bosatt i Spania: Vennligst kontakt nærmeste gjenvinningsstasjon eller miljømyndighet for deponering av dine brukte produkter.

2. I land utenfor EU

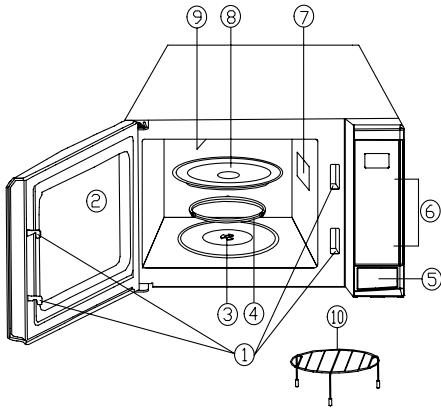
Hvis du ønsker å kaste dette produktet, kan du kontakte lokale myndigheter og be om riktig avhendingsmetode.



OVN OG TILBEHØR	3
KONTROLLPANEL	4
VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	5–12
INSTALLASJON	13–14
SLIK FUNGERER OVNEEN DIN	15
MIKROBØLGEEFFEKTIVÅER	16
FØR BRUK	16
SLIK BRUKER DU OVNEEN	17–18
AUTO VEKTTILBEREDNING/-OPPTINING	19
TILBEREDNINGSTABELL FOR AUTOVEKT	20
HURTIGOPPTINING	21
AUTOTILBEREDNING	21
AUTOTILBEREDNINGSTABELL	22–23
PRAKTISKE FUNKSJONER	23–26
MIKROBØLGGETILBEREDNING	27–28
PASSENDE KOKEKAR	29
RÅD OM OPPTINING	30
RÅD OM OPPVARMING	31
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	32
FEILSØKING	33–34
SPESIFIKASJONER	34
SERVICE	1



OVN OG TILBEHØR



OVN

1. Dørens sikkerhetslåsesystem
2. Ovnsvindu
3. Aksel
4. Dreiering
5. Knapp for å åpne døren
6. Kontrollpanel
7. Mikrobølgepanel (IKKE FJERN)
8. Glassdreieskive
9. Grillelement
10. Grillstativ

- Plasser dreiefoten i koblingen på ovnsgulvet, plasser dernest den roterende tallerkenen på dreiefoten og sørg for at den har solid støtte.
- For å unngå skade på den roterende tallerkenen, påse at tallerkener og kokekar løftes opp slik at de ikke treffer kanten på den roterende tallerkenen når de tas ut av ovnen.
- For bruk av stativ, se seksjonen om grill-funksjonen på side NO-26.

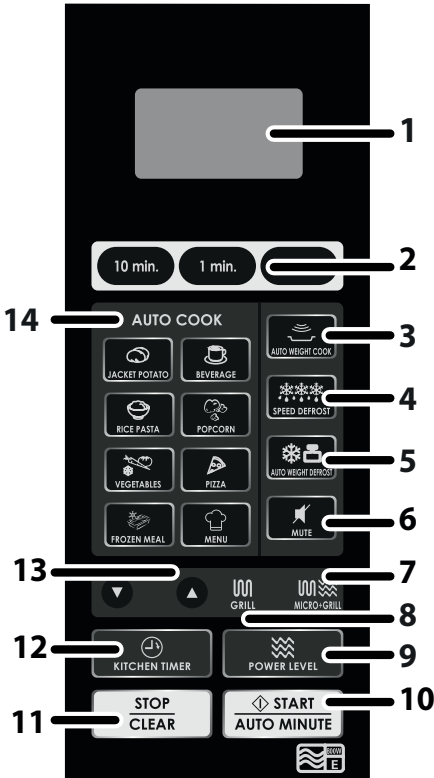
MERKNADER:

- Mikrobølgepanelet er skjørt. Det må utvises forsiktighet når ovnen rengjøres på innsiden slik at ikke panelet skades.
- Bruk alltid ovnen med den roterende tallerkenen og dreiefoten korrekt montert. Det fører til grundig og jevn tilberedning av maten. En uriktig montert tallerken kan føre til skrangling, at tallerken ikke roterer korrekt og skade på ovnen.
- Tallerkenen roterer både til høyre og til venstre. Roteringsretningen kan skifte hver gang du starter ovnen. Dette påvirker ikke tilberedningen av maten.
- Når du bestiller tilbehør, må du oppgi både **DELENAVN** og **MODELLNUMMER** til din forhandler eller SHARP-godkjente tjenesteanlegg.



ADVARSEL:

Døren, det utvendige kabinettet, ovnsrommet, dreieskiven og tallerkenen vil bli svært varme under grillingen. For å unngå brannskader bruk alltid tykke kjøkkenhansker.



1. DIGITAL SKJERM
2. TID
3. AUTO VEKTTILBEREDNING
4. HURTIGOPPTINING
5. AUTO VEKTOPPTINING
6. DEMP
7. MIKROBØLGE+GRILL
8. GRILL
9. EFFEKTIVNIVÅ
10. START / AUTO MINUTT
11. STOPP/SLETT
12. KJØKKENTIDSUR
13. MINDRE eller MER
14. AUTOTILBEREDNING



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE OG BEHOLD FOR FREMTIDIG REFERANSER

1. Denne ovnen er konstruert for å bli brukt på en benk. Den er ikke konstruert for innebygging i en kjøkkenenhet. Ikke plasser ovnen i et skap.
2. Ovnsdøren kan bli varm under tilberedning. Plasser eller monter ovnen slik at bunnen på ovnen er minst 85 cm over gulvet. Hold barn vekke fra døren for å unngå at de brenner seg.
3. **ADVARSEL:** Ikke rør dreieskiven rett etter bruk etter som den kan bli meget varm.
4. Påse at det er minst 30 cm fri plass over ovnen.
5. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og av personer med redusert fysisk, sanselig eller psykiske evner eller manglende erfaring eller kunnskap under forutsetning av at de får oppsyn og instruksjoner angående bruk av apparatet på en sikker måte, slik at de forstår farene som er involvert. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn som er yngre enn 8 år uten oppsyn.
6. Hold apparatet og ledningen unna barn som er yngre enn 8 år.
7. **ADVARSEL:** Tillat at barn bruker apparatet uten overvåkning først når det er gitt passende instruksjoner, slik at barnet er i stand til å bruke ovnen på en trygg måte og forstår farene ved feil bruk.
8. **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Barn må holdes på avstand.
9. **ADVARSEL:** Hvis døren eller dørpakningen er skadet, må ikke ovnen brukes før skaden er utbedret av en kvalifisert person.
10. **ADVARSEL:** Juster, reparer eller modifier aldri ovnen selv. Det er risikofyllt for enhver annen person enn en kvalifisert person å utføre service- eller reparasjonsarbeid som innebærer fjerning av dekselet som beskytter



- mot eksponering fra mikrobølgeenergi.
11. Hvis den elektriske ledningen til ovnen påføres skade, må den erstattes med en spesialledning. Utskiftingen må foretas ved et autorisert SHARP-verksted.
 12. **ADVARSEL:** Væsker og annen mat må ikke varmes opp i lukkede beholdere, da disse kan eksplodere.
 13. Mikrobølgeoppvarming av drikker kan føre til forsinket overkoking. Derfor må det utvises forsiktighet ved håndtering av beholderen.
 14. Kok ikke egg med skallet. Hardkokte egg må ikke varmes opp i mikrobølgeovnen siden de kan eksplodere når mikrobølgekokingen er ferdig. For å koke eller varme opp egg som ikke er gjort om til eggerøre eller eggblandinger må det stikkes hull på plomme og eggehvite for å hindre at egget eksploderer. Skrell og del hardkokte egg opp i skiver før det varmes opp i mikrobølgeovnen.
 15. Redskap må kontrolleres for å påse at de egner seg for bruk i en mikrobølgeovn. Se side GB-29. Bruk kun mikrobølgesikre beholdere og kjøkkenredskap i mikrobølgemodus.
 16. Innholdet på tåteflasker og babymatglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før innholdet serveres barnet for å unngå skolding.
 17. Døren, det ytre kabinettet, ovnsrommet, tallerkner og annet tilbehør vil bli meget varme når ovnen er i bruk.
 18. Man må utvise forsiktighet slik at ikke disse områdene berøres. For å unngå brannskader må det brukes tykke ovnshansker. Før rengjøring må man forsikre seg om at ovnen ikke er varm. Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere må det holdes et øye med ovnen på grunn av faren for antenning.
 19. Dersom det oppdages røyk, må ovnen slås av eller støpslet på den elektriske ledningen trekkes ut av kon-



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

takten, og døren må holdes lukket for å hindre oppblussing av flammer.

20. Rengjør ovnen regelmessig og fjern alle matrester.
 21. Å ikke holde ovnen ren kan føre til nedbryting av overflatene, som i sin tur kan redusere utstyrets livslengde og muligens føre til farlige situasjoner.
 22. Ikke bruk sterke og/eller slipende rengjøringsmidler eller skarpe metallskrapere for å rengjøre glasset i døren, da dette kan skade glassets overflate, som i sin tur kan føre til at glasset sprekker.
 23. Dampvasker må ikke brukes.
 24. Se instruksjonene for rengjøring av dørpakningen, hulrom og tilstøtende deler på side NO-32.
 25. Dette apparatet er ment brukt i private husholdninger og på steder som:
 - personalkjøkken i forretninger, kontorer og andre arbeidsplasser;
 - av gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder;
 - gårdsbruk;
 - «bed and breakfast»-miljøer.
 26. **ADVARSEL:** Apparatet og de medfølgende delene blir varme under bruk. Vis varsomhet for å unngå kontakt med varme gjenstander. Barn som er yngre enn 8 år må holdes på avstand, med mindre de er under oppsyn.
 27. Under bruk blir apparatet varmt. Vis varsomhet, slik at ingen kommer i kontakt med varme gjenstander inne i ovnen.
 28. Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Barn må holdes på avstand.
- For å unngå brannfare:**
1. **Mikrobølgeovnen må ikke etterlates uten tilsyn når den er i bruk. Effektnivåer som er for høye, eller tilberedningstider som er for lange kan overopphete maten og føre til brann.**



2. Det elektriske støpslet må være lett tilgjengelig slik at det raskt kan trekkes ut i en nødsituasjon.
3. AC-strømmen må være vekselstrøm, 230–240 V ~ 50 Hz med en 13 A sikring eller 13 A kretsbyrter.
4. Det må brukes en separat krets som bare betjener dette utstyret.
15. Ikke plasser ovnen i et område hvor det bygges opp varme, for eksempel nær en konvensjonell ovn.
6. Ikke installer ovnen i et område med høy luftfuktighet eller hvor det kan samle seg fuktighet.
7. Ikke oppbevar eller bruk ovnen utendørs.
8. Rengjør mikrobølgedekslet, ovnsrommet og den roterende tallerkenen etter bruk. Disse må være tørre og fettfrie. Fettbelegg kan overopphetes og begynne å ryke eller antennes.
9. Ikke plasser brennbare materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpningene.
10. Ikke blokker ventilasjonsåpningene.
11. Fjern alle metallforseglinger, ståltråd og annet fra matens emballasje. Elektriske overslag på metalloverflater kan føre til brann.
12. Ikke bruk mikrobølgeovnen til å varme opp olje for frityrsteking. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olje kan antennes.
13. Bruk kun spesielle popcornposer i mikrobølgeovn når du skal lage popcorn.
14. Ikke oppbevar mat eller annet i ovnen.
15. Kontroller innstillingene etter at du har startet ovnen for å forsikre deg om at ovnen virker som den skal.
16. For å unngå overoppheting og brann, må det tas spesielle hensyn når det tilberedes mat med høyt sukker eller fettinnhold. F.eks. innbakte pølser, juleribber osv.
17. Se råd om dette i bruksanvisningen.

For å unngå risiko for skader



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

1. ADVARSEL:

Ikke bruk ovnen dersom den er skadet eller har en funksjonsfeil. Kontroller følgende før bruk:

- a) Døren: Påse at døren lukkes korrekt og at den ikke er feiltilpasset eller skjev.
 - b) Hengslene og dørlåshakene; kontroller at de ikke er ødelagte eller løse.
 - c) Dørpakningene og kontaktflatene; påse at de ikke er skadet.
 - d) Inne i ovnen eller på døren; påse at det ikke er bulker.
 - e) Den elektriske ledningen og støpslet; påse at de ikke har skader.
2. Ikke bruk ovnen med døren åpen eller foreta endringer på dørlåshakene.
 3. Ikke bruk ovnen dersom det er en gjenstand mellom dørpakningen og kontaktflatene.
 4. Ikke la fett eller smuss bygge seg opp på dørpakningen eller tilstøtende deler. Rengjør ovnen regelmessig og fjern alle matrester. Følg instruksjonene i «Stell og rengjøring» på side NO-32.
 5. Personer med PACEMAKER må kontakte lege eller pacemakerprodusent om forholdsregler ved bruk av mikrobølgeovn.

For å unngå muligheten for elektrisk støt

1. Under ingen omstendighet må det ytre kabinettet fjernes.
2. Unngå at det søles væske eller at gjenstander stikkes inn i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Dersom det skulle komme væske inn i dørlåsen, trekk umiddelbart ut ledningen til ovnen og kontakt et autorisert SHARP-verksted.
3. Den elektriske ledningen og støpslet må ikke dyppes i vann eller annen væske.
4. Ikke la den elektriske ledningen henge over kanten av et bord eller arbeidsflate.



5. Hold den elektriske ledningen unna varme overflater, inklusive baksiden av ovnen.
6. Ikke gjør forsøk på å skifte pæren i ovnslampen selv. Dette skal kun gjøres av en elektriker som er godkjent av SHARP. Dersom ovnslampen ikke virker, ta kontakt med din forhandler eller et autorisert SHARP-verksted.

For å unngå fare for eksplosjon eller brå overkoking:

1. Bruk aldri forseglede beholdere. Fjern forseglinger og lokk før bruk. Forseglede beholdere kan eksplodere som følge av oppbygging av trykk inne i beholderen selv etter at ovnen er skrudd av.
2. Vær forsiktig med mikrobølgeoppvarming av væsker. Bruk en beholder med vid åpning for å sørge for at eventuelle bobler slipper ut.

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

For å hindre brå overkoking av væske og mulig skålding:

1. Ikke bruk svært lang tilberedningstid.
 2. Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
 3. Det anbefales å sette en glassstang eller lignende (ikke av metall) i væsken mens den varmes opp.
 4. La væsken stå i minst 20 sekunder i ovnen etter endt tilberedning for å unngå forsinket overkoking.
3. Stikk hull på skinnen til matvarer som poteter, pølser og frukt før tilberedning. Dersom dette ikke gjøres kan de eksplodere.

For å unngå fare for brannskader

1. Bruk grytekluter eller ovnshansker når du fjerner mat fra ovnen for å unngå brannskader.
2. Lukk alltid opp beholdere, popcornposer, kokeposer og lignende med åpningen vendt vekk fra ansiktet og



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

hendene for å unngå skolding fra damp og kokende væske.

- 3. For å unngå brannskader eller skolding, test alltid temperaturen i maten og rør alltid i maten før den serveres. Vis spesiell aktsomhet hva gjelder temperaturen på mat og drikke som skal gis til spedbarn, barn og eldre. Temperatur på beholderen gjenspeiler ikke temperaturen på mat eller drikke. Sjekk alltid temperaturen på maten.**
- 4.** Stå ikke nær ovnsdøren når den åpnes, slik at du unngår brannskader eller skolding fra damp eller varme som slippes ut.
- 5.** Skjær opp matvarer som er tilberedt i ovnen i deler for å slippe ut damp og unngå skolding.

For å unngå at barn bruker ovnen feilaktig

- 1.** Man må ikke lene seg eller svinge på døren.
- 2.** Barn må læres alle viktige sikkerhetsregler: Bruk grytekluter, fjern lokk og forseglinger på kokekar og pakker forsiktig; vis spesiell forsiktighet ved behandling av pakker (dvs. selvoppvarmende materialer) som skal holde maten sprø da de kan være ekstra varme.

Andre advarsler

- 1.** Foreta aldri noen form for endring på ovnen.
- 2.** Ikke flytt ovnen mens den er i bruk.
- 3.** Denne ovnen er bare for tilberedning av mat i hjemmet og må bare brukes til tilberedning av mat. Den egner seg ikke for kommersiell- eller laboratoriebruk.

For å sørge for problemfri bruk av ovnen og unngå skader

- 1.** Bruk aldri ovnen når den er tom unntatt når det anbefales i bruksanvisningen. Å gjøre det vil kunne skade ovnen.
- 2.** Når du bruker en bruningsallerken eller selvoppvarmende materiale, plasser alltid en varmebestandig isolator, for eksempel en porselentallerken, under for



å unngå skade på den roterende tallerkenen og/eller dreiefoten på grunn av varmebelastning. Forvarmingstiden som er spesifisert for retten må ikke overskrides.

3. Ikke bruk kjøkkenredskap av metall. De reflekterer mikrobølger og kan føre til elektrisk overslag. Ikke plassér bokser i ovnen. Bruk bare den roterende tallerkenen og dreiefoten som er utformet for ovnen. Ikke bruk ovnen uten den roterende dreiefoten.
4. Ikke plasser noe på det ytre kabinettet når ovnen er i bruk.

MERK:

Hvis du er usikker på hvordan du skal tilkoble ovnen, snakk med en autorisert elektriker. Hverken produsenten eller forhandleren kan akseptere noe ansvar for skader på ovnen eller personer dersom man har unnlatt å følge korrekt elektrisk tilkoblingsprosedyre. Vanddamp eller dråper kan fra tid til annen dannes på ovnveggen eller rundt dørpakningen og pakningsoverflaten. Dette er normalt og er ikke tegn på mikrobølgelekkasje eller funksjonsfeil.

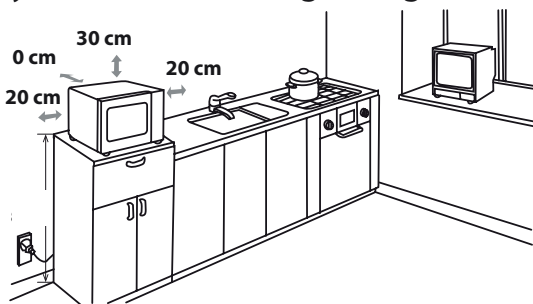
INNEBYGD UTSTYR

Det finnes ikke innebygd utstyr til denne ovnen. Denne ovnen er kun utformet for bruk på en benk.



INSTALLASJON

1. Fjern all emballasje fra innsiden av ovnsrommet og fjern all beskyttelsesfilm fra mikrobølgekabinettets overflate. Kontroller ovnen nøye for ethvert tegn på skade.
2. Plasser ovnen på en solid og jevn overflate som er sterk nok til å tåle vekten av ovnen og det tyngste som vil kunne bli tilberedt inne i den. Ikke plasser ovnen inne i et skap.
3. Velg en flat overflate med stor nok plass til å sikre inn- og utgående ventilasjon. Den bakre overflaten skal plasseres mot en vegg.
 - En minimumavstand på 20cm er påkrevet mellom ovnen og enhver tilstøtende vegg. En side må være åpen.
 - La det være en fri plass på 30cm over ovnen.
 - Ikke fjern føttene på bunnen av ovnen.
 - Blokkering av innsug og/eller utluftingsåpninger kan skade ovnen.
 - Plasser ovnen så langt unna som mulig fra radioer og TV-apparater. Bruk av mikrobølgeovn kan føre til forstyrrelser av radio- og TV-signaler.



4. Ovnsdøren kan bli varm under tilberedning. Plasser eller monter ovnen slik at bunnen på ovnen er minst 85 cm over gulvet. Hold barn vekke fra døren for å unngå at de brenner seg.

5. Sett ovnens støpsel inn i en standard jordet stikkontakt.
ADVARSEL: Ikke plasser ovnen der det skapes varme, fukt eller høy luftfuktighet, (for eksempel nær eller over en kon-



vensjonell ovn) eller nær brennbare materialer (for eksempel gardiner).

Ikke blokker eller begrenns ventilasjonsåpningene.

Ikke plasser gjenstander på toppen av ovnen.

ELEKTRISK LEDENDE FORBINDELSE

- Ikke la vann komme i kontakt med ledningen eller støpselet.
- Sett støpselet godt inn i stikkkontakten.
- Ikke koble til andre apparater til samme støpsel ved å bruke en overgang.
- Hvis den elektriske ledningen er skadet må den skiftes av et autorisert SHARP-verksted eller en annen autorisert person for å unngå skade.

Ved uttak av støpselet fra stikkkontakten, hold alltid i støpselet og ikke trekk i ledningen, dette kan skade strømledningen og koblingene inni støpselet.

- Dersom støpselet er satt i en skjøteledning, og det viser seg at strømforsyningen i hjemmet ikke er kompatibel med tilkoblingen, ta ut støpselet (ikke fra veggens strømuttak).
- Dersom støpselet ikke er satt i en skjøteledning, og det viser seg at strømforsyningen i hjemmet ikke er kompatibel med tilkoblingen, ta ut støpselet fra strømuttaket.
- Kun UK/IE: Erstatt med kompatibel type i henhold til koden som finnes i «Erstatte støpsel» på side NO-35.



ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ VÆRE JORDET
Kun UK/IE: For å koble et kompatibelt støpsel, følg den angitte koden i «Erstatte støpsel» på side NO-35.



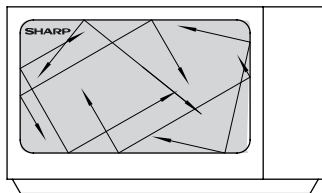
SLIK FUNGERER OVNEN DIN

Mikrobølger er energibølger av samme type som de som brukes til radio- og TV-signaler.

Elektrisk energi gjøres om til mikrobølgeenergi, som ledes direkte inn i bunnen av ovnsrommet via en bølgeleder. Deretter fordeles varmen jevnt til hvert hjørne av ovnsrommet via ovns vifte.

Mikrobølger kan ikke passere gjennom metall. Derfor er ovnsrommet laget av metall, og det er en finmasket metallnetting i døren.

Under tilberedningen av maten «spretter» mikrobølgene fra sidene til ovnsrommet på en vilkårlig måte.



Mikrobølgene vil passere gjennom visse materialer, som glass og plast, for å varme opp maten. (Se «Passende kokekar» på side NO- 29).

Vann, sukker og fett i maten absorberer mikrobølgene, som får dem til å vibrere. Dette skaper varme gjennom friksjon, på samme måte som hendene dine blir varme når du gnir dem mot hverandre.

Det utvendige området av maten varmes opp av mikrobølgeenergien. Deretter bevegtes varmen mot midten som følge av varmeledning, på samme måte som ved konvensjonell matlaging. Det er viktig å snu, flytte og røre i maten for å sikre jevn oppvarming.

Når tilberedningen er ferdig, slutter ovnen automatisk å produsere mikrobølger.

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

MIKROBØLGEEFFEKTIVÅER



Effektnivå	Trykk inn EFFEKTNI- VÅ-tasten	Prosent
HØY	X1	P100
	X2	P-90
MIDDELS HØY	X3	P-80
	X4	P-70
MIDDELS	X5	P-60
	X6	P-50
MIDDELS LAV (Tining)	X7	P-40
	X8	P-30
LOW (Tining)	X9	P-20
	X10	P-10

VIKTIG: Mikrobølgeeffektnivået vil som standard være på P-100 hvis du ikke trykker på **EFFEKTIVÅ**-tasten.

Generelt sett gjelder følgende anbefalinger:

P-100/90 – (HØY effekt = 800/720 W) brukt for hurtig tilberedning eller oppvarming, det vil si for gryteretter, varme drikker, grønnsaker etc.

P-80/70 – (MEDIUM HØY effekt = 640/560 W) brukt for lengre tilberedning av tettere mat, som steker, kjøttpuddinger og mat lagt ut på tallerken, også for mer ømfintlige retter som sukkerbrød. Ved denne reduserte innstillingen vil maten tilberedes jevnt, uten overkoking på sidene.

- Din ovn har 10 effektnivåer som vist på motstående side.
- For å endre effektnivået for matlaging, angir du den nødvendige tiden og trykker deretter på **EFFEKTIVÅ**-tasten til skjermen angir ønsket nivå.

• Effektnivå

Mikrobølgeeffekten varieres med at mikrobølgeenergien slår seg av og på.

Når du bruker effektnivåer annet enn P-100 vil du kunne høre mikrobølgene pulse av og på etter hvert som maten tilberedes eller tines.

• Kontroller effektnivået

For å sjekke mikrobølgeeffektnivået under tilberedning, trykk **EFFEKTIVÅ**-tasten. Så lenge fingeren trykker inn **EFFEKTIVÅ**-tasten vil effektnivået vises. Ovnen vil fortsette å telle ned selv om displayet viser effektnivået.

P-60/50 – (MEDIUM effekt = 480/400 W) brukes til kompakte matvarer som krever lengre tilberedningstid ved normal tillagning, f.eks. gryteretter av storfekjøtt. Det anbefales å bruke denne innstillingen for å få kjøttet mørt.

P-40/30 – (MEDIUM LAV effekt = 320/240 W innstilling for opptining). Velg dette effektnivået for å sikre at maten tines jevnt. Denne innstillingen er også ideell for å småkoke ris, pasta, melboller og til å tilberede eggekrem.

P-20/10 – (LAV effekt = 160/80 W) For forsiktig opptining av for eksempel kremkaker og annet ømfintlig bakverk.

FØR BRUK



NO

Sett ovenns støpsel i stikkontakten.

1. Ovenns skjerm vil vise:

1.



NB: Legg merke til at denne ovnen IKKE har en klokkefunksjon.



SLIK BRUKER DU OVNEREN

Åpning av døren:

For å åpne ovnsdøren, trykk inn døråpningsknappen.

Start av ovnen:

Klargjør og plasser mat i en passende beholder direkte på den roterende tallerkenen. Steng døren og trykk **START/AUTOMINUTT**-tasten.



Stopping av ovnen:

Hvis du vil stoppe ovnen under matlaging, kan du trykke på **STOPP/TØM**-tasten én gang eller åpne ovnsdøren. Hvis du vil avbryte matlaging-programmet, trykker du på **STOPP/TØM**-tasten to ganger.



Ovnen gjør det mulig for deg å tilberede og tine opp matvarer ved bruk av automatiske programmer, eller tilberede og tine opp matvarer manuelt.

Automatisk tilberedning og opptining lar deg tilberede og tine opp mat med forhåndsinnstilte programmer der tiden er beregnet for deg, f.eks. **AUTO VEKTTILBEREDNING**, **HURTIGOPPTINING**, **AUTO VEKTOPPTINING**.

Manuell tilberedning og opptining gjør det mulig å tilberede/tine matvarer og velge vektorer som ikke er inkludert i de automatiske programmene.

Det følgende er eksempler på manuell tilberedning og opptining.

For info om automatisk tilberedning og opptining, se side NO-19–23.

MANUELL TILBEREDNING

- Sett inn tilberedningstiden og bruk mikrobølgeeffektnivåene P-10 til P100 for å tilberede (se side NO-16).
- Rør eller snu 2 - 3 ganger i løpet av tilberedningstiden maten der dette er mulig.
- Dekk til maten og la den hvile etter tilberedningen der dette anbefales.

Eksempel:

For å tilberede i 2 minutter og 30 sekunder på P-70 mikrobølgeeffekt.

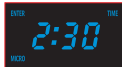
1. Still inn effektnivået ved å trykke på **EFFEKTNI-VÅ**-tasten fire ganger for 70 P.



x4



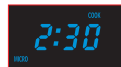
x2



x3



x1



Displayet vil telle ned gjennom tilberedningstiden.



MANUELL OPPTING

- Angi opptingstiden og bruk mikrobølgeeffektnivå P-10 eller P-30 for å tine opp (se side NO-16).
- Rør eller snu maten, der dette er mulig, 2–3 ganger i løpet av opptiningen.
- Etter opptiningen dekkes maten med folie og skal stå inntil den er fullstendig opptint.

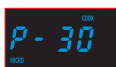
Eksempel:

For å tine opp i 10 minutter på P-30 mikrobølgeeffekt.

1. Angi effektnivået ved å trykke på **EFFEKTNIVÅ**-tasten 8 ganger.
2. Still inn opptingstiden ved å trykke på **10 MIN**-tasten én gang.
3. Trykk på **START / AUTO MINUTT**-tasten for å starte opptiningen.



x8



x1



x1



Displayet vil telle ned gjenom tilberedningstiden.

MERKNADER:

- Når ovnen starter vil lyset tennes og dreieskiven vil rotere til venstre eller til høyre.
- Ovnen kan programmeres opp til 99 minutter, 50 sekunder (99:50).
- Når døren åpnes i løpet av tilberedning, stopper tilberedningstiden på displayet automatisk. Tilberedningstiden fortsetter å telle ned igjen når døren lukkes og du trykker på **START / AUTO MINUTT**-tasten.
- Hvis du vil se effektnivået under tilberedningstiden, kan du trykke på **EFFEKTNIVÅ**-tasten. Så lenge fingeren berører tasten, vises effektnivået.



AUTO VEKTTILBEREDNING/-OPPTING

AUTO VEKTTILBEREDNING/-OPPTING lar deg tilberede eller tine forhåndsprogrammerte måltider som er oppført. Følg eksempelet under for mer informasjon om hvordan du betjener disse funksjonene.

AUTO VEKTTILBEREDNING lar deg tilberede tre populære menyer.

Når du tilbereder oksekjøtt, skal du trykke på **AUTO VEKTTILBEREDNING**-tasten x 1 for å se **COO1** på displayet.

Når du tilbereder lammekjøtt, skal du trykke på **AUTO VEKTTILBEREDNING**-tasten x 2 for å se **COO2** på displayet.

Når du tilbereder svinekjøtt, skal du trykke på **AUTO VEKTTILBEREDNING**-tasten x 3 for å se **COO3** på displayet.

Eksempel 1: Tilberede 1,2 kg kaldt oksekjøtt med **AUTO VEKTTILBEREDNING**.

1. Trykk på **AUTO VEKTTILBEREDNING**-tasten én gang.
2. Still inn vekten ved å trykke på **MER**- eller **MIN-DRE**-tasten inntil ønsket vekt vises.
3. Trykk på **START / AUTO MINUTT**-tasten for å starte tilberedning.



Displayet vil telle ned gjennom tilberedningstiden.

NB: Når du bruker auto vekttilberedning blir systemet satt på pause og du hører en påminnelse om å vende maten. Deretter kan du trykke på **START / AUTO MINUTT** for å fortsette.

Eksempel 2: Tine opp et kjøttstykke som veier 1,2 kg med **AUTO VEKTOPPTING**.

1. Velg ønsket meny ved å trykke **AUTO VEKTOPPTING**-tasten én gang.
2. Still inn vekten ved å trykke på **MER**- eller **MIN-DRE**-tasten inntil ønsket vekt vises.
3. Trykk på **START / AUTO MINUTT**-tasten for å starte opptiningen.



Displayet vil telle ned gjennom opptiningstiden

NB: Når du bruker auto vekttopptining blir systemet satt på pause og du hører en påminnelse om å vende maten. Deretter kan du trykke på **START / AUTO MINUTT** for å fortsette.

TILBEREDNINGS-TABELL FOR AUTOVEKT






VEKTOMRÅDE:

- Matens vekt skal rundes av opp eller ned til nærmeste 0,1 kg, for eksempel 0,65 kg til 0,7 kg eller 0,34 kg til 0,3 kg.
- Du er begrenset til å legge inn en vekt innenfor området (se følgende tabeller).

MERKNADER:

- Når det er nødvendig å gjøre noe (for eksempel å snu maten), stopper ovnen, et lydsignal høres og gjenværende tilberedningstid og en indikator vil blinke i displayet. For å fortsette tilberedningen, trykk **START / AUTO MINUTT**-tasten.
- Den endelige temperaturen vil variere i henhold til matens opprinnelige temperatur. Kontroller om maten er varm nok etter tilberedningen. Om nødvendig kan tilberedningstiden forlenges manuelt.

AUTO VEKTTILBEREDNING

MENY	VEKTOMRÅDE	TILBEREDNINGSPROSEDYRE
Roastbiff 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Plasser kjøttet i en puddingtallerken på det roterende fatet.• Snu kjøttet når du hører lydsignalet.• La kjøttet stå innpakket i aluminiumfolie i 10 minutter etter tilberedning.
Lammestek 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Plasser kjøttet i en puddingtallerken på det roterende fatet.• Snu kjøttet når du hører lydsignalet.• La kjøttet stå innpakket i aluminiumfolie i 10 minutter etter tilberedning.
Svinestek 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Plasser kjøttet i en puddingtallerken på det roterende fatet.• Snu kjøttet når du hører lydsignalet.• La kjøttet stå innpakket i aluminiumfolie i 10 minutter etter tilberedning.

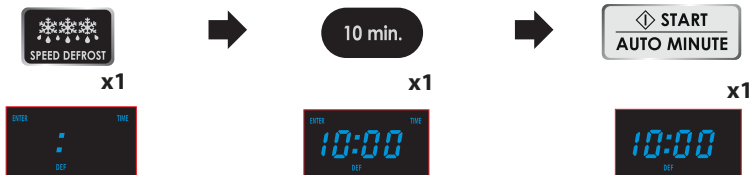


HURTIGOPPTING

Denne funksjonen gir hurtig opptining av mat samtidig som det gir deg muligheten til å velge en passende opptiningstid, avhengig av mattypen. Følg eksemplet nedenfor med hensyn til hvordan funksjonen skal brukes.

Eksempel: Tine opp mat i 10 minutter.

1. Velg ønsket meny ved å trykke på **HURTIGOPPTING**-tasten en gang.
2. Still inn tilberednings-tiden ved å trykke **10 MIN**-tasten en gang.
3. Trykk på **START / AUTO MINUTT**-tasten for å starte tilberedning.



NOTE: Under opptiningen vil systemet ta pause og gi lydsignal for å minne brukeren om at maten må snus for å sikre jevn tining. Når dette er gjort, trykker du på **START / AUTO MINUTT**-tasten for å fortsette opptiningen.



AUTOTILBEREDNING

AUTOTILBEREDNING gjør det mulig å tilberede mat som er ført opp på kontrollpanelet og i tabellen på side NO-22. Følg eksemplet nedenfor for å få mer informasjon om hvordan denne funksjonen virker.



Eksempel: For å tilberede 0,3 kg ris med Autotilberedning av **RIS/PASTA**.

1. Velg ønsket meny ved å trykke **RIS/PASTA**-tasten en gang.
2. Still inn vekten ved å trykke på **VEKT**-tasten inntil ønsket vekt vises.
3. Trykk på **START/AUTOMINUTT**-tasten for å starte tilberedning.



NB: Avhengig av hva du velger, har **RIS/PASTA**-funksjonen forskjellige automatiske tilberedningstider. For å lage ris, trykker du på **RIS/PASTA**-knappen én gang – dette viser «r» på displayet. For å lage pasta, trykker du på **RIS/PASTA**-knappen to ganger – dette viser «P» på displayet.

AUTOTILBEREDNINGSTABELL



VELG MENY: Du kan velge meny direkte fra Tastebrettet ved å trykke på den relevante tasten.

Autotilberedningsmenyer:

Automeny	Display	Tilberedningsmetode	Vekt/por-sjon/redskap	Tid
Ovnsbakt potet	/	100 % Mikro	230 g 460 g	05:00 08:00
Varme opp te Kaffe	/	100 % Mikro	1 (kopp) 200 ml 2 (kopper) 400 ml 3 (kopper) 600 ml	1:30 02:40 03:50
Ris	/	25% tid: 100 % Mikro 75% tid: 40% Mikro	150 g 300 g 450 g 600 g	18:00 23:00 28:00 33:00
Pasta	/	80% Mikro	100 g 200 g 300 g	20:00 25:00 30:00
Popcorn	/	100 % Mikro	99 g	02:50
Grønnsaker	/	100 % Mikro	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	03:00 04:00 05:00 06:00 07:00
Pizza	/	100 % Mikro	150 g 300 g 450 g	00:50 01:20 01:50
Frossent kjøtt	/	100 % mikro: etter halvpar- ten av tiden hører du et lydsignal som minner deg på å vende maten	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	06:30 08:30 10:30 12:30 14:30
Suppe	A-1	100 % Mikro	1 skål (300 ml) 2 skåler (600 ml) 3 skåler (900 ml)	02:30 04:00 06:00
Kyllingbit	A-2	Kombinasjon 1, etter 2/3 av tiden hører du et lydsignal som minner deg på å ven- de maten	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00



AUTOTILBEREDNINGSTABELL

Automeny	Display	Tilberedningsmetode	Vekt/porsjon/redskap	Tid
Stek	A-3	Kombinasjon 1, etter 2/3 av tiden hører du et lydsignal som minner deg på å vende maten	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Bacon	A-4	Kombinasjon 1, etter 2/3 av tiden hører du et lydsignal som minner deg på å vende maten	100 g 200 g 300 g	09:00 12:00 15:00
Svinekoteletter	A-5	Kombinasjon 1, etter 2/3 av tiden hører du et lydsignal som minner deg på å vende maten	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Fiskebiter	A-6	Kombinasjon 1, etter 2/3 av tiden hører du et lydsignal som minner deg på å vende maten	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00

VEKTOMRÅDE:

- Matens vekt skal rundes av opp eller ned til nærmeste 0,1 kg, for eksempel 0,65 kg til 0,7 kg eller 0,34 kg til 0,3 kg.

MERKNADER:

- Dersom det er nødvendig å røre i maten under autotilberedningen vil ovnen stoppe og et lydsignal vil høres samtidig som gjenværende tilberedningstid vises i displayet. For å fortsette tilberedningen etter at du har rørt i maten, trykker du på **START / AUTO MINUTT**-tasten.
- Den endelige temperaturen vil variere i henhold til matens opprinnelige temperatur. Kontroller om maten er varm nok etter tilberedningen. Om nødvendig kan tilberedningstiden forlenges manuelt.
- Resultatet når du bruker autotilberedning er avhengig av variabler som formen og størrelsen på maten og dine personlige preferanser hva gjelder tilberedningsresultat. Juster tilberedningstiden i henhold til dine ønsker hvis du ikke er tilfreds med det programmerte resultatet.



1. SEKVENSTILBEREDNING:

Denne funksjonen muliggjør kontinuerlig og uavbrutt drift på to forskjellige trinn.

Eksempel:

For å tilberede i: 5 minutter på P-100 effekt (Trinn 1)
16 minutter på P-30 effekt (Trinn 2)

TRINN 1

1. Angi effektnivået ved å trykke på **EFFEKTNI-VÅ**-tasten én gang.
2. Angi tilberedningstiden ved å trykke på **1 MIN**-tasten fem ganger.



TRINN 2

3. Angi effektnivået ved å trykke på **EFFEKTNI-VÅ**-tasten 8 ganger.
4. Still inn tilberedningstiden ved å trykke på **10 MIN**-tasten én gang og **1 MIN**-tasten 6 ganger.
5. Trykk **START / AUTO MINUTT**-tasten én gang for å starte.



Ovnen vil begynne å tilberede i 5 minutter på P-100 og dernest i 16 minutter på P-30.

NB: Hvis du vil ha P-100 som endelig effektnivå, trenger du ikke angi effektnivå.

2. AUTO MINUTT:

AUTO MINUTT lar deg:

- Tilberede på P-100 mikrobølgeeffekt i trinn på 1 minutt.
- Utvide tilberedningstiden med trinn på 1 minutt når du bruker manuell tilberedning.

Eksempel: For å tilberede på P-100 i 2 minutter, må du trykke på **START / AUTO MINUTT**-tasten to ganger.

MERK:

- Tilberedningstiden kan forlenges til maks. 99 minutter og 50 sekunder.

Eksempel:





PRAKTISKE FUNKSJONER

3. KJØKKENTIDSUR:

Bruk **KJØKKENTIDSURET** som et minuttidsur eller for å overvåke stå tiden for tilberedt/tint mat.

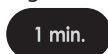
Eksempel:

For å sette tidsuret på 5 minutter.

1. Trykk på **KJØKKENTIDSUR**-tasten en gang.
2. Angi ønsket tid ved å trykke på **1 MIN**-tasten fem ganger.
3. Trykk **START / AUTO MINUTT**-tasten én gang for å starte.



x1



x5



x1



Displayet vil telle ned. Når displayet viser null vil det høres et lydsignal.



Du kan legge inn enhver tid opp til 99 minutter og 50 sekunder. Du kan stanse **KJØKKENTIDSURET** mens det teller ned ved simpelthen å trykke **STOPP/SLETT**-tasten.

NB: KJØKKENTIDSURET kan ikke benyttes under tilberedning.

4. BARNESIKRING

Slik aktiveres barnesikringen: Når mikrobølgeovnen har stått i standby-modus uten å ha blitt brukt på ett minutt går den automatisk til barnesikring-modus, og låseindikatoren slås på.

Når mikrobølgeovnen er låst, er alle knappene deaktiverte.

Slik deaktiveres barnesikringen: I barnesikringsmodus åpner eller lukker du ovnsdøren en gang for å avbryte programmet.

5. DEMP-funksjon

Slik aktiveres DEMP-funksjonen: Trykk på **DEMP**-knappen én gang, så settes ovnen i dempet modus.

Når dette er aktivert lager ikke programmene eller knappene lyd.

Slik deaktiveres dempet modus: Trykk på **DEMP**-knappen én gang når ovnen allerede er i dempet modus.

Dette returnerer alle lydene fra programmer og knapper til normal status.



6. TILBEREDNING BARE MED GRILL

Grillen i toppen av ovnen har bare ett effektnivå. Grillen hjelpes av den roterende tallerkenen som sørger for jevn bruning. Bruk stativet for å grille små matenheter som bacon, røkt mat og tekaker. Maten kan enten plasseres direkte i stativet eller på en paitallerken / varmemotstandsdyktig tallerken på stativet.

- Trykk på **GRILL**-knappen én gang mens ovnen er i standby-modus.
- Bruk talltastene til å angi tilberedningstid. Lengst mulig tid er 99 minutter og 50 sekunder
- Trykk på **START / AUTO MINUTT**-knappen for å bekrefte.

7. MIKROBØLGE/GRILL-TILBEREDNING

MIKRO+GRILL kombinerer mikrobølgeeffekt med grilling. **MIKRO+GRILL** betyr tilberedning som veksler mellom mikrobølgeeffekt og grill. Kombinasjonen av mikrobølgeeffekt med grill reduserer tilberedningstiden og skaper en sprø, brun overflate.

Det er to valg for kombinasjonen:

KOMBINASJON 1 (C-1)

Mikrobølgeovnen tilbereder i 8 sek og stanser i 2 sek, så tilbereder grillen i 18 sek og stanser i 5 sek. Dette fortsetter i en syklus.

KOMBINASJON 2 (C-2)

Mikrobølgeovnen tilbereder i 13 sek og stanser i 5 sek, så tilbereder grillen i 10 sek og stanser i 5 sek. Dette fortsetter i en syklus.



MIKROBØLGEOVN TILBEREDNINGSRÅD

Mikrobølger tilbereder maten raskere enn konvensjonell tilberedning. Det er derfor viktig at visse teknikker følges for å sikre et godt resultat.

Mange av de følgende teknikkene er identiske med dem som brukes ved konvensjonell tilberedning.

TILBEREDNINGSRÅD NOTATER:

- Når det varmes opp mat i plast- eller papirbeholdere, må ovnen overvåkes på grunn av faren for antenning.
- Påse at redskapene passer for bruk i en mikrobølgeovn. (Se «Passende kokekar» på side NO-29).
- Ikke plasser varm mat/kjøkkenutstyr på en kald roterende tallerken eller kald mat/kjøkkenredskaper på en varm roterende tallerken.
- Pass alltid på ovnen når den er i bruk.
- Væsker og mat må ikke varmes opp i forseglede beholdere eller krukker/beholdere med lokk, siden trykk bygges opp inne i beholderen/krukken som kan føre til eksplosjon.
- Bruk bare mikrobølgepopcorn i anbefalte poser (følg produsentens instruksjoner). Bruk aldri olje unntatt når det er spesifisert av produsenten og bruk aldri lenger tilberedningstid enn instruert.



ADVARSEL:

Følg alltid instruksjonene i SHARP-brukerhåndboken.

Hvis du overskrider anbefalte tilberedningstider eller bruker effektnivåer som er for høye, vil maten kunne overopphetes, brenne og i ekstreme tilfeller ta fyr og skade ovnen.



Tilberedningsteknikker

Plasser	Plasser den tykkeste delen av maten mot utsiden av tallerkenen, f.eks. kyllinglår. Mat som er plassert mot utsiden av tallerkenen får mer energi og tilberedes derfor raskere enn maten i midten.	
Deksel	Enkelte matvarer drar nytte av å dekkes til under mikrobølgetilberedning. Følg anbefalinger der det er gitt. Bruk perforert mikrobølgeplastfolie eller et egnet lokk.	
Stikk hull	Mat med skjell, skinn eller hinner må stikkes flere steder for tilberedning eller oppvarming siden damp kan bygges opp og kan føre til at maten eksploderer. f.eks. poteter, fisk, kylling, pølser.	
	MERK: Egg i skall og hard/bløtkokte egg må ikke varmes opp i en mikrobølgeovn siden de kan eksplodere, også etter at tilberedningstiden er over.	
Rør, snu og flytt	For jevn tilberedning er det viktig å røre, snu og flytte maten under tilberedningen. Rør og flytt maten fra utsiden og inn mot sentrum.	
La stå	Ståtid er nødvendig etter tilberedningen for å sørge for at varmen sprer seg jevnt gjennom maten.	



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



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



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



PASSENDE KOKEKAR

For å tilberede/tine mat i en mikrobølgeovn må mikrobølgeenergien kunne passere gjennom beholderne for å gå gjennom maten. Derfor er det viktig å velge passende kokekar. Runde/ovale tallerkener er å foretrekke fremfor firkantede/avlange siden maten i hjørnene har en tendens til å bli overkokt. Et utvalg av kokekar som er listet opp nedenfor kan benyttes.

Kokekar	Mikrobølge trygg	Kommentarer
Aluminiumfolie Aluminiumsformer	✓ / ✗	Små biter av aluminiumfolie kan brukes for å beskytte maten mot overoppheting. Hold folien minst 2 cm fra ovnens vegger for å unngå elektrisk overslag. Bruk av aluminiumsformer anbefales ikke, med mindre det er spesifikk opplyst at det kan brukes av produsenten. F.eks. fra Microfoil [®] , følg instruksjonene nøye.
Tallerkener for bruning	✓	Følg alltid produsentens anbefalinger. Ikke tilbered maten i ovnen lenger enn angitt. Vær forsiktig når du håndterer matvarer fra mikrobølgeovnen, ettersom de kan bli svært varme!
Porselen og kera- mikk	✓ / ✗	Porselen, leirvarer, glasert steintøy og benporselen er vanligvis brukbare, unntatt for de med metalldekorasjoner.
Glassartikler fra f.eks. Pyrex [®]	✓	Vis forsiktighet ved bruk av fint glass da glasset kan briste eller sprekke ved brå oppvarming.
Metall	✗	Det anbefales ikke bruk av kokekar i metall i mikrobølgeovn da det kan oppstå elektrisk overslag som i sin tur kan føre til brann.
Plast/Polystyren, for eksempel beholdere for gatekjøkkenmat	✓	Forsiktighet må utvises siden noen beholdere kan deformeres, smelte eller misfarge ved høye temperaturer.
Plastfolie	✓	Bør ikke berøre maten og må stikke hull for å slippe ut damp.
Poser for frysing/ steking	✓	Må stikkes hull for å slippe ut damp. Sørg for at posene egner seg for bruk i mikrobølgeovn. Ikke bruk plast- eller metallbånd for lukking da de kan smelte eller antenne som følge av at det oppstår elektriske overslag.
Papirtallerkener, kopper og kjøkken- papir	✓	Bruk bare til oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Det må utvises forsiktighet da overoppheting kan føre til brann.
Strå- og trebehol- dere	✓	Hold alltid ovnen under oppsyn når slike materialer brukes da overoppheting kan føre til brann.
Resirkulert papir og avisapir	✗	Kan inneholde deler av metall som kan føre til overslag med tilhørende fare for brann.



ADVARSEL:

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



Opptining av mat ved hjelp av mikrobølgeovn er den raskeste metoden av alle. Det er en enkel prosess, men følgende instruksjoner er avgjørende for å sikre at maten er fullstendig opptint.

Rearranger	Mat som er plassert mot utsiden av tallerkenen tiner raskere enn mat i midten. Det er derfor viktig at maten omorganiseres opptil fire ganger under tining. Flytt nøye pakkede biter fra utsiden til midten og omorganiser overlappende områder. Dette sikrer at alle deler av maten tiner jevnt.
Separer	Mat kan være festet til hverandre når den tas ut av fryseren. Det er viktig at maten skilles så raskt som mulig under opptiningen. f.eks. bacon, kyllingfileter.
Beskytt	Noen områder av mat som tines opp kan bli varm. For å unngå at den blir varmere og begynner å koke kan disse områdene dekkes med små biter av folie som reflekterer mikrobølgene, det vil for eksempel si lårene og vingene på en kylling.
La stå	Ståtid er nødvendig for å sørge for at maten er fullstendig opptint. Opptining er ikke nødvendig når maten er tatt ut av mikrobølgeovnen. Maten må stå tildekket over tid for å sikre at midten er fullstendig opptint.
Snu	Det er viktig at maten snus minst 3 - 4 ganger i løpet av opptiningen. Dette er viktig for å sørge for fullstendig opptining.


MERKNADER:

- Fjern all emballasje og innpakking før opptining.
- For å tine opp mat, bruk mikrobølgeeffektnivå MIDDELS LAV eller LAV.



RÅD OM OPPVARMING

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

Måltider på tallerken	Fjern alt fjærfe eller kjøtt og varm opp dette for seg, se nedenfor. Plasser små biter av mat mot midten av tallerkenen, større og tykkere biter mot kanten. Dekk med perforert mikrobølgeplast og varm opp på MIDDELS, rør/beveg maten halvveis gjennom oppvarmingstiden. MERK: Påse at maten er gjennomvarm før servering.	
Oppskåret kjøtt	Dekk med perforert mikrobølgeplastfolie og varm opp på MIDDELS. Flytt maten minst en gang i løpet av oppvarmingstiden for å sikre jevn oppvarming. MERK: Påse at kjøttet er gjennomvarmt før servering.	
Deler av fjærfe	Plasser de tykkeste bitene mot kanten av tallerkenen, dekk med perforert, mikrobølgevennlig plastfolie og varm opp på MIDDELS HØY. Vend maten halvveis gjennom oppvarmingstiden. MERK: Påse at fjærkreet er gjennomvarmt før servering.	
Gryteretter	Dekk med perforert mikrobølgeplastfolie eller et passende lokk og varm opp på MIDDELS. Rør regelmessig for å sikre jevn oppvarming. MERK: Påse at maten er gjennomvarm før servering.	

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

MERKNADER:

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



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

- For å unngå overoppheting og brann må det utvises spesiell forsiktighet når det varmes opp mat med høyt innhold av sukker og fett.
- Varm aldri opp olje eller fett for friturekoking da det kan føre til overoppheting og brann.
- Hermetiserte poteter skal ikke varmes opp i mikrobølgeovn, følg produsentens instruksjoner på boksen.



Innholdet i tåteflasker og babymatglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før servering for å unngå skoldning.



OVNINTERIØRET

- Det er viktig å rengjøre interiøret på din mikrobølgeovn etter hver gangs bruk.
- For å rengjøre ovninteriøret bruker du et mildt vaskemiddel, for eksempel mildt oppvaskmiddel, med varmt vann på en myk klut.
- Mat- og væskesprut vil bygge seg opp på ovnens vegger og tak. Hvis fett og matrester får anledning til å bygge seg opp på innsiden av ovnen vil ovnen kunne overopphetes eller til og med begynne å brenne ved neste gangs bruk.
- Hold **mikrobølgedekslet** rent til enhver tid. Dekslet er laget av et ømtålig materiale og må rengjøres forsiktig (følg rengjøringsinstruksjonene ovenfor). MERK: Overdreven oppbløting kan føre til oppløsning av mikrobølgedekslet. Mikrobølgedekslet er en forbruksdel, og uten regelmessig renhold må det byttes.
- Mat vil utløse damp under tilberedning og føre til kondens på innsiden av ovnen og døren. Det er viktig å tørke ovnen tørr. Oppbygging av kondens vil kunne føre til at det danner seg rust på innsiden av ovnen.
- **Ikke tillat at fett og smuss bygger seg opp på dørpakningen eller området rundt døren. Dette kan hindre døren fra å lukkes forsvarlig og kan føre til lekkasje av mikrobølger (følg rengjøringsinstruksjonene i bakvendt rekkefølge).**
- Påse at dreieskiven og dreiefoten rengjøres etter hver gangs bruk med et mildt oppvaskmiddel og tørkes. Dette vil hindre oppbygging av fett og matrester. Dreieskiven kan vaskes i oppvaskmaskin.
- **RENGJØR OVNEN REGELMESSIG OG FJERN ALLE MATRESTER. Å ikke holde ovnen ren kan føre til nedbryting av overflatene, som i sin tur kan redusere utstyrets livslengde og muligens føre til farlige situasjoner.**

UTVENDIG KABINETT

- Tørk over utsiden av ovnen med en myk klut dyppet i varmt vann med et mildt oppvaskmiddel.
- Kontrollpanelet må rengjøres og tørkes med døren åpen slik at ovnens funksjoner ikke kan aktiveres.

MERKNADER:

- Bruk aldri rengjøringsmidler på sprayboks, ovnsputer eller slipende skuremidler idet disse vil skade overflatene inne i ovnen.
- En dampvasker må ikke brukes.
- Vær forsiktig slik at ikke såpevann drypper gjennom de små hullene i ovnsveggene eller gulvet. Overdrevent vannsøl gjennom disse hullene vil føre til skader på ovnens interiør.



FEILSØKING

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

Skulle et problem oppstå, følg denne enkle sjekklisten,:

Plasser en halvfull kopp vann på dreieskiven og lukk døren. Velg HØY og programmer ovnen til å kjøre i ett minutt.

1. Lyser lampen når ovnen tilbereder?
2. Roterer dreieskiven?
3. Virker kjøleviften? (Sjekk ved å holde hånden over ventilasjonshullene.)
4. Kommer det et varsel signal etter 1 minutt?
5. Er vannet i koppen varmt?

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

MERK:

Hvis du tilbereder mat i mer enn standardtiden (se tabellen nedenfor) med samme tilberedningsmodus, vil ovenns sikkerhetsmekanismer automatisk aktiveres. Mikrobølgeeffektnivået vil reduseres.

Tilberedningsmodus	Standardtid
Mikrobølgetilberedning med HØY effekt	20 minutter

ADVARSEL:

Ikke juster, reparer eller modifier ovnen selv. Det er farlig for alle andre enn en SHARP-opplært tekniker å utføre service eller reparasjon.

Dette er viktig, da det kan innebære fjerning av deksler som gir beskyttelse mot mikrobølgeenergi.

- Dørpakningen stanser lekkasje av mikrobølger mens ovnen er i drift, men den er ikke lufttett. Det oppstår ofte vandrdåper rundt ovnsdøren. Mat med høyt fuktighetsnivå danner damp som kan skape kondens inne i døren, og som kan dryppe ut av ovnen.
- Reparasjon og modifikasjon: Ikke bruk ovnen hvis den ikke fungerer ordentlig.
- Ytre kabinett og lampe tilgang: Fjern aldri det ytre kabinettet. Det kan være svært farlig, grunnet de høyspente delene ovnen består av. Kontakt med disse delene kan være dødelig. Ovnen har ikke et lampetilgangsdeksel. Ikke forsøk å bytt lampe selv hvis den slutter å fungere. Ring heller en SHARP-godkjent reparatør.
- **Nedkjølingsfunksjon:** Hvis mikrobølgeovnen har tilberedningstid på 2 minutter eller mer (for alle modus), vil ovnsviften kjøle ned ovnen ved å fortsette å gå i omtrent 3 minutter etter at tilberedningen er avsluttet. Dette er ikke en feil og tilberedningen er avsluttet. Viften vil stoppe etter 3 minutter.



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

SPESIFIKASJONER



Modellnavn:	R670
AC-nettpenning	: Enkelfase 230–240 V, 50 Hz
Strømforbruk:	: 1200 W
Inngangsstrøm:	: 5,2 A
Effekt:	: 800 W (IEC 60705)
	: 1000 W
Oppvarmingskategori	: E
Mikrobølgefrekvens	: 2450 Mhz* (gruppe 2 / klasse B)
Utvendige mål (B) x (H) x (D) mm	: 452 x 262 x 362
Mål i ovnsrommet (B) x (H) x (D)** mm	: 315 x 210 x 329
Ovnkapasitet	: 20 liter**
Tilberedningsuniformitet	: Dreieskivens diameter 245 mm
Vekt	: Ca. 12,5 kg

* Dette produktet innfrir kravene i den europeiske standarden EN55011. I henhold til denne standarden er dette produktet klassifisert som utstyr i gruppe 2 klasse B.

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

Klasse B-utstyr betyr at utstyret egner seg for bruk i en husholdning.

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

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



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

A. Tietoja hävittämisestä käyttäjille (yksityiset kotitaloudet)

1. Euroopan unionissa

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

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

Sen jälkeen, kun lainsäädäntö on toimeenpantu EU:n jäsenvaltioissa, yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa käytetyt sähkö- ja elektroniikkalaitteet määrättyihin keräyspisteisiin* ilmaiseksi.

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

*) Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.

Jos käytetyissä sähkö- tai elektroniikkalaitteissa käytetään paristoja tai akkuja, hävitä nämä tuotteet erikseen etukäteen paikallisten säädösten mukaisesti.

Kun hävität tämän tuotteen asianmukaisesti, autat varmistamaan, että jätteet käyvät läpi tarpeellisen käsittelyn, hyödyntämisen ja kierrätyksen. Näin estät mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristölle ja ihmisten terveydelle, joita saattaa olla seuraamuksena jätteiden väärästä käsittelystä.

2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella

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

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

B. Lisätietoja hävittämisestä yrityskäyttäjille

1. Euroopan unionissa

Jos tuote on ollut yrityskäytössä ja haluat hävittää sen:

Ota yhteys SHARP-jälleenmyyjään, joka antaa lisäohjeita tai ottaa tuotteen takaisin. Sinulta saatetaan veloittaa takaisinotosta tai kierrätyksestä aiheutuneet kustannukset. Pienet tuotteet (ja pienet määrät) voidaan ottaa takaisin paikallisissa keräyspisteissä. Espanjassa: Ota yhteys olemassa olevaan keräysjärjestelmään tai paikallisiin viranomaisiin käytettyjen tuotteiden vastaanottamiseksi.

2. Muissa maissa EU:n ulkopuolella

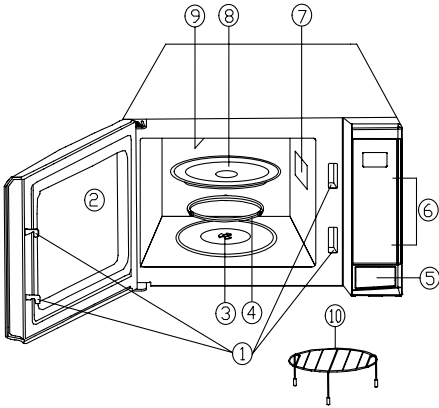
Jos haluat hävittää tämän tuotteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin ja tiedustele asianmukaista hävittämistapaa.



UUNI JA LISÄVARUSTEET	3
SÄÄTÖPANEELI.....	4
TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET	5-12
ASENNUKSEEN 13-14	13-14
UUNIN TOIMINTA	15
MIKRON TEHOT	16
ENNEN KÄYTTÖÄ.....	16
UUNIN KÄYTTÖ.....	17-18
AUTOMAATTISEN PAINON KYSENNYS/SULATUS	19
AUTOMAATTISEN PAINON KYSENNYSKAAVIO	20
PIKASULATUS.....	21
AUTOMAATTINEN KYSENTÄMINEN	21
AUTOMAATTISEN KYSENNYKSEN KAAVIO	22-23
HELPOT TOIMINNOT	23-26
MIKROUUNILLA KYSENTÄMINEN.....	27-28
SOVELTUVAT ASTIAT	29
SULATUSOHJEITA	30
RUUANLÄMMITYSOHJEITA	31
PUHDISTUS JA HUOLTO	32
VIANMÄÄRITYS	33-34
TEKNISET TIEDOT	34
HUOLTO	I



UUNI JA LISÄVARUSTEET



UUNI

1. Luukun turvalukkojärjestelmä
2. Uunin ikkuna
3. Akseli
4. Valintakiekko
5. Luukun avauspainike
6. Säättöpaneeli
7. Aaltoputken suojakansi (ÄLÄ POISTA)
8. Lasialusta
9. Grillilämmitin
10. Grilliritilä

- Aseta pyörivän kuumennusalustan teline uunin pohjalla olevan liittimen päälle. Aseta sitten kuumennusalusta telineen päälle tiukasti.
- Jotta pyörivä kuumennusalusta ei vahingoittuisi, nosta aina astiaa ensin hieman ylöspäin ennen kuin otat sen uunista.
- Katso ohjeet telineen käytöstä grilliosista sivulta FI-26.

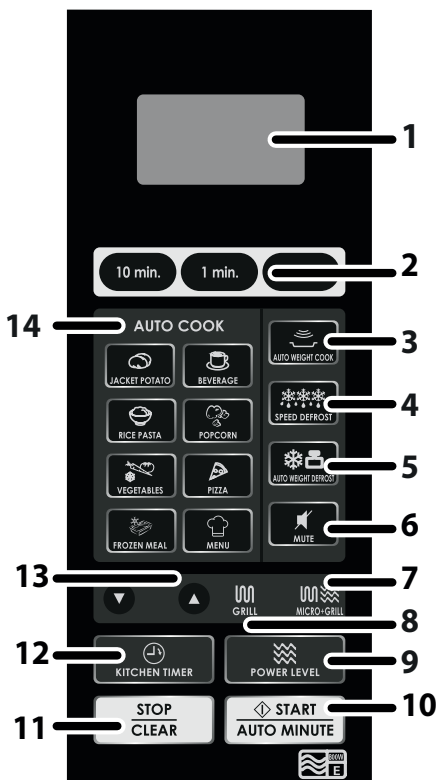
HUOMAUTUKSET:

- Aaltoputken suojakansi on helposti särkyvä. Uunin sisäpuolta puhdistettaessa on noudatettava varovaisuutta sen rikkoutumisen välttämiseksi.
- Käytä uunia aina niin, että pyörivän kuumennusalusta ja kuumennusalustan teline on asennettu kunnolla. Tämä edistää perusteellista ja tasaista kypsymistä. Huonosti paikoillaan oleva kuumennusalusta voi kolistaa, se ei ehkä pyöri kunnolla ja aiheuttaa vaurioita uunille.
- Pyörivä alusta pyörii myötäpäivään tai vastapäivään. Pyörimissuunta voi vaihtua joka kerta, kun käynnistät uunin. Tämä ei vaikuta uunin tehoon.
- Lisätarvikkeita tilatessasi mainitse sekä **OSAN NIMI** ja **MALLINUMERO** jälleenmyyjällesi tai SHARPin valtuuttamalle huoltajalle.



VAROITUS:

Luukku, ulkokuori, sisäosa ja pyörivä alusta kuumentuvat hyvin kuumiksi käytön aikana. Käytä paksuja uunikintaita palovammojen välttämiseksi.



- 1 DIGITAALINEN NÄYTTÖ
2. AIKA
3. AUTOMAATTISEN PAINON KYSEN-
NYS
4. PIKASULATUS
5. AUTOMAATTISEN PAINON SULA-
TUS
6. MYKISTYS
7. MIKRO + GRILLI
8. GRILLI
9. TEHO
10. KÄYNNISTÄ/AUTOMAATTINEN
OHJELMA
- 11 PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ
12. AJASTIN
13. VÄHEMMÄN tai ENEMMÄN
14. AUTOMAATTINEN KYSENTÄMI-
NEN



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

1. Tämä uuni on tarkoitettu käytettäväksi vain pöydän päällä. Se ei sovellu integroitavaksi keittiölaitteeksi. Uunia ei saa laittaa kaappiin.
2. Luukku saattaa kuumentua kypsennyksen aikana. Aseta ja kiinnitä uuni niin, että uunin alaosa on vähintään 85 cm lattian yläpuolella. Pidä lapset loitolla luukusta palovammojen välttämiseksi.
3. **VAROITUS:** Älä koske pyörivää alustaa heti kypsennyksen jälkeen, koska se saattaa olla kuuma.
4. Varmista, että uunin yläpuolelle jää vähintään 30 cm tilaa.
5. Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja tätä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä rajoituksia, tai joilla on puutteellisesti kokemusta tai tietoa, vain jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeet laitteen käytöstä turvallisella tavalla ja he ymmärtävät laitteen käyttöön sisältyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa uunia elleivät he ole yli 8-vuotiaita eikä heitä valvota.
6. Pidä laite ja sen johto pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
7. **VAROITUS:** Anna lapsen käyttää uunia omin päin vain mikäli riittävät ohjeet on annettu ja hän osaa käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtää varomattoman käytön vaarat.
8. **VAROITUS:** Käytettävät osat saattavat kuumeta käytössä. Pidä pienet lapset etäällä uunista.
9. **VAROITUS:** Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat viallisia, laitetta ei saa käyttää, ennen kuin pätevä korjaaja on korjannut sen.
10. **VAROITUS:** Älä koskaan säädä, korjaa tai muokkaa uunia itse. Muiden kuin ammattilaisten on vaarallista suo-



rittaa sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joiden yhteydessä mikroaltoenergialta suojaava suojus irrotetaan.

11. Mikäli laitteen virtajohto vioittuu, tilalle on asennettava vain tähän uuniin sopiva erikoisjohto. Vaihdon voi suorittaa ainoastaan valtuutettu SHARP-huoltaja.
12. **VAROITUS:** Nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa pakkauksissa, koska ne saattavat räjähtää.
13. Mikroaltouunissa kuumennettavat juomat saattavat kiehua yli lämmityksen päätyttyä; ole sen takia erityisen varovainen juoma-astiaa käsitellessäsi.
14. Älä kypsennä kuorellisia kananmunia. Myöskään kokonaisia kovaksikeitettyjä kananmunia ei pitäisi kuumentaa mikroaltouunissa, koska ne saattavat räjähtää vielä kypsennysajan päätyttyäkin. Mikäli haluat kypsentää tai kuumentaa kananmunia, joita ei ole sekoitettu, pistele keltuaisia ja valkuaisia räjähtämisen estämiseksi. Kuori ja viipaloi kovaksikeitettyt kananmunat ennen mikroaltouunissa kuumentamista.
15. Välineet pitäisi tarkistaa ja varmistaa, että ne soveltuvat käytettäväksi uunissa. Katso sivu FI-29. Käytä vain mikroaltouuniin soveltuvia astioita ja välineitä mikroaltoiloissa.
16. Tuttipulloja ja vauvanruokapurkkeja on ravistettava tai sekoitettava ja niissä olevan juoman/ruoan lämpötila on tarkistettava, ennen kuin ne annetaan vauvalle, jotta estettäisiin palovammat.
17. Luukku, ulkokuori, sisäosa, astiat ja välineet kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana.
18. Näitä alueita on varottava koskettamasta. Palovammojen ehkäisemiseksi on aina käytettävä paksuja uunikintaita. Varmista ennen puhdistusta, että ne eivät ole kuumat. Kun kuumennat ruokaa muovi- tai paperiastioissa, pidä uunia silmällä mahdollisen syttymisen varalta.
19. Jos havaitset savua, kytke uuni pois päältä tai irrota vir-



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

tajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku kiinni, jotta saat sammutettua liekit.

20. Puhdista uuni säännöllisesti ja poista sinne jääneet ruoantähteet.
21. Pidä uuni puhtaana, sillä muuten uuni saattaa aiheuttaa pintojen vioittumisen. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja saada mahdollisesti aikaan vaarallisia tilanteita.
22. Älä käytä karkeita hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallisia hankaustyynyjä mikroaaltouunin luukun pesussa, koska ne saattavat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin halkeamisen.
23. Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
24. Katso ohjeet luukun tiivisteiden, sisäosien ja viereisten osien puhdistamisesta sivulta FI-32.
25. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten:
 - myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä,
 - hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä,
 - maataloilla,
 - aamiaismajoituspaikkatyypiset ympäristöt.
26. **VAROITUS:** Laite ja sen käytettävät osat saattavat kuumeta käytössä. Alle 8-vuotiaat lapset pitäisi pitää etäällä laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
27. Laite kuumenee käytössä. Varo koskettamasta lämmityselementtejä uunin sisäpuolella.
28. Käytettävät osat saattavat kuumeta käytössä. Pidä pienet lapset etäällä uunista.

Tulipalon vaaran välttäminen:

1. **Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa. Liian korkea teho tai liian pitkä kypsennysaika saattaa aiheuttaa ruoan ylikuumentumisen, joka johtaa ruoan syttymiseen.**
2. Virtalähteen on oltava kätevästi ulottuvilla, jotta virta-



johto on helppo irrottaa vaaratilanteessa.

3. AC-käyttöjännitteen on oltava 230–240 V, 50 Hz, lisäksi vähintään 13 A jakelujohtosulake, tai vähintään 13 A virrankatkaisin.
4. Käytettävissä on oltava ainoastaan tätä laitetta varten tarkoitettu erillinen virtapiiri.
5. Älä sijoita uunia lämmönlähteiden läheisyyteen, esim. tavallisen uunin lähelle.
6. Älä asenna uunia alueelle, jossa on korkea kosteuspiitoisuus tai johon kosteutta saattaa kerääntyä.
7. Älä säilytä äläkä käytä uunia ulkotiloissa.
8. Puhdista aaltoputken suojakansi, uunin sisusta, pyörivät kuumennusalusta ja kuumennusalustan teline käytön jälkeen. Ne on pidettävä kuivina ja rasvattomina. Kerääntynyt rasva saattaa ylikuumeta ja savuta tai syttyä tuleen.
9. Älä sijoita syttyviä materiaaleja lähelle uunia tai tuuletusaukkoja.
10. Älä tuki tuuletusaukkoja.
11. Poista ruoasta ja pakkauksista kaikki metalliset tiivisteet, metalliset sulkimet tms., metallipintojen kipinäointi voi aiheuttaa tulipalon.
12. Älä käytä mikroaaltouunia uppopaistoöljyn kuumentamiseen. Lämpötilaa ei voi säätää ja öljy saattaa syttyä tuleen.
13. Käytä popcornin valmistamiseen vain erityisiä mikro-popcornpakkauksia.
14. Älä säilytä uunissa ruokaa tai muita tavaroita.
15. Tarkista asetukset kun olet käynnistänyt uunin varmistaksesi uunin asianmukaisen toiminnan.
16. Ole erityisen varovainen valmistaessasi tai lämmittäessäsi ruokia, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. makkarat, piirakat, jouluvanukas, jne.).
17. Katso vastaavat vihjeet käyttöoppaasta.

Tapaturmariskin välttäminen



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

1. VAROITUS:

- Älä käytä vahingoittunutta tai viallisesti toimivaa uunia. Tarkista seuraavat seikat ennen käyttöä:
- Luukku: varmista, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että se on ehjä ja suorassa.
 - Saranat ja turvasalvat: varmista, että ne eivät ole rikki tai irrallaan.
 - Luukun tiivisteet ja tiivisteet: varmista, että ne ovat ehjiä.
 - Uunin sisätila ja luukku: varmista, ettei niissä ole lovia tai kuhmuja.
 - Virtajohto ja pistotulppa: varmista, että ne ovat ehjiä.
- Älä käytä uunia luukun ollessa auki tai muuta turvasalpoja millään tavalla.
 - Älä käytä uunia, mikäli luukun tiivisteiden ja tiivisteetien välillä on jokin esine tai este.
 - Älä anna rasvan tai lian kerääntyä luukun tiivisteisiin ja läheisiin osiin. Puhdista uuni säännöllisin väliajoin ja poista kaikki ruoantähteet. Noudata kappaleen "Hoito ja puhdistus" ohjeita sivulla FI-32.
 - Henkilöiden, joilla on TAHDISTIN, on neuvoteltava lääkärin tai tahdistimen valmistajan kanssa mikroaaltouuneja koskevista varotoimenpiteistä.

Sähköiskun vaaran välttäminen

- Ulkovaippaa ei saa missään olosuhteissa irrottaa.
- Älä koskaan roiskuta mitään tai aseta esteitä luukun lukkoaukon tai tuuletusaukkojen päälle. Mikäli niiden päälle kuitenkin roiskuu jotakin, kytke uuni pois päältä ja irrota pistotulppa välittömästi, ja soita valtuutetulle SHARP-huoltajalle.
- Älä upota virtajohtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.
- Pidä virtajohto poissa kuumenevilta pinnoilta, myös



uunin takaosasta.

6. Älä yritä vaihtaa uunin lamppua itse. Ainoastaan SHARP-Pin valtuuttama sähköasentaja saa vaihtaa lampun. Mikäli uunin lamppu ei toimi, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun SHARP-huoltoon.

Räjähdyksen tai äkillisen kiehumisen välttäminen:

1. Älä koskaan käytä suljettuja pakkauksia tai rasioita. Avaa pakkaukset ja poista kannet ennen käyttöä. Suljetut pakkaukset saattavat räjähtää kohonneen paineen takia vielä senkin jälkeen kun uuni on kytketty pois päältä.
2. Käsittele kuumennettavia nesteitä varoen. Käytä leveäsuuisia astioita, jotta ilmakuplat pääsevät poistumaan. **Älä koskaan kuumenna nesteitä kapeasuuisissa astioissa kuten tuttipulloissa, sillä tämä saattaa aiheuttaa kuumennetun sisällön äkillisen purkautumisen ja palovammojen vaaran.** Näin vältät kiehuvan nesteen äkillisen purkautumisen ja palovammavaaran:
 1. Älä säädä liian pitkää kuumennusaikaa.
 2. Sekoita nestettä ennen kuumennusta/uudelleen kuumentamista.
 3. On suositeltavaa laittaa nesteeseen lasipuikko tai jokin vastaava esine (ei metallinen) uudelleen kuumentamisen ajaksi.
 4. Anna nesteen tasaantua noin 20 sekuntia uunissa kuumennuksen loputtua äkillisen kiehahtamisen välttämiseksi.
3. Pistele reikiä kuorellisiin ruokiin kuten perunoihin, makkariihin ja hedelmiin, jotta ne eivät räjähtäisi kypsennyksen aikana.

Palovammariskin välttäminen

1. Käytä palovammojen välttämiseksi patalappuja tai -kintaita kun otat ruoan uunista.
2. Avaa aina rasiat, popcornpussit, paistopussit tms., niin



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

että kuuma höyry ja äkillinen kiehahtaminen ei pääse polttamaan käsiäsi tai kasvojasi.

- 3. Testaa aina ruoan lämpötila ja sekoita ennen tarjoilua. Kiinnitä erityistä huomiota vauvoille, lapsille ja vanhuksille tarjottavan ruoan lämpötilaan. Astian lämpötila ei ole todellinen ruoan tai juoman lämpötilan osoitus. Tarkasta aina ruoan lämpötila.**
- 4.** Pysyttele aina loitommalla uunin luukkua avatessasi välttyäksesi ulospurkautuvan höyryn ja kuumuuden aiheuttamilta palovammoilta.
- 5.** Viipaloi aina täytetyt ja paistetut ruoat kuumennuksen jälkeen höyryn vapauttamiseksi ja palovammojen välttämiseksi.

Lapset ja mikroaaltouuni

- 1.** Älä nojaa uunin luukkuun tai roiku siitä.
- 2.** Lapsille pitäisi opettaa kaikki tärkeät turvallisuusohjeet: patalappujen käyttö, ruoan suojusten varovainen poistaminen; erityistä huolta on kiinnitettävä pakkauksiin (esim. itsekuumentuvat materiaalit), joiden on tarkoitus tehdä ruoka rapeaksi, koska ne saattavat olla erityisen kuumia.

Muita varoituksia

- 1.** Älä koskaan muuta uunia millään tavalla.
- 2.** Älä siirrä uunia sen ollessa päällä.
- 3.** Uuni on tarkoitettu pelkästään kotitalouksien käyttöön eikä sitä saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon. Se ei sovellu kaupalliseen tai laboratoriokäyttöön.

Uunin ongelmaton käyttö ja vahinkojen välttäminen:

- 1.** Älä koskaan käytä uunia tyhjänä lukuun ottamatta tilanteita, joissa käyttöoppaassa näin kehoitetaan. Tämä saattaa vaurioittaa uunia.
- 2.** Kun käytät ruskistavaa astiaa tai itselämmittävää materiaalia, pane lämpöä kestävä eristin, kuten posliinilautanen sen alle, jotta estät lämpörasitusta vaurioittamasta



pyörivää alustaa ja telinettä. Astioiden ohjeissa mainittuja esilämmitysaikoja ei saa ylittää.

3. Älä käytä metallisia astioita, jotka heijastavat mikroaalloja ja saattavat aiheuttaa sähköistä kipinäintiä. Älä laita säilykepurkkeja uuniin. Käytä vain tähän uuniin tarkoitettua pyörivää kuumennusalustaa. Älä käytä uunia ilman pyörivää kuumennusalustaa.
4. Uunin päälle ei käytön aikana saa laittaa minkäänlaisia esineitä.

HUOMAUTUS:

Jos olet epävarma siitä, kuinka yhdistää uuni, ota yhteyttä valtuutettuun sähkömieheen. Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ole vastuussa uunille syntyneestä vauriosta tai tapaturmista, jotka aiheutuvat oikeiden sähköliitännätoimenpiteiden laiminlyömisestä. Vesihöyryä tai -pisaroita saattaa satunnaisesti muodostua uunin seiniin tai luukun tiivisteiden ympärille ja tiivisteiden pinnoille. Tämä on normaalia eikä ole osoitus mikroaaltouunin vuodosta tai toimintahäiriöstä.

KIINTEÄN ASENNUKSEN SARJA

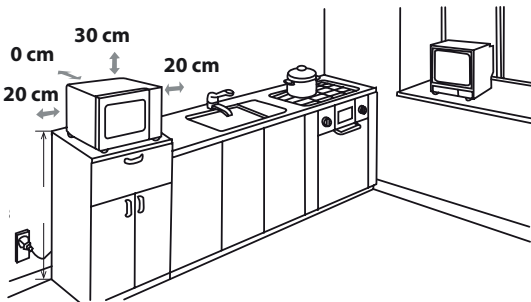
Tähän uuniin ei kuulu kiinteän asennuksen sarjaa.

Tämä uuni on tarkoitettu käytettäväksi vain pöydän päällä.



ASENNUS

1. Poista kaikki pakkausmateriaali uunin sisäosasta. Jos uunin pinnassa on suojakalvoa, poista ne. Tarkista uuni huolellisesti vaurioiden varalta.
2. Aseta uuni tasaiselle pinnalle, joka on tarpeeksi vahva kantamaan uunin painon ja sillä kypsennettävän rasikkaimman ruoan painon. Älä koskaan pane uunia kaappiin.
3. Valitse tasainen pinta, jossa on tarpeeksi avointa tilaa sisä- ja ulkotuuletusaukkoja varten. Uunin takaseinä täytyy asettaa seinää vasten.
 - Uunin ja ympäröivien seinien väliin on jätävä vähintään 20 cm tilaa.
 - Jätä vähintään 30 cm tilaa uunin yläpuolelle.
 - Älä irrota jalustaa uunin alaosaan.
 - Tulo- tai lähtöaukkojen tukkiminen voi aiheuttaa uunin vaurioitumisen.
 - Aseta uuni mahdollisimman kauaksi radioista ja televisiosta. Mikroaaltouunin käyttö voi aiheuttaa häiriöitä radion tai television vastaanottoon.



4. Luukku saattaa kuumentua kypsennyksen aikana. Aseta ja kiinnitä uuni niin, että uunin alaosa on vähintään 85 cm lattian yläpuolella. Pidä lapset loitolla luukusta palovammojen välttämiseksi.

5. Kiinnitä uunin pistotulppa tavalliseen maadoitettuun kotitalouskäyttöön tarkoitettuun pistorasiaan.

VAROITUS: Älä aseta uunia paikkaan, jossa syntyy lämpöä



tai kosteutta (esimerkiksi tavallisen uunin lähelle tai yläpuolelle) tai tulenarkojen materiaalien lähelle (esim. verhot).

Älä tuki tai häiritse tuuletusaukkoja.

Älä aseta uunin päälle esineitä.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

- Älä päästä vettä kosketuksiin virtajohtojen tai virtapistokkeen kanssa.
- Pane pistoke kunnolla pistorasiaan.
- Älä yhdistä muita laitteita samaan pistorasiaan sovitinpistokkeella.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se täytyy vaihtaa Sharpin hyväksymässä huoltolaitoksessa tai vastaavan hyväksytyt henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, tartu aina pistokkeeseen äläkä koskaan johtoon, koska tämä saattaa vaurioittaa virtajohtoa ja pistokkeen sisäisiä liitäntöjä.
- Jos uuni kiinnitetty pistoke on uudelleen johdotettava, ja jos kotisi pistorasia ei ole yhteensopiva toimitukseen kuuluvan pistokkeen kanssa, irrota pistoke asianmukaisesti (älä leikkaa poikki).
- Jos uuni kiinnitetty pistoke ei ole uudelleen johdotettava eikä kotisi pistorasia ole yhteensopiva toimitukseen kuuluvan pistokkeen kanssa, leikkaa virtapistoke poikki.
- Vain UK/IE: Vaihda sopivaan tyyppiin, ja ota huomioon johdotussäännöt, jotka on annettu osassa 'Pistokkeen vaihtaminen' sivulla FI-35.



VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON LIITETTÄVÄ MAADOITETTUUN PISTORASIAAN

Vain UK/IE: Johdottaaksesi asianmukaisen pistokkeen, noudata johdotussääntöjä, jotka on annettu osassa 'Pistokkeen vaihtaminen' sivulla FI-35.



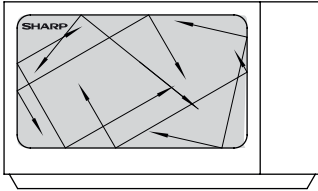
MITEN UUNI TOIMII

Mikroaallot ovat energia-aaltoja – samantyyppisiä kuin ne, joita käytetään TV- ja radio-signaaleihin.

Sähköenergia muunnetaan mikroaalloenergiaksi, joka suunnataan sisäosan keskelle pohjaan aaltoputken kautta. Sen jälkeen mikroaaltojen sekoitin jakaa mikroaalloenergian tasaisesti sisäosan jokaiseen kulmaan.

Mikroaallot eivät läpäise metallia. Tästä syystä uunin sisäosa on valmistettu metallista ja luukussa on ohut metalliverkko.

Kypsennyksen aikana mikroaallot ponnahtavat uunin sisäosien seinistä satunnaisesti.



Mikroaallot läpäisevät tietyt materiaalit, kuten lasi ja muovi, ja lämmittävät ruoan. (Katso 'soveltuvat uuniastiat' sivulla FI-29).

Ruoan vesi, sokeri ja rasva imevät mikroaalloja, jotka saavat ne värähtelemään. Värähtelyn aiheuttama kitka synnyttää kuumuutta samalla tavalla kuin kädet lämpenevät, kun niitä hangataan yhteen.

Ruoan ulkoiset alueet kuumentuvat mikroaaltojen avulla, sitten lämpö siirtyy keskelle lämmön johtumisen vuoksi samoin kuin perinteisessä keittämisessä. Tasaisen kypsentyksen varmistamiseksi on tärkeää kääntää, järjestää uudelleen ja sekoittaa ruokaa.

Kun kypsennys on valmis, uuni lakkaa automaattisesti tuottamasta mikroaalloja.

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

MIKRON TEHOASETUKSET



Teho	Paina TEHO-painiketta	Prosent-tisuus
KORKEA	X1	P100
	X2	P-90
KOHTALAISEN KORKEA	X3	P-80
	X4	P-70
KESKITEHO	X5	P-60
	X6	P-50
KOHTALAISEN MATALA (sulatus)	X7	P-40
	X8	P-30
MATALA (sulatus)	X9	P-20
	X10	P-10

TÄRKEÄÄ: Mikroaaltojen tehon oletusarvo on P-100, ellei paina **TEHO**-painiketta.

Seuraavat yleiset suositukset ovat voimassa:

P-100/90 - (KORKEA teho = 800/720 W) käytetään nopeaan kypsentämiseen tai lämmitämiseen esim. padoille, kuumille juomille, kasviksille jne.

P-80/70 - (KOHTALAISEN KORKEA teho = 640/560 W) käytetään pidemmän kypsennysajan vaativien ruokien kuten paistien, lihamurekkeiden tai valmiiden ruoka-annosten valmistamiseen, myös herkempiin ruokiin kuten juustokastikkeeseen tai soke-rikakkuun. Tällä alemmalla teholla kastike ei kiehu yli ja ruoka kypsyy tasaisesti eikä valu kypsennysastian reunojen yli.

- Uunissa on 10 tehoa vieressä esitetyn mukaisesti.
- Muuta kypsennystehoa syöttämällä haluamasi aika ja paina TEHO-painiketta, kunnes näytössä näkyy haluttu teho.

• Teho

Mikroaaltojen teho vaihtelee, kun mikroaaltoenergia kytkeytyy päälle ja pois päältä.

Kun käytät muita kuin P-100-tehoa, voit kuulla mikroaaltojen energian sykkivän päälle ja pois päältä, kun ruoka kypsyy tai sulaa.

• Tarkasta teho

Voit tarkastaa mikron tehon kypsennyksen aikana painamalla **TEHO**-painiketta. Teho on näkyvässä niin kauan kuin pidät **TEHO**-painiketta painettuna. Uunin ajastin laskee aikaa, vaikka näytöllä näkyy teho.

P-60/50 - (KOHTALAINEN teho = 480/400 W) käytetään pitkän kypsennysajan vaativiin ruokiin esim. perinteisiä liharuokia valmistettaessa. Tämän alemman tehon käyttäminen takaa kypsennettävän lihan mureuden.

P-40/30 - (KOHTALAISEN matala teho = 320/240 W sulatusasetus) käytetään sulattamiseen, valitse tämä teho varmistaaksesi, että ruoka sulaa tasaisesti. Tämä asetus sopii ihanteellisesti myös riisin, pastan, mykyjen ja munakastikkeen hiljaiseen kiehattamiseen.

P-20/10 - (MATALA teho = 160/80 W) käytetään hitaaseen sulattamiseen, esim. juustokakut tai voitaikina.

ENNEN KÄYTTÖÄ



Kiinnitä uunin pistotulppa.

1. Uunin näytössä näkyy:

1.



Huomautus: Huomaa, että tässä mallissa EI ole kellotoimintoa.



UUNIN KÄYTTÖ

Luukun avaaminen:

Sulje ja avaa luukku vetämällä kahvasta.

Uunin käynnistys:

Valmista ja aseta ruoka sopivassa astiassa pyörivälle alustalle tai suoraan pyörivälle alustalle. Sulje luukku ja paina **KÄYNNISTÄ/AUTOMAATTI-NEN**-painiketta halutun kypsennyksen valitsemisen jälkeen.



Uunin pysäyttäminen:

Jos haluat pysäyttää uunin kypsennyksen aikana, paina **PYSÄYTÄ/PERUUTA**-painiketta kerran tai avaa uunin luukku. Jos haluat peruuttaa kypsennysohjelman, paina **PYSÄYTÄ/TYHJENNÄ**-painiketta kahdesti.



Uunin avulla on mahdollista kypsentää ja sulattaa ruokaa automaattisten ohjelmien avulla tai kypsentää ja sulattaa ruokaa manuaalisesti.

Automaattisen kypsennyksen ja sulatuksen avulla voit kypsentää ja sulattaa etukäteen määritettyjen ohjelmien ja laskettujen aikojen mukaisesti, esim. AUTOMAATTINEN KYPSENNYS PAINON MUKAAN. PIKASULATUS ja AUTOMAATTINEN SULATUS PAINON MUKAAN..

Manuaalisen kypsennyksen ja sulatuksen avulla voit kypsentää ja sulattaa ruokia ja sellaisia määriä, jotka eivät sisälly automaattisiin ohjelmiin.

Seuraavassa on esimerkkejä manuaalisesta kypsennyksestä ja sulatuksesta. Katso ohjeet automaattisesta kypsennyksestä ja sulatuksesta sivuilta FI-19-23.

MANUAALINEN KYPSENNYS

- Anna kypsennysaika ja mikroaaltujen teho välillä P-10 - P100 (katso sivu FI-16).
- Sekoita tai käännä ruokaa 2-3 kertaa kypsennyksen aikana, mikäli mahdollista.
- Peitä ruoka ja jätä se seisomaan kypsennyksen jälkeen tarvittaessa.

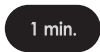
Esimerkki:

2 minuutin 30 sekunnin kypsennys P70-teholla.

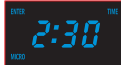
1. Syötä teho painamalla **TEHO**-painiketta 4 sekuntia asetukseen 70P.
2. Syötä kypsennysaika painamalla **1 MIN**-painiketta kerran ja sitten **10 SEC**-painiketta kolmesti.
3. Paina **KÄYNNISTÄ/AUTOM. OHJELMAN** painiketta kerran aloittaaksesi kypsennyksen.



x4



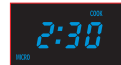
x2



x3



x1



Sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä.



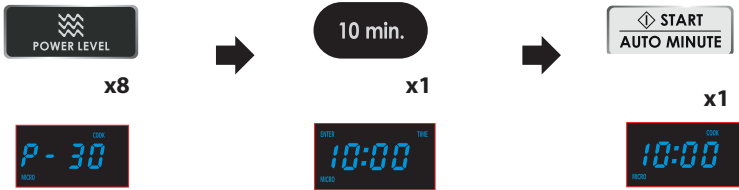
MANUAALINEN SULATUS

- Syötä sulatusaika ja sulata mikroaaltoteholla P-10 tai P-30 (sivulla FI-16).
- Sekoita tai käännä ruokaa 2-3 kertaa sulatuksen aikana, mikäli mahdollista.
- Peitä ruoka foliolla sulatuksen jälkeen ja anna seisoa, kunnes se on sulanut kunnolla.

Esimerkki:

10 minuutin sulatus P-30-teholla.

1. Syötä teho painamalla **TEHO**-painiketta 8 kertaa.
2. Syötä sulatusaika painamalla kerran **10 MIN**-painiketta.
3. Paina **KÄYNNISTÄ/AUTOMAATTINEN OHJELMA**-painiketta käynnistääksesi sulatuksen.



Sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä.

HUOMAUTUKSET:

- Kun uuni käynnistyy, lamppu syttyy ja kuumennusalusta pyörii joko myötöpäivään tai vastapäivään.
- Uuni voidaan ohjelmoida enintään 99 minuuttiin ja 50 sekuntiin (99:50).
- Jos luukku avataan kypsennyksen/sulatuksen aikana ruuan sekoittamista ja kääntämistä varten, kypsennysaika näytöllä pysähtyy automaattisesti. Kypsennys/sulatusaika alkaa kuluu uudelleen, kun luukku suljetaan ja **KÄYNNISTÄ/AUTOMAATTINEN OHJELMA**-painiketta painetaan.
- Jos haluat tietää tehon kypsennyksen aikana, paina **TEHO**-painiketta. Niin kauan kuin pidät sormeasi painikkeella, teho näytetään.



AUTOMAATTISEN PAINON KYPSENYS/SULATUS

AUTOMAATTISEN PAINON KYPSENYS/SULATUS: Voit sulattaa esiohjelmoitua ruokia. Noudata esimerkkien tietoja näiden toimintojen käyttämisestä.

AUTOMAATTISEN PAINON KYPSENNYKSEN AVULLA on mahdollista valita 3 suosikkivalikosta.

Kun kypsennät naudanlihaa, paina AUTOMAATTISEN PAINON KYPSENYS -painiketta x1, COO1 ilmestyy näytölle.

Kun kypsennät lammasta, paina AUTOMAATTISEN PAINON KYPSENYS -painiketta x2, COO2 ilmestyy näytölle.

Kun kypsennät sianlihaa, paina AUTOMAATTISEN PAINON KYPSENYS -painiketta x3, COO3 ilmestyy näytölle.

Esimerkki 1: 1,2 kg painavan jäisen naudanlihan kypsentäminen AUTOMAATTISEN PAINON KYPSENYS -toiminnolla.

1. Paina **AUTOMAATTISEN PAINON KYPSENYS** -painiketta kerran.



x1



x12



x1



Sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä.

HUOMAUTUS: Automaattisen painon kypsennyksen aikana järjestelmä pysähtyy ja muistuttaa käyttäjää äänimerkillä kääntämään ruokaa ja painamaan **KÄYNNISTÄ/AUTOMAATTINEN OHJELMA** jatkaakseen.

Esimerkki 2: Sulatetaan 1,2 kg:n lihapala käyttämällä **AUTOMAATTINEN SULATUS PAINON MUKAAN**.

1. Valitse tarvittava valikko painamalla **AUTOMAATTINEN SULATUS PAINON MUKAAN** -painiketta kerran.



x1



x12



x1



Sulatusajan kuluminen näkyy näytöllä.

HUOMAUTUS: Automaattisen painon sulatuksen aikana järjestelmä pysähtyy ja muistuttaa käyttäjää äänimerkillä kääntämään ruokaa ja painamaan **KÄYNNISTÄ/AUTOMAATTINEN OHJELMA** jatkaakseen.

AUTOMAATTISEN PAINON KYPSENNYSKAAVIO






PAINO

- Ruuan paino pitäisi pyöristää ylös- tai alaspäin lähimpään 100 grammaan, esimerkiksi 650 grammaa pyöristetään 700 grammaan ja 340 grammaa pyöristetään 300 grammaan.
- Paino täytyy syöttää painovälin sisällä (katso seuraavat kaaviot).

HUOMAUTUKSET:

- Kun uunille täytyy suorittaa toimenpide (esim. kääntää ruokaa), uuni pysähtyy, kuuluu hälytysääni ja näytöllä vilkkuu ilmaisin. Jatka kypsennystä painamalla **KÄYNNISTÄ/AUTOMAATTINEN OHJELMA** -painiketta.
- Lopullinen ruuan lämpötila vaihtelee ruuan alkuperäisen lämpötilan mukaan. Tarkasta, että ruoka on sulanut perusteellisesti. Voit tarvittaessa jatkaa sulatusaikaa manuaalisesti.

AUTOMAATTISEN PAINON KYSENNYS

VALIKKO	PAINO	KYPSENNYSMENETTELY
Naudanliha-paisti 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Pane liha astiassa pyörivälle alustalle.• Käännä liha, kun kuulet hälytysäänen.• Anna lihan tasaantua kypsennyksen jälkeen alumiinifolioon käärittynä 10 minuutin ajan.
Lammaspaisti 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Pane liha astiassa pyörivälle alustalle.• Käännä liha, kun kuulet hälytysäänen.• Anna lihan tasaantua kypsennyksen jälkeen alumiinifolioon käärittynä 10 minuutin ajan.
Sianliha-paisti 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Pane liha astiassa pyörivälle alustalle.• Käännä liha, kun kuulet hälytysäänen.• Anna lihan tasaantua kypsennyksen jälkeen alumiinifolioon käärittynä 10 minuutin ajan.

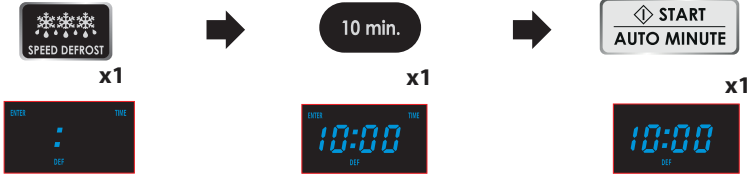


PIKASULATUS

Tämän toiminnon avulla ruoka on mahdollista sulattaa nopeasti ja samalla voit valita ruuan tyyppin. Seuraa alla olevia esimerkkejä tämän toiminnon käyttämisestä.

Esimerkki: sulata ruokaa 10 minuuttia.

1. Valitse haluamasi valikko painamalla **PIKASULATUS** -painiketta kerran.
2. Syötä sulatusaika painamalla kerran **10 MIN** -painiketta.
3. Paina **KÄYNNISTÄ/AUTOM. OHJELMAN** painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.

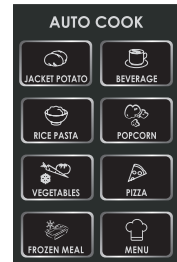


HUOMAA: Järjestelmä pysähtyy sulatuksen aikana ja muistuttaa kääntämään ruokaa piip-pauksen avulla tasaisen sulatuksen varmistamiseksi. Sulatusta jatketaan painamalla **KÄYNNISTÄ/AUTOMAATTINEN OHJELMA**-painiketta.



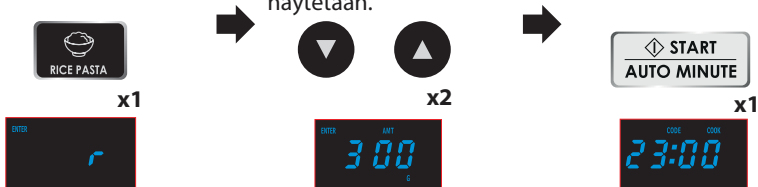
AUTOMAATTINEN KYPSENTÄMINEN

AUTOMAATTISEN KYSPENNYKSEN avulla on mahdollista kypsentää säätöpaneelissa ja kaaviossa sivulla FI-20 luetellut ruuat. Noudata seuraavia esimerkkejä tämän toiminnon käyttämisestä.



Esimerkki: 0,3 kg riisin keittäminen Auto Cook **RICE PASTA** -toiminnolla.

1. Valitse haluamasi valikko painamalla **RICE PASTA** -painiketta kerran.
2. Syötä paino painamalla **WEIGHT**-painiketta, kunnes haluttu paino näytetään.
3. Paina **KÄYNNISTÄ/AUTOM. OHJELMAN** painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.



HUOMAUTUS: Valinnasta riippuen **RICE/PASTA** -toiminnolla on erilaisia automaattisia kypsennysaikoja. Keitä riisiä painamalla **RICE/PASTA** -painiketta kerran: r näkyy näytöllä. Keitä pastaa painamalla **RICE/PASTA** -painiketta kahdesti: P näkyy näytöllä.

AUTOMAATTISEN KYPSENNYKSEN KAAVIO



VALIKON VALITSEMINEN: Voit valita valikon suoraan painikkeistolta painamalla asianmu-
kaista painiketta.

Automaattisen kypsennyksen valikot:

Autom. va- likko	Näyttö	Kypsennysme- netelmä	Paino/annos/ välineet	Aika
Uuniperuna	/	100 % Mikro	230 g 460 g	5.00 8,00
Lämmitä tee Kahvi	/	100 % Mikro	1 (kuppi) 200 ml 2 (kuppia) 400 ml 3 (kuppia) 600 ml	1,30 2,40 3.50
Riisi	/	25% aika: 100 % Mikro 75% aika: 40% Mikro	150 g 300 g 450 g 600 g	18.00 23.00 28:00 33:00
Pasta	/	80% Mikro	100 g 200 g 300 g	20.00 25:00 30:00
Popcorn	/	100 % Mikro	99 g	2,50
Kasvikset	/	100 % Mikro	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	3,00 4,00 5.00 6,00 7.00
Pizza	/	100 % Mikro	150 g 300 g 450 g	0.50 1.20 1.50
Pakasteateria	/	100% Micro: kun 1/2 ajasta on kulunut, äänimerkki kuuluu muis- tuttaakseen ruoan kääntä- misestä	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	6,30 8:30 10:30 12:30 14:30
Keitto	A-1	100 % Mikro	1 (kulho) 300 ml 2 (kulho) 600 ml 3 (kulho) 900 ml	2:30 4:00 6:00
Kananpalat	A-2	Yhdistelmä 1: kun 2/3 ajasta on kulunut, äänimerkki kuuluu muis- tuttaakseen ruoan kääntä- misestä	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12.00 15.00 18.00 21.00 24:00



AUTOMAATTISEN KYPSENNYKSEN KAAVIO

Autom. valikko	Näyttö	Kypsennysmenetelmä	Paino/annos/välineet	Aika
Naudanliha	A-3	Yhdistelmä 1: kun 2/3 ajasta on kulunut, äänimerkki kuuluu muisuttuttaakseen ruoan kääntämisestä	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12.00 15.00 18.00 21.00 24:00
Pekoni	A-4	Yhdistelmä 1: kun 2/3 ajasta on kulunut, äänimerkki kuuluu muisuttuttaakseen ruoan kääntämisestä	100 g 200 g 300 g	9.00 12.00 15.00
Porsaankyljykset	A-5	Yhdistelmä 1: kun 2/3 ajasta on kulunut, äänimerkki kuuluu muisuttuttaakseen ruoan kääntämisestä	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12.00 15.00 18.00 21.00 24:00
Kalanpalat	A-6	Yhdistelmä 1: kun 2/3 ajasta on kulunut, äänimerkki kuuluu muisuttuttaakseen ruoan kääntämisestä	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12.00 15.00 18.00 21.00 24:00

PAINO

- Ruuan paino pitäisi pyöristää ylös- tai alaspäin lähimpään 100 grammaan, esimerkiksi 650 grammaa pyöristetään 700 grammaan ja 340 grammaa pyöristetään 300 grammaan.

HUOMAUTUKSET:

- Jos ruokaa täytyy sekoittaa automaattisen kypsennyksen aikana ja uuni pysähtyy ja hälytysääni kuuluu, jäljellä oleva kypsennysaika tulee samanaikaisesti näkyviin. Jatka kypsennämistä hämmennämisen jälkeen painamalla **KÄYNNISTÄ/AUTOMAATTINEN OHJELMA**-painiketta.
- Lopullinen ruuan lämpötila vaihtelee ruoan alkuperäisen lämpötilan mukaan. Tarkasta, että ruoka on sulanut perusteellisesti. Voit tarvittaessa jatkaa sulatusaikaa manuaalisesti.
- Automaattisen kypsennyksen tulokset riippuvat eroista, kuten ruoan muodosta ja koosta ja henkilökohtaisista mieltymyksistäsi. Jos et pidä ohjelmoiduilla kypsennysajoilla saaduista tuloksista, muokkaa kypsennysaikoja vaatimustesi mukaan.



1. PERÄKKÄINEN KYSENNYS:

Tämän toiminnon avulla uunia voidaan käyttää jatkuvasti ja keskeytyksettä kahdessa eri vaiheessa.

Esimerkki:

Kypsennä: 5 minuuttia P-100-teholla (vaihe 1)
16 minuuttia P-30-teholla (vaihe 2)

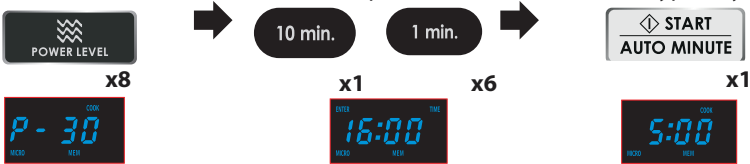
VAIHE 1

1. Syötä teho painamalla **TEHO**-painiketta kerran.
2. Syötä kypsennysaika painamalla **1 MIN** -painiketta 5 kertaa.



VAIHE 2

3. Syötä teho painamalla **TEHO**-painiketta 8 kertaa.
4. Syötä kypsennysaika painamalla kerran **10 MIN** -painiketta ja sitten 6 kertaa **1 MIN** -painiketta.
5. Paina **KÄYNNISTÄ/AUTOMAATTINEN OHJELMA** -painiketta kerran aloittaaksesi kypsennyksen.



Uuni alkaa kypsentää 5 minuuttia P-100-teholla ja sitten 16 minuuttia P-30-teholla.

HUOMAUTUS: Jos P-100 valitaan lopulliseksi tehoksi, tehoa ei tarvitse syöttää.

2. AUTOM. OHJELMA:

AUTOM. OHJELMALLA voit:

Kypsentää P-100-teholla yhden minuutin kerrannaisin.

- Pidentää kypsennysaikoja 1 minuutin jaksoin käyttäessäsi manuaalista kypsennystilaa.

Esimerkki: Kypsennä P-100-teholla 2 minuuttia painamalla **KÄYNNISTÄ/AUTOMAATTINEN OHJELMA** -painiketta kahdesti.

HUOMAUTUS:

Kokonaisaikaa voidaan jatkaa enintään 99 minuuttiin ja 50 sekuntiin.

Esimerkki:





HELPOT TOIMINNOT

3. AJASTIN

Käytä **AJASTINTA** minuuttikellona tai kypsennetyn/sulatetun ruuan seisonta-ajan valvomiseen.

Esimerkki:

Ajastimen asettaminen 5 minuutiksi.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta kerran.
2. Anna haluttu aika painamalla **1 MIN** -painiketta 5 kertaa.
3. Paina **KÄYNNISTÄ/AUTOMAATTINEN OHJELMA**-painiketta kerran aloittaaksesi kypsennyksen.



x1



x5



x1



Aika näytöllä kuluu. Kun se on nolla, kuuluu hälytysääni.



Voit syöttää minkä tahansa ajan 99 minuuttiin 50 sekuntiin asti. Voit peruuttaa **AJASTIMEN**, kun aika vielä kuluu painamalla **PYSÄYTÄ**-painiketta.

HUOMAUTUS: AJASTIN-toimintoa ei voida käyttää kypsennyksen aikana.

4. LAPSILUKKO

Lapsilukon asettaminen: Jos mikro on valmiustilassa eikä sitä käytetä minuuttiin, uuni siirtyy automaattisesti lapsilukkotilaan ja lukon merkkivalo syttyy.

Lukustilassa kaikki painikkeet ovat pois käytöstä.

Peruuta lapsilukko avaamalla tai sulkemalla uunin luukku kerran ohjelman peruuttamiseksi.

5. MYKISTYSTOIMINTO

Aseta MYKISTYS: Paina **MYKISTÄ**-painiketta kerran, ja uuni siirtyy mykistystilaan.

Tällöin millään ohjelmilla ja painikkeilla ei ole kehoteääntä.

Poista mykistystoiminto: Paina mykistystilassa **MYKISTÄ**-painiketta kerran.

Piippaukset kuuluvat ja kaikki ohjelmat ja painikkeet palaavat normaaliin.



6. KYPSENNYS VAIN GRILLILLÄ

Grillillä uunin sisäosan yläosassa on vain yksi tehoasetus. Käytä telinettä pieniin grillattaviin ruokiin, kuten pekoniin, savukinkkuun ja pikkuleipiin. Ruoka voidaan asettaa suoraan telineeseen tai telineeseen kuumuutta kestävässä vuoassa.

- Paina valmiustilassa **GRILLI**-painiketta kerran.
- Syötä kypsennysaika numeroilla. Pisin aika on 99 minuuttia 50 sekuntia. Paina **KÄYNNISTÄ/AUTOMAATTINEN OHJELMA** -painiketta vahvistaaksesi.

7. MIKRO + GRILLI -TOIMINTO

MIKRO+GRILLI yhdistää mikroaaltouunin tehon grilliin. **MIKRO+GRILLI** tarkoittaa kypsennystä mikroaalloilla ja grillillä vuorotellen. Mikron ja grillin yhdistelmä vähentää kypsennysaikaa ja saa aikaan rapean, ruskean pinnan.

Toiminnossa on kaksi vaihtoehtoa:

YHDISTELMÄ 1 (C-1)

Mikroaaltouuni kypsentää 8 sekunnin ajan ja sen jälkeen grilli kypsentää 18 sekunnin ajan, pysähtyy 5 sekunnin ajaksi, mikä on yksi kierros.

YHDISTELMÄ 2 (C-2)

Mikroaaltouuni kypsentää 13 sekunnin ajan, pysähtyy 5 sekunniksi ja sen jälkeen grilli kypsentää 10 sekunnin ajan, pysähtyy 5 sekunnin ajaksi, mikä on yksi kierros.



MIKROSSA KYPSENTÄMISEN VINKIT

Mikroaallot kypsentevät perinteistä kypsennystä nopeammin. Tämän vuoksi on tärkeää noudattaa tiettyjä tekniikoita hyvien tulosten varmistamiseksi.

KYPSENNYSTÄ KOSKEVIA NEUVOJA:

- Kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastioissa, valvo uunia mahdollisen syttymisen varalta.
- Käytettävien varusteiden täytyy soveltua käytettäväksi mikroaaltouunille. (Katso "Soveltuvat astiat" sivulta FI-29).
- Älä aseta kuumia ruokia/astioita kylmälle pyörivälle alustalle tai kylmiä ruokia/astioita kuumalle pyörivälle alustalle.

Monet tekniikoista ovat samanlaisia kuin perinteisessä kypsennyksessä käytettävät.

- Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa.
- Nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa suljetuissa tai kannellisissa pakkauksissa, koska ne saattavat räjähtää. Suljetut pakkaukset saattavat räjähtää kohonneen paineen takia.
- Käytä popcornin valmistamiseen vain erityisiä (noudata valmistajan ohjeita). Älä koskaan käytä öljyä, ellei valmistaja näin neuvo äläkä koskaan ylitä ohjeellista valmistusaikaa.

VAROITUS:

Noudata SHARP-käyttöoppaan ohjeita aina.

Jos kypsennät suositeltua pidempiä aikoja tai käytät liian korkeita tehoja, ruoka saattaa ylikuumentua ja palaa ja äärimmäisissä olosuhteissa syttyä tuleen ja vaurioittaa uunia.



Kypsennysmenetelmät

Järjesteleminen

Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulkopuolta kohti, esim. kanankoivet. Ruoat, jotka sijoitetaan astian ulkopuolta kohti, saavat enemmän energiaa ja kypsyvät nopeammin kuin keskellä olevat.



Peittäminen

Tietyt ruoat kannattaa peittää kypsennyksen aikana. Noudata annettuja ohjeita. Käytä mikroaaltouunikelmua tai sopivaa kantta.

Puhkaiseminen

Pistele reikiä kuorellisiin tai kalvopäällysteisiin ruokiin useisiin kohtiin ennen kypsennystä tai lämmitystä, koska höyry voi kerääntyä ja aiheuttaa ruuan räjähtämisen. esim. perunat, kala, kana, makkara.



HUOMAUTUS: Älä kypsennä kuorellisia kananmunia, myöskään kokonaisia kovaksikeitettyjä kananmunia ei pitäisi kuumentaa mikroaaltouunissa, koska ne saattavat räjähtää vielä kypsennysajan päätyttyäkin.

Sekoittaminen, kääntäminen ja järjesteleminen uudelleen

Jotta ruoka kypsyisi tasaisesti, on tarpeen sekoittaa, kääntää ja järjestää ruokaa uudelleen kypsennyksen aikana. Sekoita ruokaa aina reunoilta keskustaan päin.

Anna seisoa

On tarpeen antaa ruuan seisoa kypsennyksen jälkeen, koska tämä mahdollistaa kuumuuden tasaisen jakautumisen ruokaan.

MIKROSSA KYPSENTÄMISEN VINKIT



Ruuan ominaisuudet

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



Kasvat ja kädet: Käytä aina uunikintaita, kun otat ruokaa tai keittoastiota uunista. Astu taaksepäin, kun avaat oven ja anna lämmön tai höyryn hajaantua. Kun avaat kansia (kuten mikrokalvo), paahtopusseja tai popcorn-pusseja, ohjaa höyry pois kasvoista ja käsistä.



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



SOVELTUVAT ASTIAT

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

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

Ruonlaittovälineet	Mikroaaltouunin kestävä	Kommentteja
Alumiinifolio Folioastiat	✓ / ✗	Ruokaa voidaan suojata ylikuumenemiselta pienillä alumiinifolion paloilla. Pidä folioastiat vähintään 2 cm päässä uunin seinistä, koska se voi aiheuttaa kipinöintiä. Folioastioita ei suositella, ellei valmistaja toisin suosittele, esim. Microfoil®. Noudata ohjeita huolellisesti.
Ruskistusastia	✓	Noudata aina valmistajan ohjeita. Älä ylitä annettuja kuumennusaikoja. Ole varovainen, sillä nämä astiat kuumenevat todella paljon.
Posliini ja keramiikka	✓ / ✗	Posliini, keramiikka, lasitettu ja luuposliini ovat yleensä sopivia. Ne eivät kuitenkaan saa sisältää metallikoosteita.
Lasiastiat esim. Pyrex®	✓	Hauraita lasiastioita käytettäessä on noudatettava varovaisuutta, koska ne voivat rikkoutua tai murtua, jos niitä kuumennetaan äkillisesti.
Metalli	✗	Mikroaaltouunissa ei suositella käytettäväksi metallisia astioita, koska se saattaa aiheuttaa valokaaren, joka johtaa tulipaloon.
Muovi/polystyreeni, esim. pikaruokapak- kaukset	✓	Noudata varovaisuutta, koska jotkut astiat voivat vääntyä, sulaa tai päästää väriä korkeissa lämpötiloissa.
Tuorekelmu	✓	Se ei saisi osua ruokaan ja höyryn pitäisi päästää poistumaan puhkaisemalla pussiin reikä.
Pakastus- tai paahto- pussit	✓	Puhkaise reikä, jotta höyry pääsee pois. Varmista, että pussit soveltuvat mikroaaltouunissa käytettäväksi. Niitä ei saa kuitenkaan sulkea muovi- tai metallisulkimilla, koska paistopussi saattaa tällöin sulaa metallin kipinöinnin vuoksi.
Paperilautaset tai -kupit ja talouspaperi	✓	Käytä vain lämmitykseen tai kosteuden imeyttämiseen. Noudata varovaisuutta, koska ylikuumennus voi aiheuttaa tulipalon.
Olki- ja puuastiat	✓	Mikroaaltouunia ei saa jättää päälle ilman valvontaa, kun käytät näitä materiaaleja, koska ylikuumeneminen voi aiheuttaa tulipalon.
Uusiopaperi ja sano- malehti	✗	Saattaa sisältää metallinpaloja, jotka aiheuttavat kipinöintiä ja saattavat aiheuttaa tulipalon.



VAROITUS:

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



Ruuan sulatus mikroaaltouunilla on kaikkein nopein menetelmä.

Se on yksinkertainen menetelmä, mutta ohjeiden noudattaminen on tärkeää ruuan perusteellisen sulatuksen varmistamiseksi.

Järjestä uudelleen	Ruoat, jotka on asetettu astian ulkopuolta kohti, sulavat nopeammin kuin keskellä olevat ruoat. Siksi on tärkeää asetella ruoat uudelleen jopa 4 kertaa sulatuksen aikana. Siirrä tiiviisti asetellut ruoat ulkoreunalta keskelle ja järjestele päällekkäiset alueet. Tämä varmistaa, että kaikki ruoan osat sulavat tasaisesti.
Erottele	Ruoka saattaa olla juuttunut yhteen, kun se otetaan pakastimesta. On tärkeää erotella ruoka mahdollisimman pian sulatuksen aikana. esim. pekoniiviipaleet, kanafileet.
Suojaa	Jotkut ruuan kohdat saattavat lämmentä sulatuksen aikana. Voit estää niiden edelleen lämpenemisen ja kypsymään ryhtymisen suojaamalla ne ohuella kalvolla, joka heijastaa mikroaaltoja, esim. kanankoivet tai siipipalat
Anna seisoa	Tasaantumisaika on tarpeen ruoan sulamisen varmistamiseksi. Sulatus ei ole valmis, ennen kuin ruoka on otettu pois uunista. Ruuan täytyy seisoa peitettynä tietyn aikaa sen varmistamiseksi, että keskusta on sulanut täysin.
Käännä ympäri	On tärkeää kääntää kaikkia ruokia vähintään 3-4 kertaa sulatuksen aikana. Tämä on tärkeää perusteellisen sulatuksen varmistamiseksi.





HUOMAUTUKSET:

- Poista kaikki pakkaukset ja kääreet ennen sulatusta.
- Sulata ruoka käyttämällä tehoja KOHTALAISEN MATALA tai MATALA.



RUUANLÄMMITYSOHJEITA

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

Ruoka-annokset	Irrota kaikki siipikarjan tai lihan osat, lämmitä ne erikseen. Katso ohjeet alla. Aseta pienemmät osat lautasen keskelle, paksimmat osat reunalle. Peitä mikrokelmulla ja lämmitä KOHTALAISELLA teholla. Sekoita/järjestä uudelleen puolessa välissä. HUOMAUTUS: Varmista, että ruoka lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.	
Viipaloitu liha	Peitä mikrokelmulla tai sopivalla kannella ja lämmitä KOHTALAISELLA teholla. Järjestele uudelleen ainakin kerran, jotta ruoka lämpenee tasaisesti. HUOMAUTUS: Varmista, että liha lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.	
Siipikarjan osat	Aseta paksuimmat osat astian uloimpaan osaan. Peitä mikrokelmulla ja lämmitä KOHTALAISEN KORKEA -teholla. Käännä puolessa välissä. HUOMAUTUS: Varmista, että siipikarja lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.	
Pataruuat	Peitä mikrokelmulla tai sopivalla kannella ja lämmitä KOHTALAISELLA teholla. Sekoita usein varmistuaksesi tasaisesta lämmityksestä. HUOMAUTUS: Varmista, että ruoka lämmitetään kunnolla ennen tarjoamista.	

Kun lämmität ruokaa, saat parhaat tulokset valitsemalla tietylle ruuan tyyppille sopiva mikroaaltoteho. Kulhollinen kasviksia voidaan esimerkiksi lämmitellä KORKEALLA teholla, kun taas lasagne, joka sisältää aineita, joita ei voida sekoittaa, pitäisi lämmitellä KOHTALAISELLA teholla.

HUOMAUTUKSET:

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



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

- Ole erityisen varovainen valmistatessasi tai lämmitätessäsi ruokia, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. makkaroita, täytettyjä piirakoita jne.). Ne eivät saa kuumentua liikaa, jotta ne eivät syty palamaan.
- Älä käytä mikroaaltouunia uppopaistoöljyn lämmitykseen. Tämä voi johtaa ylikuumentumiseen ja öljy saattaa syttyä tuleen.
- Tölkipperunoita ei saa lämmitellä mikroaaltouunissa. Noudata tölkipissä olevia valmistajan ohjeita.



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



UUNIN SISUSTA

- Mikroaaltouuni on tärkeää puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Käytä mietoa pesuainetta uunin sisusta puhdistamiseen (kuten astianpesuaine) sekä lämmintä vettä ja pehmeää liinaa.
- Ruoka ja roiskeet kerääntyvät seiniin ja kattoon. Jos rasvaa ja ruuantähteitä kertyy uunin sisäosiin, se saattaa ylikuumentua, savuta ja jopa aiheuttaa tulipalon seuraavalla käyttökerralla.
- Pidä **aaltoputken suojakansi** puhtaana. Se on herkästi särkyvää materiaalia ja pitäisi puhdistaa varovaisuutta noudattaen (noudata puhdistusohjeita edellä). HUOMAA: Liiallinen liottaminen voi aiheuttaa aaltoputken suojakannen rikkoutumisen. Aaltoputken suojakansi on kulutusosa, ja ilman säännöllistä puhdistusta se täytyy vaihtaa.
- Ruuasta vapautuu höyryä kypsennyksen aikana. Tästä aiheutuu kondensaatiota uunin sisäosaan ja luukkuun. On tärkeää pyyhkiä uuni kuivaksi. Kerääntynyt kondensaatio johtaa lopulta uunin sisäosan ruostumiseen.
- **Älä anna rasvan tai lian kertyä luukun tiivisteisiin tai luukkaa ympäröiviin alueisiin, Tämä voi estää sulkeutumasta kunnolla ja saattaa aiheuttaa mikroaaltojen vuotamisen (noudata puhdistusohjeita).**
- Varmista, että puhdistat pyörivän alustan ja telineen jokaisen käyttökerran jälkeen miedolla saippualla ja kuivaat ne. Tämä estää rasvan ja lian kertymisen. Lisävarusteet voidaan pestä astianpesukoneessa. Pyörivä alusta voidaan pestä astianpesukoneessa.
- **PUHDISTA UUNI SÄÄNNÖLLESTI JA POISTA SINNE JÄÄNEET RUOANTÄHTEET. Pidä uuni puhtaana, sillä muuten uuni saattaa aiheuttaa pintojen vioittumisen. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja saada mahdollisesti aikaan vaarallisia tilanteita.**

UUNIN ULKOVAIPPA

- Pyyhi uunin ulkopuolelta lämpimään veteen kostutetulla kankaalla ja miedolla pesuaineella, kuten astianpesuaineella.
- Säätopaneeli täytyy pyyhkiä puhtaaksi ja kuivata luukku avoimena, jotta uuni ei ole aktiivisena.

HUOMAUTUKSET:

- Älä käytä sumutetyypisiä puhdistusaineita tai hankaustyynyjä, koska nämä saattavat aiheuttaa pintojen vioittumisen.
- Älä käytä höyrypuhdistinta.
- Varmista, että saippualliuosta tai vettä ei pääse seinien pieniin ilmanpoistoaukkoihin, koska tämä saattaa vioittaa uunia.



VIANMÄÄRITYS

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

Noudata seuraavaa helppoa tarkastusta:

Aseta puoli kupillista vettä alustalle ja sulje luukku. Valitse KORKEA teho ja aseta uuni kypsentämään minuutiksi.

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

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

HUOMAUTUS:

Jos kypsennät ruokaa vakioaikaa pidemmän ajan (kaavio alla) samalla kypsennystilalla, uunin turvallisuusmekaniikka aktivoituu automaattisesti. Mikroaaltojen teho laskee.

Kypsennystila	Vakioaika
Mikroaalloilla kypsennys, KORKEA teho	20 minuuttia

VAROITUS:

Älä koskaan säädä, korjaa tai muokkaa uunia itse. Huoltotoimien ja korjausten suorittaminen on vaarallista muille, kuin SHARPin koulutetuille asentajille.

Tämä on tärkeää, sillä siihen saattaa sisältyä sellaisten kansien poistamista, jotka suojaavat mikroaltoaerialta.

- Oven tiiviste pysäyttää mikroaaltojen vuodon käytön aikana, mutta ei muodosta ilmatiivistä tiivistettä. On normaalia nähdä vesipisaroita, valoa tai tuntea lämmintä ilmaa luukun ympärillä. Ruoat, joissa on korkea kosteuspitoisuus, vapauttavat höyryä ja aiheuttavat luukun sisäpuolelle kondenssivettä, joka saattaa tippua uunista.
- Korjaukset ja muutokset: Älä yritä käyttää uunia, jos se ei toimi oikein.
- Ulkokuori & lamppuun käsiksi pääsy: Älä koskaan poista ulkokuorta. Se on erittäin vaarallista sisäisten korkeajännitteisten osien vuoksi. Niihin ei saa koskea, koska se voi olla hengenvaarallista. Uunia ei ole varustettu lampun kannella. Jos lamppu lakkaa toimimasta, älä yritä vaihtaa sitä itse, vaan ota yhteyttä hyväksytyyn SHARP-huoltoon.
- **Jäähdytystoiminto:** Jos mikroaaltouuni toimii 2 minuuttia tai kauemmin (missä tahansa tilassa), ohjelman loputtua tuuletin jäähdyttää uunia vielä 3 minuuttia. Tämä ei ole vika eikä uuni kypsennä enää, tuuletin sammuu 3 minuutin kuluttua.

VIANMÄÄRITYS



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

TEKNISET TIEDOT



Malli:	R670
Verkköjännite	: 230 V, 50 Hz, yksivaiheinen
Virrankulutus:	Mikroaalto : 1200 W
Ottoteho:	mikroaalto : 5,2 A
Lähtöteho:	Mikroaalto : 800 W (IEC 60705)
Lämmitysluokka	Grilli : 1000 W
Mikroaaltoataajuus	: E
Ulkomitat (L) x (K) x (S) mm	: 2450 MHz* (Ryhmä 2/Luokka B)
Sisäosan mitat (L) x (K) x (S)** mm	: 452 x 262 x 362
Uunin tilavuus	: 315 x 210 x 329
Kypsennyksen tasalaatuisuus	: 20 litraa**
Paino	: Pyörivän alustan ø 245 mm
	: n. 12,5 kg

- * Tämä tuote täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 vaatimukset. Kyseisen standardin mukaisesti tämä laite on luokiteltu ryhmän 2 luokan B laitteeksi. Ryhmä 2 tarkoittaa, että laite tarkoituksellisesti tuottaa suurtaajuusenergiaa sähkömagneettisena säteilynä ruuan lämmittämistä varten. Luokka B tarkoittaa, että laite soveltuu käytettäväksi kotitalouksissa.
- ** Sisätilavuus on maksimileveyden, syvyyden ja korkeuden summa. Todellinen tilavuus ruoan pitämiseen on pienempi.
- OSANA JATKUVAN KEHITTÄMISEN PERIAATETTAMME PIDÄTÄMME OIKEUDEN MUUTTAA LAITTEEN MUOTOILUA ILMAN ERILLISTÄ ILMOITUSTA.



Atenção: O seu produto está marcado com este símbolo. Significa que os produtos elétricos e eletrónicos usados não devem ser misturados com o lixo doméstico geral. Existe um sistema de recolha específico para estes produtos.

A. Informações sobre a Eliminação de Produtos para os Utilizadores (particulares)

1. Na União Europeia

Atenção: Se quiser eliminar este equipamento, não o deve fazer juntamente com o lixo doméstico comum!

O equipamento elétrico e eletrónico usado tem de ser tratado em separado e de acordo com a legislação que requer um tratamento, recuperação e reciclagem adequados de equipamento elétrico e eletrónico usado.

No seguimento da implementação pelos estados membros, os utilizadores individuais privados nos estados da UE devem entregar o seu equipamento elétrico e eletrónico usado num local designado para a sua recolha, sem qualquer custo*.

Em alguns países* o seu vendedor local pode também receber o seu produto antigo, sem qualquer custo, se adquirir um outro semelhante.

*) Contacte as entidades locais para mais informações.

Se o seu equipamento elétrico ou eletrónico usado tem pilhas ou acumuladores, proceda à eliminação separada destes de acordo com os requisitos locais.

Ao proceder à correta eliminação deste produto ajudará a garantir que os resíduos estão sujeitos ao tratamento, recuperação e reciclagem necessários e evita assim potenciais efeitos negativos para o ambiente e para a saúde humana o que, de outro modo, poderá ocorrer devido ao manuseamento inadequado de desperdícios.

2. Em outros países fora da UE

Se pretende desfazer-se deste produto, contacte, por favor, as suas autoridades locais e informe-se sobre o método de eliminação correto.

Para a Suíça: O equipamento elétrico e eletrónico usado pode ser devolvido ao comerciante, sem qualquer custo, mesmo que não adquira um novo produto. Locais de recolha adicionais encontram-se listados na página principal de www.swico.ch ou www.sens.ch.

B. Informações sobre a Eliminação de Produtos para Utilizadores-Empresas

1. Na União Europeia

Se o produto é utilizado para fins comerciais e se pretende desfazer-se dele:

Contacte o seu vendedor SHARP que o informará sobre o retorno do produto. Poderá ser-lhe cobrado o custo do retorno e reciclagem. Produtos pequenos (e quantidades pequenas) podem ser entregues em instalações de recolha locais. Em Espanha: Contacte o sistema de recolha estabelecido ou as autoridades locais para o retorno de produtos usados.

2. Em outros países fora da UE

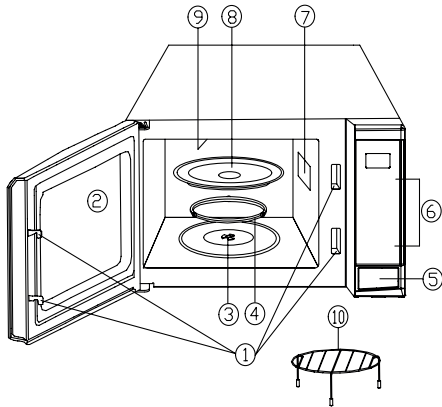
Se pretende desfazer-se deste produto, contacte, por favor, as suas autoridades locais e informe-se sobre o método de eliminação correto.



FORNO E ACESSÓRIOS	3
PAINEL DE CONTROLO	4
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	5-12
INSTALAÇÃO	13-14
COMO FUNCIONA O FORNO	15
NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS	16
ANTES DE FUNCIONAR	16
COMO TRABALHAR COM O FORNO	17-18
COZINHAR POR PESO AUTOMÁTICO/DESCONGELAR	19
TABELA DE COZINHAR POR PESO AUTOMÁTICO	20
DESCONGELAR ACELERADO	21
COZINHAR AUTOMÁTICO	21
TABELA DE COZINHAR AUTOMÁTICO	22-23
FUNÇÕES CONVENIENTES	23-26
CONSELHOS PARA COZINHAR COM O MICRO-ONDAS	27 -28
LOIÇA ADEQUADA	29
CONSELHOS SOBRE DESCONGELAR	30
CONSELHOS SOBRE REAQUECER	31
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	32
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	33-34
ESPECIFICAÇÕES.....	34
ASSISTÊNCIA TÉCNICA	34



FORNO E ACESSÓRIOS



FORNO

1. Sistema de bloqueio de segurança da porta
2. Janela do forno
3. Eixo
4. Anel rolante
5. Botão de abertura da porta
6. Painel de controlo
7. Capa da guia de ondas (NÃO RETIRAR)
8. Prato giratório de vidro
9. Aquecedor do grill
10. Grelha do grill

- Coloque a peça giratória na atrelagem na base da cavidade. Em seguida, coloque o prato giratório na peça giratória, confirmando que este está firmemente colocado.
- Para evitar danos no prato giratório verifique que todos os pratos ou recipientes são levantados do prato giratório antes de serem retirados do forno.
- Para a utilização da grelha, veja a secção de grill na página PT-26.

NOTAS:

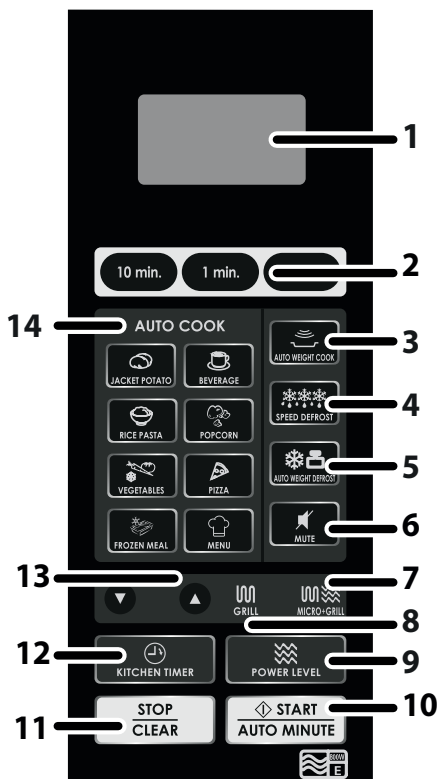
- A capa da guia de ondas é frágil. Tenha cuidado quando limpar o interior do forno de modo a não danificá-la.
- Utilize sempre o forno com o prato giratório e a peça giratória devidamente encaixados. Isto permite cozinhar de forma minuciosa e uniforme. Um prato giratório mal colocado pode chocalhar, não girar adequadamente e provocar algum dano no forno.
- O prato giratório gira no sentido dos ponteiros do relógio e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. A direção da rotação pode mudar de cada vez que inicia o forno. Isto não afeta o desempenho da cozedura.
- Quando encomendar acessórios, refira o **NAME DA PEÇA** e o **NÚMERO DO MODELO** ao seu vendedor ou unidade de assistência técnica autorizada SHARP.



AVISO:

A porta, o compartimento exterior, a cavidade do forno, o prato giratório e os pratos ficarão muito quentes durante a operação. Para evitar queimaduras, use sempre luvas grossas.

PAINEL DE CONTROLO



1. MOSTRADOR DIGITAL
2. HORA
3. COZINHAR POR PESO AUTOMÁTICO
4. DESCONGELAR ACELERADO
5. DESCONGELAR POR PESO AUTOMÁTICO
6. SILENCIAR
7. MICRO+GRILL
8. GRILL
9. NÍVEL DE POTÊNCIA
10. INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO
11. PARAR/APAGAR
12. TEMPORIZADOR DE COZINHA
13. MAIS ou MENOS
14. COZINHAR AUTOMÁTICO



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

1. Este forno foi feito para ser usado numa bancada. Não foi feito para ser encastrado num móvel de cozinha. Não coloque o forno num compartimento.
2. A porta do forno pode ficar quente durante o funcionamento. Coloque ou monte o forno de forma a que a parte de baixo do forno esteja a 85 cm ou mais acima do chão. Mantenha as crianças afastadas da porta para evitar que se queimem.
3. **ATENÇÃO:** Não toque no prato giratório depois de cozinhar, pois pode estar quente.
4. Verifique que por cima do forno há um espaço livre mínimo de 30 cm.
5. Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças com 8 ou mais anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, caso tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do eletrodoméstico de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
6. Mantenha o eletrodoméstico e o cabo de alimentação longe do alcance de crianças com menos de 8 anos.
7. **ATENÇÃO:** Permita as crianças usar o forno sem supervisão apenas quando tenham sido dadas instruções adequadas para que a criança consiga usar o forno de forma segura e compreenda os perigos de uma utilização imprópria.
8. **ATENÇÃO:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Mantenha as crianças pequenas afastadas.
9. **ATENÇÃO:** Caso a porta ou as vedações da porta estejam danificadas, o forno não deve ser posto em funcionamento até ter sido reparado por uma pessoa competente.



10. **ATENÇÃO:** Nunca ajuste, repare ou modifique o forno sozinho. É arriscado para qualquer pessoa que não tenha competências para tal levar a cabo qualquer tipo de manutenção ou reparação que envolva a remoção de uma capa que protege da exposição a energia das microondas.
11. Caso o cabo de alimentação da máquina fique danificado, deverá ser substituído por um cabo especial. A substituição deverá ser feita por um agente de serviço autorizado SHARP.
12. **ATENÇÃO:** Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.
13. O aquecimento por microondas de bebidas pode causar uma erupção de bolhas tardia, pelo que deve-se ter cuidado ao pegar no recipiente.
14. Não cozinhe ovos com casca e igualmente ovos cozidos não devem ser aquecidos no forno microondas, pois podem explodir mesmo depois do forno ter parado de trabalhar. Para cozinhar ou reaquecer ovos que não tenham sido mexidos, perfure a gema e a clara, caso contrário os ovos podem explodir. Descasque e corte os ovos cozidos antes de os reaquecer no forno microondas.
15. Os utensílios devem ser verificados para ter a certeza de que são adequados ao uso no forno. Ver página PT-28. Use os recipientes e utensílios seguros para o micro-ondas apenas nos modos de micro-ondas.
16. O conteúdo de biberons e boiões com comida de bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura deve ser verificada antes de serem consumidos, para evitar queimaduras.
17. A porta, o compartimento exterior, a cavidade do forno, a loiça e os acessórios ficarão muito quentes durante o funcionamento.
18. Deve-se ter cuidado para não tocar nestas áreas. Para evitar queimaduras use sempre luvas espessas de forno. Antes de limpar certifique-se de que não estão quentes.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno pois pode ocorrer ignição.

19. Caso se observe fumo, desligue ou desconecte da parede o forno e mantenha a porta fechada, de forma a abafar quaisquer chamas.
20. Limpe o forno com regularidade e elimine quaisquer depósitos de comida.
21. A falta de limpeza do forno leva à deterioração da superfície que afectará adversamente a vida da máquina e poderá criar situações perigosas.
22. Não use produtos de limpeza abrasivos ou esfregões metálicos para limpar a porta de vidro do forno, pois podem riscar a superfície, o que poderá estilhaçar o vidro.
23. Não use limpeza a vapor.
24. Veja as instruções de limpeza das vedações da porta, cavidades e peças adjacentes na página PT-32.
25. Este aparelho foi projetado para ser utilizado em ambiente doméstico ou semelhante, como por exemplo:
 - zonas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - quintas;
 - ambientes ao estilo de pousadas.
26. **ATENÇÃO:** O eletrodoméstico e as peças acessíveis aquecem durante a utilização. Deve-se ter o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas longe, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
27. O eletrodoméstico aquece durante a utilização. Deve-se ter o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
28. As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

Para evitar o risco de incêndios:



- 1. O forno microondas não deve ser deixado sem vigilância enquanto estiver a funcionar. Níveis de potência demasiado elevados ou tempo de cozedura demasiado longo podem sobreaquecer os alimentos, provocando um incêndio.**
2. A tomada elétrica deve estar acessível de forma a que a unidade possa ser desligada da corrente facilmente em caso de emergência.
3. O cabo de alimentação AC deve ser de 230 V, 50 Hz, com um mínimo de 13 A do fusível de distribuição ou um mínimo de 13 A do disjuntor de distribuição.
4. Deve arranjar-se um circuito separado apenas para esta aplicação.
5. Não coloque o forno em áreas de geração de calor, como por exemplo, perto de um forno tradicional.
6. Não instale o forno numa área de grande humidade ou onde se junte água.
7. Não guarde ou use o forno numa área exterior.
8. Limpe a capa do guia de ondas, a cavidade do forno, o prato giratório e o suporte do prato giratório após a utilização. Estes devem estar secos e sem gordura. A gordura acumulada pode provocar sobreaquecimento e deitar fumo ou pegar fogo.
9. Não coloque materiais inflamáveis perto do forno ou das aberturas de ventilação.
10. Não bloqueie as saídas de ventilação.
11. Retire todos os selos metálicos, arames, etc., da comida e de embalagens de comida. O arco elétrico nas superfícies metálicas pode provocar um incêndio.
12. Não use o forno microondas para aquecer óleo para fritar. A temperatura não pode ser controlada e o óleo pode pegar fogo.
13. Para fazer pipocas, use apenas embalagens próprias para fazer pipocas no microondas.
14. Não guarde comida ou quaisquer outros objetos dentro



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

do forno.

15. Verifique as definições quando iniciar o forno para ter a certeza que o forno está a funcionar como desejado.
16. Para evitar sobreaquecimento e incêndios, devem ser tidos cuidados especiais quando cozinhar ou reaquecer alimentos com grande quantidade de açúcar ou gordura, como por exemplo, salsichas, tartes ou bolos.
17. Veja as dicas correspondentes no manual de operações.

Para evitar o risco de lesões

1. AVISO:

Não use o forno caso este esteja danificado ou a funcionar mal. Verifique o seguinte antes de o usar:

- a) A porta; certifique-se de que a porta se fecha devidamente e que não está desalinhada ou deformada.
 - b) As dobradiças e os fechos de segurança da porta; verifique que não estão partidos ou lassos.
 - c) As vedações da porta e da superfície; certifique-se de que não foram danificadas.
 - d) O interior da cavidade do forno ou a porta; certifique-se de que não há brechas.
 - e) O cabo de alimentação e tomada; certifique-se de que não estão danificados.
2. Não ponha o forno a trabalhar com a porta aberta nem altere os fechos de segurança da porta de nenhuma maneira.
 3. Não ponha o forno a trabalhar se houver um objeto entre as vedações da porta e da superfície.
 4. Não permita que se acumule gordura ou sujidade nas vedações da porta e nas peças adjacentes. Limpe o forno regularmente e remova todos os depósitos de comida. Siga as instruções em "Manutenção e Limpeza" na página PT-32.
 5. Pessoas com PACEMAKERS devem aconselhar-se com o seu médico ou com o fabricante do pacemaker sobre regras de segurança com fornos microondas.



Para evitar a possibilidade de choques elétricos

1. Nunca em nenhum momento remova a cobertura exterior.
2. Não derrame ou insira nenhum objeto nas ranhuras dos ganchos da porta ou nas aberturas de ventilação. Em caso de derrame, desligue e desconecte imediatamente o forno da corrente elétrica e chame um agente de serviço autorizado SHARP.
3. Não submerja o cabo de alimentação ou a tomada em água ou qualquer outro líquido.
4. Não deixe o cabo de alimentação pendurado à beira de uma mesa ou superfície de trabalho.
5. Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes, incluindo o motor do forno.
6. Não tente substituir a lâmpada do forno sozinho e não permita que alguém que não seja um eletricista autorizado pela SHARP o faça. Se a lâmpada do forno se fundir, por favor contacte o seu revendedor ou a assistência técnica autorizada SHARP.

Para evitar a possibilidade de explosão e de erupção espontânea:

1. Nunca use recipientes selados. Retire os selos e coberturas antes de usar. Recipientes fechados podem explodir devido à pressão interna que se forma mesmo depois de o forno ter sido desligado.
2. Tenha cuidado com os líquidos no micro-ondas. Use um recipiente largo que permita as bolhas saírem.

Nunca aqueça líquidos num recipiente com gargalo estreito, como biberons, pois isto pode provocar uma erupção do conteúdo do recipiente quando estiver quente e provocar queimaduras.

Para evitar uma erupção espontânea de um líquido a ferver e eventuais queimaduras:

1. Não use tempo excessivo.
2. Mexa o líquido antes de o aquecer/reaquecer.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

3. Aconselha-se a inserir uma vareta de vidro ou outro utensílio semelhante (não metálico) dentro do líquido quando o reaquecer.
4. Deixe o líquido descansar por, pelo menos, 20 segundos no forno após o fim do tempo de cozedura para evitar uma erupção de bolhas tardia.
3. Perfure a pele de alimentos tais como batatas, salsichas e fruta antes de cozinhar, pois estes podem explodir.

Para evitar o risco de queimaduras

1. Use pegas ou luvas grossas quando retirar alimentos do forno para evitar queimaduras.
2. Abra sempre os recipientes, embalagens de pipocas, embalagens para cozinhar no forno, etc., longe da cara e mãos para evitar queimaduras com o vapor ou erupção de bolhas.
3. **De modo a evitar queimaduras, verifique sempre a temperatura dos alimentos e mexa antes de servir. Preste especial atenção à temperatura dos alimentos e bebidas dados a bebés, crianças ou idosos. A temperatura do recipiente não é um indicador verdadeiro da temperatura dos alimentos ou bebidas. Verifique sempre a temperatura dos alimentos.**
4. Afaste-se sempre quando abrir a porta do forno para evitar queimaduras de vapor ou calor que saia do interior.
5. Corte em fatias alimentos assados antes de os aquecer para soltar o vapor e evitar queimaduras.

Para evitar o uso errado por crianças

1. Não se apoie ou balance a porta do forno.
2. Deve-se ensinar às crianças todas as instruções de segurança importantes: o uso de pegas, o retirar com cuidado as coberturas dos alimentos; prestando especial atenção às embalagens (por exemplo, materiais que se aquecem sozinhos) feitas para tornar a comida estaladiça, pois podem estar particularmente quentes.

Outros avisos



1. Nunca modifique o forno de nenhuma maneira.
2. Não mova o forno quando este estiver a funcionar.
3. Este forno foi concebido para uso doméstico e só pode ser usado para cozinhar comida. Não é indicado para uso comercial ou em laboratórios.

Para promover o uso sem problemas do seu forno e evitar problemas:

1. Nunca opere o forno quando estiver vazio a não ser onde for recomendado no manual de operações. Esse procedimento pode danificar o forno.
2. Quando usar um pirex ou material que aqueça sozinho, coloque sempre por baixo um isolante resistente ao calor, como um prato de porcelana, para evitar danos no prato giratório e no suporte do prato giratório devido à tensão do calor. O tempo de pré-aquecimento especificado nas instruções da loiça não deve ser excedido.
3. Não utilize utensílios metálicos, pois estes refletem as micro-ondas e podem provocar faíscas. Utilize apenas o prato giratório e o suporte do prato giratório específicos para este forno. Não opere o forno sem o prato giratório.
4. Não coloque nada no compartimento exterior durante o funcionamento.

NOTA:

Se não tiver a certeza sobre como conectar o seu forno, consulte um electricista autorizado e qualificado. O produtor e o revendedor não podem aceitar a responsabilidade sobre danos no forno ou lesões pessoais resultantes de falhas na observação dos procedimentos corretos de ligação elétrica. Pode ocorrer formação de vapor de água ou gotas nas paredes do forno ou à volta das vedações da porta e das superfícies de vedação. Isto é uma ocorrência normal e não significa que haja alguma fuga ou mau funcionamento no micro-ondas.

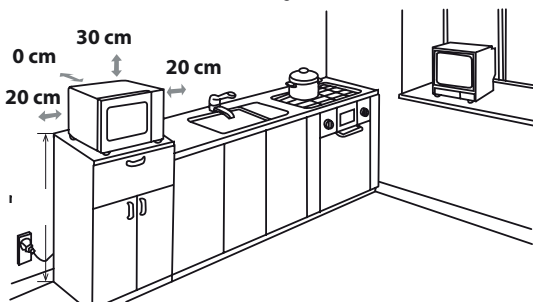
KIT INCORPORADO

Não há nenhum kit incorporado disponível para este forno. Este forno foi projetado para ser usado apenas numa bancada.



INSTALAÇÃO

1. Remova todos os materiais de embalar de dentro da cavidade do forno e remova todas as películas protetoras que se encontrem na superfície do compartimento do forno. Verifique com atenção se o forno tem sinais de estar danificado.
2. Coloque o forno numa superfície segura, nivelada e suficientemente forte para suportar o peso do forno juntamente com o da peça mais pesada que pensa cozinhar no forno. Não coloque o forno num recipiente fechado.
3. Escolha uma superfície nivelada com espaço suficiente para as entradas e/ou saídas de ar. A superfície traseira do aparelho deve ser colocada em frente a uma parede.
 - É necessário haver um espaço mínimo de 20 cm entre o forno e quaisquer paredes adjacentes.
 - Deixe um espaço mínimo de 30 cm por cima do forno.
 - Não remova os pés da base do forno.
 - Bloquear a abertura de entrada e/ou saída pode danificar o forno.
 - Coloque o forno tão longe de rádios e televisores quanto possível. O funcionamento do forno microondas pode provocar interferências na receção de rádio ou televisão.



4. A porta do forno pode ficar quente durante o funcionamento. Coloque ou monte o forno de forma a que a parte de baixo do forno esteja a 85 cm ou mais acima do chão. Mantenha as crianças afastadas da porta para evitar que se queiem.

5. Conecte de forma segura a ficha do forno a uma tomada elétrica



(com ligação à terra) normal de uso doméstico.

ATENÇÃO: Não coloque o forno em locais onde se gere calor, orvalho ou muita humidade (por exemplo, perto ou por baixo de um forno convencional) ou perto de materiais combustíveis (por exemplo, cortinas).

Não bloqueie nem obstrua as aberturas da saída de ar.

Não coloque objetos em cima do forno.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

- Não deixe que água entre em contacto com o cabo de alimentação ou a ficha.
- Insira a ficha devidamente na tomada.
- Não ligue outros eletrodomésticos à mesma tomada usando uma ficha adaptadora.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, terá de ser substituído num estabelecimento de assistência técnica autorizada Sharp ou por pessoal qualificado semelhante, para evitar perigos.
- Ao remover a ficha da tomada, segure sempre a ficha e nunca o cabo, pois isso pode danificar o cabo de alimentação e as ligações dentro da tomada.
- Se a ficha do forno for do tipo em que se pode substituir o fio, se a tomada de parede de sua casa não for compatível com a ficha fornecida, retire devidamente a ficha (não corte).
- Se a ficha do forno for do tipo em que não se pode substituir o fio, se a tomada de parede de sua casa não for compatível com a ficha fornecida, corte a ficha principal.
- Apenas para Reino Unido/Irlanda: Volte a colocar um tipo adequado, seguindo o código de ligação elétrica que se encontra em "Substituir a ficha principal", na página PT-35.



ATENÇÃO: ESTE ELETRODOMÉSTICO PRECISA DE LIGAÇÃO À TERRA

Apenas para Reino Unido/Irlanda: Para ligar uma ficha adequada, siga o código de ligação elétrica que se encontra em "Substituir a ficha principal", na página PT-35.



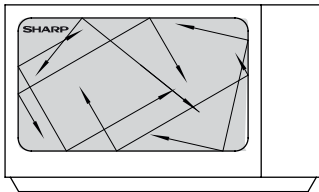
COMO FUNCIONA O FORNO

As micro-ondas são ondas de energia, semelhantes às usadas nos sinais de televisão e rádio.

A energia elétrica é convertida em energia de micro-ondas, que é direcionada para a parte inferior e central da cavidade, através de um guia de ondas. Em seguida, o agitador do micro-ondas distribui a energia das micro-ondas uniformemente para todos os cantos da cavidade.

As micro-ondas não podem passar através do metal, pois esta cavidade do micro-ondas é feita de metal e há uma malha fina de metal na porta

Durante a cozedura, as micro-ondas saltam pelos lados da cavidade do micro-ondas de forma aleatória.



As micro-ondas passam através de alguns materiais, tais como vidro e plástico, para aquecer os alimentos (Ver Loiça adequada para o forno na página PT-29).

A água, o açúcar e as gorduras dos alimentos absorvem as micro-ondas que os fazem vibrar. Isto provoca calor por fricção, do mesmo modo que as suas mãos se aquecem quando as esfrega uma na outra.

As zonas exteriores dos alimentos são aquecidas pela energia das micro-ondas. Em seguida, o calor move-se para o centro por condução, como o faz durante a cozedura tradicional. É importante virar, mudar a posição ou mexer os alimentos para garantir um aquecimento uniforme.

Assim que a cozedura estiver completa, o forno parará automaticamente de produzir micro-ondas.

O tempo de repouso é necessário após a cozedura, pois permite que o calor seja distribuído uniformemente pela comida.

NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS



Nível de Potência	Carregue no botão do NÍVEL DE POTÊNCIA	Porcentagem
ALTO	X1	P100
	X2	P-90
MÉDIO ALTO	X3	P-80
	X4	P-70
MÉDIO	X5	P-60
	X6	P-50
MÉDIO BAIXO (Descongelar)	X7	P-40
	X8	P-30
BAIXO (Descongelar)	X9	P-20
	X10	P-10

IMPORTANTE: O nível de potência do micro-ondas está predefinido para P-100, a menos que carregue no botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA**.

Regra geral, aplicam-se as seguintes recomendações:

P-100/90 - (emissão ALTA = 800/720 W) usado para cozinhar depressa ou para reaquecer, por exemplo, para estufados, bebidas quentes, legumes, etc.

P-80/70 - (emissão MÉDIA ALTA = 640/560 W) usado para uma cozedura mais prolongada de alimentos espessos, como assados, rolo de carne e refeições no prato, também para pratos delicados como pão de ló. Com estas definições reduzidas, os alimentos serão cozinhados uniformemente sem se queimarem dos lados.

- O seu forno tem 10 níveis de potência, como indicado.
- Para alterar o nível de potência da cozedura, introduza o tempo necessário e em seguida carregue no botão do NÍVEL DE POTÊNCIA até o mostrador apresentar o nível desejado.
- Nível de Potência:
O nível de potência do micro-ondas varia consoante a energia das micro-ondas estiver ligada ou desligada.
Quando usar níveis de potência superiores a P-100 poderá ouvir a energia das micro-ondas a pulsar enquanto a comida é cozinhada ou descongelada.
- Verificar o nível de potência
Para verificar o nível de potência durante a cozedura, carregue no botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA**. Enquanto o seu dedo estiver a carregar no botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA** será mostrado o nível de potência. O forno continuará a contagem decrescente, apesar do mostrador apresentar o nível de potência.

P-60/50 - (emissão MÉDIA = 480/400 W) para alimentos densos que exigem um tempo de cozedura longo quando cozinhados de forma convencional, por exemplo, para pratos de carne. É aconselhável usar este nível de potência para que a carne fique tenra.

P-40/30 - (emissão MÉDIA BAIXA = 320/240 W Definições de descongelar) para descongelar, seleccione este nível de potência para que os alimentos se descongelem uniformemente. Este nível é também ideal para fazer arroz, massa, pastéis e leite creme.

P-20/10 - (emissão BAIXA = 160/80 W) para um descongelar delicado, por exemplo para massas de bolos.

ANTES DE USAR



Ligue o forno à tomada elétrica.

1. O mostrador do forno apresentará:

1.



NOTA: Tenha em conta que este modelo NÃO tem uma função de relógio.



COMO TRABALHAR COM O FORNO

Abrir a porta:

Para abrir a porta do forno, puxe o puxador da porta.

Iniciar o forno:

Prepare e coloque os alimentos num recipiente adequado no prato giratório ou coloque-os diretamente sobre o prato giratório. Feche a porta e carregue no botão **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO**.



Parar o forno:

Se desejar parar o forno durante a cozedura, carregue no botão **PARAR/APAGAR** uma vez para abrir a porta do forno. Se desejar cancelar o programa de cozedura, carregue duas vezes no botão **PARAR/APAGAR**.



O seu forno permite-lhe cozinhar e descongelar alimentos usando programas automáticos, ou cozinhar e descongelar alimentos de forma manual.

A cozedura e o descongelar automáticos permitem-lhe cozinhar e descongelar usando programas predefinidos em que o tempo foi calculado para si, por exemplo, o **COZINHAR POR PESO AUTOMÁTICO**, **DESCONGELAR ACELERADO** e **DESCONGELAR POR PESO AUTOMÁTICO**.

O cozinhar e descongelar manual permite-lhe cozinhar/descongelar alimentos e pesos que não aparecem incluídos nos programas automáticos.

Em seguida encontram-se alguns exemplos de cozedura e descongelar manuais.

Para cozinhar e descongelar automaticamente veja as páginas PT-19-23.

COZEDURA MANUAL

- Introduza o tempo de cozedura e utilize os níveis de potência do micro-ondas de P-10 a P100 para cozinhar (ver página PT-16).
- Mexa ou vire os alimentos, se possível, 2 a 3 vezes durante a cozedura.
- Depois de cozinhar, tape os alimentos e deixe-os repousar, quando recomendado.

Exemplo:

Para cozinhar durante 2 minutos e 30 segundos em potência do micro-ondas P-70.

1. Insira o nível de potência carregando no botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA** quatro vezes para 70P. →
2. Introduza o tempo de cozedura carregando no botão **1 MIN** duas vezes e em seguida no de **10 SEG** três vezes. →
3. Carregue no botão **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO** uma vez para iniciar a cozedura.



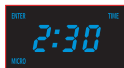
x 4



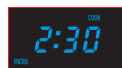
x 2



x 3



x 1



O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de cozedura definido.



DESCONGELAR MANUAL

- Introduza o tempo de descongelar e use os níveis de potência do micro-ondas P-10 ou P-30 para descongelar (ver página PT-16).
- Mexa ou vire os alimentos, se possível, 2 a 3 vezes durante o descongelar.
- Depois de descongelados, cubra os alimentos com película e deixe ficar até estarem totalmente descongelados.

Exemplo:

Para descongelar durante 10 minutos com P-30 de potência do micro-ondas.

1. Insira o nível de potência carregando no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** 8 vezes.
2. Introduza o tempo de descongelar carregando no botão **10 MIN** uma vez.
3. Carregue no botão **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO** uma vez para iniciar a cozedura.



x8



x 1



x 1



O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de cozedura.

NOTAS:

- Quando o forno começar a funcionar, a lâmpada do forno acender-se-á e o prato giratório girará no sentido dos ponteiros do relógio, ou no sentido contrário.
- O seu forno pode ser programado até 99 minutos e 50 segundos (99:50).
- Se a porta for aberta durante a cozedura, o tempo de cozedura no mostrador automaticamente parará. O tempo de cozedura inicia a contagem decrescente novamente quando a porta for fechada e se carregar no botão **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO**.
- Para verificar o nível de potência do micro-ondas durante o funcionamento, carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA**. Enquanto o seu dedo estiver a carregar o botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA** será apresentado o nível de potência.



COZINHAR POR PESO AUTOMÁTICO/DESCONGELAR

COZINHAR POR PESO AUTOMÁTICO/DESCONGELAR permite-lhe cozinhar ou descongelar de forma previamente programada os alimentos indicados. Siga o exemplo em baixo para mais detalhes sobre como usar estas funções.

COZINHAR POR PESO AUTOMÁTICO permite-lhe cozinhar 3 menus populares.

Quando cozinhar carne de vaca, carregue no botão de **COZINHAR POR PESO AUTOMÁTICO** 1 vez. A indicação **COO1** aparecerá no mostrador.

Quando cozinhar carne de borrego, carregue no botão de **COZINHAR POR PESO AUTOMÁTICO** 2 vezes. A indicação **COO2** aparecerá no mostrador.

Quando cozinhar carne de porco, carregue no botão de **COZINHAR POR PESO AUTOMÁTICO** 3 vezes. A indicação **COO3** aparecerá no mostrador.

Exemplo 1: Para cozinhar carne de vaca com o peso de 1,2kg fria usando o **COZINHAR POR PESO AUTOMÁTICO**.

1. Carregue no botão de **COZINHAR POR PESO AUTOMÁTICO** uma vez.



x 1



- ➔ Introduza o peso carregando no botão **MAIS** ou **MENOS** até aparecer o peso desejado.



x12



- ➔ Carregue no botão **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO** uma vez para começar a cozinhar.



x 1



O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de cozedura.

NOTA: Durante o cozinhar por peso automático, o sistema irá parar e emitir um som a lembrar o utilizador de virar ao contrário, e depois carregue em **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO** para retomar.

Exemplo 2: Para descongelar uma peça de carne com osso que pese 1,2 kg usando o **DESCONGELAR POR PESO AUTOMÁTICO**.

1. Selecione o menu pretendido carregando no botão **DESCONGELAR POR PESO AUTOMÁTICO** uma vez.



x 1



2. Introduza o peso carregando no botão **MAIS** ou **MENOS** até aparecer o peso desejado.



x12



3. Carregue no botão **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO** uma vez para começar a descongelar.



x 1



O mostrador entrará em contagem decrescente durante o tempo de descongelar.

NOTA: Durante o descongelar por peso automático, o sistema irá parar e emitir um som a lembrar o utilizador de virar ao contrário, e depois carregue em **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO** para retomar.

TABELA DE COZINHAR POR PESO AUTOMÁTICO






ALCANCE DO PESO:

- O peso dos alimentos deverá ser arredondado para os 0,1 kg mais próximos, por exemplo, 0,65 kg para 0,7 kg ou 0,34 kg para 0,3 kg.
- Encontra-se limitado a introduzir um peso dentro do alcance (ver as tabelas seguintes).

NOTAS:

- Quando for necessário intervir (por exemplo, para virar os alimentos), o forno pára, os sinais audíveis soam e no mostrador piscará o tempo restante de cozedura e um indicador. Para continuar a cozinhar, carregue no botão **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO**.
- A temperatura final varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos. Verifique se os alimentos estão muito quentes depois de os cozinhar. Caso necessário, pode aumentar o tempo de cozedura manualmente.

COZINHAR POR PESO AUTOMÁTICO

MENU	ALCANCE DOS PESOS	PROCEDIMENTOS DE COZEDURA
Vaca assada 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Coloque a carne numa tarteira no prato giratório.• Vire a carne ao contrário quando soar o sinal sonoro.• Depois de cozinhar, deixe a carne descansar embrulhada em película de alumínio durante 10 minutos.
Borrego assado 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Coloque a carne numa tarteira no prato giratório.• Vire a carne ao contrário quando soar o sinal sonoro.• Depois de cozinhar, deixe a carne descansar embrulhada em película de alumínio durante 10 minutos.
Porco assado 	0,1 kg - 2,5 kg	<ul style="list-style-type: none">• Coloque a carne numa tarteira no prato giratório.• Vire a carne ao contrário quando soar o sinal sonoro.• Depois de cozinhar, deixe a carne descansar embrulhada em película de alumínio durante 10 minutos.

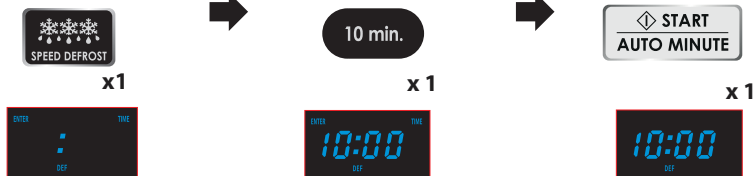


DESCONGELAR ACELERADO

Esta função descongela rapidamente os alimentos, permitindo-lhe escolher um período de descongelar adequado, dependendo do tipo de alimento. Siga o exemplo em baixo para mais detalhes sobre como usar esta função.

Exemplo: Para descongelar um alimento durante 10 minutos.

1. Seleccione o menu pretendido carregando no botão **DESCONGELAR ACELERADO** uma vez.
2. Introduza o tempo de cozedura carregando no botão **10 MIN** uma vez.
3. Carregue no botão **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO** para começar a cozinhar.



NOTA: Durante o processo de descongelar, o sistema parará e emitirá um sinal sonoro para lembrar que é preciso virar os alimentos, para garantir um descongelar uniforme. Quando isto estiver terminado, carregue em **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO** para continuar a descongelar.

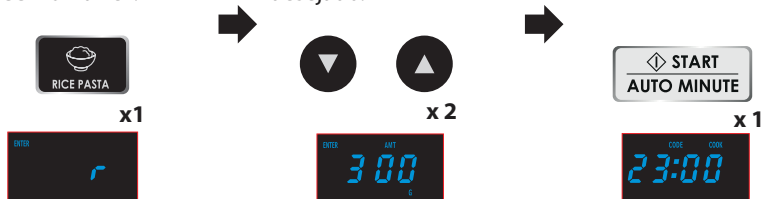


COZINHAR AUTOMÁTICO

COZINHAR AUTOMÁTICO permite-lhe cozinhar os alimentos indicados no painel de controlo e na tabela da página PT-22. Siga o exemplo em baixo para mais detalhes sobre como usar esta função.

Exemplo: Para cozinhar 0,3 kg de arroz usando a cozedura automática de **ARROZ, MASSA**.

1. Seleccione o menu pretendido carregando no botão de **ARROZ, MASSA** uma vez.
2. Introduza o peso carregando no botão **PESO** até aparecer o peso desejado.
3. Carregue no botão **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO** para começar a cozinhar.



NOTA: a função de **ARROZ/MASSA** tem tempos diferentes de cozedura automática, dependendo da seleção. Para cozinhar arroz, carregue uma vez no botão **ARROZ/MASSA** : aparecerá a indicação r no mostrador. Para cozinhar massa, carregue duas vezes no botão **ARROZ/MASSA**: aparecerá a indicação P.



TABELA DE COZINHAR AUTOMÁTICO



SELECIONAR MENU: Pode selecionar o menu diretamente no painel de botões, carregando no botão relevante.

Menus de cozedura automática:

Menu Auto-mático	Mos-trador	Técnica de cozedura	Peso/dose/ utensílios	Tempo
Batatas Re-cheadas	/	100% Micro	230 g 460 g	05:00 08:00
Reaquecer chá Café	/	100% Micro	1 (chávena) 200 ml 2 (chávenas) 400 ml 3 (chávenas) 600 ml	01:30 02:40 03:50
Arroz	/	25% tempo: 100% Micro 75% tempo: 40% Micro	150 g 300 g 450 g 600 g	18:00 23:00 28:00 33:00
Massa	/	80% Micro	100 g 200 g 300 g	20:00 25:00 30:00
Pipocas	/	100% Micro	99 g	02:50
Legumes	/	100% Micro	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	03:00 04:00 05:00 6:00 07:00
Piza	/	100% Micro	150 g 300 g 450 g	00:50 01:20 01:50
Refeições congeladas	/	100% Micro: ao fim de 1/2 do tempo, soa um sinal a lembrar para virar os alimentos	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	06:30 08:30 10:30 12:30 14:30
Sopa	A-1	100% Micro	1 tigela (300 ml) 2 tigelas (600 ml) 3 tigelas (900 ml)	02:30 04:00 6:00
Peça de frango	A-2	Combinação 1: ao fim de 2/3 do tempo, soa um sinal a lembrar para virar os alimentos	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00



TABELA DE COZINHAR AUTOMÁTICO

Menu Automático	Mostrador	Técnica de cozedura	Peso/dose/ utensílios	Tempo
Bife	A-3	Combinação 1: ao fim de 2/3 do tempo, soa um sinal a lem- brar para virar os alimentos	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Bacon	A-4	Combinação 1: ao fim de 2/3 do tempo, soa um sinal a lem- brar para virar os alimentos	100 g 200 g 300 g	09:00 12:00 15:00
Costeletas de porco	A-5	Combinação 1: ao fim de 2/3 do tempo, soa um sinal a lem- brar para virar os alimentos	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Peças de peixe	A-6	Combinação 1: ao fim de 2/3 do tempo, soa um sinal a lem- brar para virar os alimentos	200 g 300 g 400 g 500 g 600 g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00

ALCANCE DO PESO:

- O peso dos alimentos deverá ser arredondado para os 0,1 kg mais próximos, por exemplo, 0,65 kg para 0,7 kg ou 0,34 kg para 0,3 kg.

NOTAS:

- Caso exista a necessidade de mexer os alimentos durante o processo de cozedura automática, o forno parará e ouvir-se-á um sinal sonoro, ao mesmo tempo que o restante tempo de cozedura é apresentado no mostrador. Para continuar a cozinhar, depois dos alimentos terem sido mexidos, carregue no botão **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO**.
- A temperatura final varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos. Verifique se os alimentos estão muito quentes depois de os cozinhar. Caso necessário, pode aumentar o tempo de cozedura manualmente.
- Os resultados da cozedura automática dependem de diversos fatores, como a forma e o tamanho do alimento e a sua preferência pessoal no que diz respeito aos resultados da cozedura. Caso não esteja satisfeito com o resultado do programa, ajuste o tempo de cozedura para este estar de acordo com as suas exigências.



1. COZINHAR EM SEQUÊNCIA

Esta função permite uma utilização contínua e ininterrupta com 2 passos diferentes.

Exemplo:

Para cozinhar durante: 5 minutos com potência P-100 (Passo 1)
16 minutos com potência P-30 (Passo 2)

PASSO 1

1. Insira o nível de potência carregando no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** uma vez.
2. Introduza o tempo de cozedura carregando no botão **1 MIN** 5 vezes.



PASSO 2

3. Insira o nível de potência carregando no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** 8 vezes.
4. Introduza o tempo de cozedura carregando no botão **10 MIN** uma vez e no botão **1 MIN** 6 vezes.
5. Carregue no botão **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO** uma vez para começar.



O forno começará a cozinhar durante 5 minutos em P-100 e em seguida durante 16 minutos em P-30.

NOTA: Se o nível de potência final selecionado for P-100, não é necessário introduzir o nível de potência.

2. MINUTO AUTOMÁTICO:

O MINUTO AUTOMÁTICO permite-lhe:

- Cozinhar na potência P-100 do micro-ondas em múltiplos de 1 minuto.
- Prolongar o tempo de cozedura em múltiplos de 1 minuto ao usar o modo de cozedura manual.

Exemplo: Para cozinhar com P-100 durante 2 minutos, carregue no botão **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO** duas vezes.

NOTA:

- O tempo de cozedura pode ser prolongado até um máximo de 99 minutos e 50 segundos.

Exemplo:





FUNÇÕES CONVENIENTES

3. TEMPORIZADOR DE COZINHA:

Use o **TEMPORIZADOR DE COZINHA** como um temporizador de minutos ou para monitorizar o tempo de descanso de alimentos cozinhados/descongelados.

Exemplo:

Para iniciar o temporizador para 5 minutos.

1. Carregue no botão do **TEMPORIZADOR DE COZINHA** uma vez.
2. Introduza o tempo desejado carregando no botão **1 MIN** 5 vezes.
3. Carregue no botão **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO** uma vez para começar.



x1



x 5



x 1



O mostrador entrará em contagem decrescente. Quando o mostrador chegar ao zero, ouvir-se-á um sinal sonoro.



Pode introduzir o tempo que quiser até 99 minutos e 50 segundos. Para cancelar o **TEMPORIZADOR DE COZINHA** durante a contagem decrescente, carregue simplesmente no botão **STOP/APAGAR**.

NOTA: A função do **TEMPORIZADOR DE COZINHA** não pode ser usada durante a cozedura.

4. BLOQUEIO DE CRIANÇAS

Para definir o bloqueio de crianças: No modo de espera, sem qualquer utilização durante um minuto, o forno entrará automaticamente no modo de bloqueio de crianças e acender-se-á a luz indicadora de bloqueio.

Enquanto estiver bloqueado, todos os botões ficam desativados.

Para cancelar o bloqueio de crianças: No modo de bloqueio de crianças, abra ou feche a porta do forno uma vez para cancelar o programa.

5. Função de SILENCIAR

Para definir a função de SILENCIAR: Carregue uma vez no botão **SILENCIAR**, o forno entrará no modo silenciado.

Enquanto assim estiver, todos os programas e botões não produzirão som.

Para acabar com a função de silenciar: Enquanto silenciado, carregue uma vez no botão **SILENCIAR**.

Os apitos irão tocar, todos os programas e botões regressarão ao normal.



6. COZINHAR APENAS COM GRILL

O grelhador da parte de cima da cavidade do forno só tem um nível de potência. Utilize a grelha para grelhar pequenos alimentos, como bacon, presunto e torradas. Os alimentos podem ser colocados diretamente sobre a grelha ou num prato resistente ao calor sobre a grelha.

- No modo de espera (standby), carregue uma vez no botão **GRILL**.
- Use os botões numéricos para introduzir o tempo de cozedura. O tempo máximo é de 99 minutos e 50 segundos
- Carregue no botão **INICIAR/MINUTO AUTOMÁTICO** para confirmar.

7. COZINHAR COM MICRO+GRILL

O **MICRO+GRILL** combina a potência do micro-ondas com o grill. **MICRO+GRILL** significa cozinhar alternadamente com a potência do micro-ondas e do grill. A conjugação da potência do micro-ondas com o grill reduz o tempo de cozedura e oferece um resultado final estaladiço e tostado.

Há 2 tipos de combinação:

COMBINAÇÃO 1 (C-1)

O micro-ondas cozinha durante 2 segundos, em seguida o grill cozinha durante 18 segundos, para durante 5 segundos e isso faz um ciclo.

COMBINAÇÃO 2 (C-2)

O micro-ondas cozinha durante 13 segundos, para durante 5 segundos; em seguida o grill cozinha durante 10 segundos, para durante 5 segundos e isso faz um ciclo.



CONSELHOS PARA COZINHAR COM O MICRO-ONDAS

Os micro-ondas cozinham alimentos mais rapidamente do que fornos convencionais. É, por isso, essencial que se sigam certas técnicas para garantir bons resultados.

NOTAS SOBRE OS CONSELHOS DE CULINÁRIA:

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, controle o forno devido à possibilidade de ignição.
- Certifique-se de que os utensílios são adequados para o uso em fornos de micro-ondas. (Ver "Loiça Adequada" na página PT-29).
- Não coloque alimentos/utensílios quentes num prato giratório frio ou alimentos/utensílios frios num prato giratório quente.

Muitas das seguintes técnicas são semelhantes àquelas usadas nos fornos tradicionais.



- Preste atenção ao forno quando este estiver em uso.
- Os líquidos e alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados ou boiões/recipientes com tampas, pois dentro deles formar-se-á pressão e poderá provocar uma explosão.
- Use apenas pipocas de micro-ondas que tenham uma embalagem adequada (siga as instruções do produtor). Não use nunca óleo, a não ser que o produtor o refira e nunca cozinhe mais tempo do que o indicado.

AVISO:

Siga sempre as instruções do manual de funcionamento da SHARP. Se exceder o tempo de cozedura recomendado e usar níveis de potência demasiado altos, os alimentos podem sobreaquecer, queimar-se e em circunstâncias extremas pegar fogo e danificar o forno.



Técnicas de Culinária

Acomodar	Coloque as partes mais espessas dos alimentos na borda do prato, por exemplo, coxas de frango. Os alimentos colocados virados para fora do prato receberão mais energia, cozinhar-se-ão mais depressa do que os do centro.	
Cubrir	Alguns alimentos ganham ao ser tapados durante a cozedura no micro-ondas. Siga as recomendações onde as houver. Use uma película aderente ventilada para micro-ondas, ou uma tampa adequada.	
Perfure	Alimentos com casca, pele ou membranas devem ser perfurados em vários locais antes de cozinhar ou reaquecer, pois formar-se-á vapor que poderá provocar a explosão do alimento. Por ex., batatas, peixe, frango, salsichas.	
	NOTA: Ovos com casca e ovos cozidos ou mal cozidos não devem ser aquecidos no forno micro-ondas, pois podem explodir, mesmo depois de terminada a cozedura.	
Mexa, vire e volte a acomodar	Para uma cozedura uniforme é essencial mexer, virar e voltar a acomodar os alimentos durante a cozedura. Mexa e acomode sempre do exterior para o interior.	
Deixe repousar	O tempo de repouso é necessário após a cozedura, pois permite que o calor seja distribuído uniformemente pela comida.	



Características dos alimentos	
Composição	Alimentos ricos em gorduras ou açúcar (por ex., bolo de Natal, tartes de carne) exigem menos tempo de aquecimento. Deve ter-se cuidado, pois o sobreaquecimento pode provocar um incêndio. Os ossos nos alimentos conduzem o calor, cozinhando os alimentos mais rapidamente. Deve ter-se o cuidado de garantir que os alimentos são cozinhados uniformemente.
Densidade	A densidade dos alimentos afeta a quantidade de tempo de cozedura necessária. Alimentos leves e porosos, como bolos ou pão, são cozinhados mais depressa do que alimentos pesados, densos, como assados ou guisados.
Quantidade	O número de micro-ondas no seu forno é sempre o mesmo, independentemente da forma como os alimentos estão a ser cozinhados. O tempo de cozedura deve ser aumentado conforme aumenta a quantidade de alimentos colocados no forno. Por ex., quatro batatas demoram mais a cozinhar do que duas.
Medida	Alimentos e pedaços pequenos cozinham-se mais depressa do que alimentos grandes, pois as micro-ondas podem penetrar de todos os lados até ao centro. Para cozinhar uniformemente, prepare os pedaços todos do mesmo tamanho.
Forma	Alimentos com formas irregulares, como peito ou coxas de frango, demoram mais tempo a cozinhar nas partes mais espessas. Para cozinhar uniformemente, coloque as partes mais espessas viradas para fora do prato, onde poderão receber mais energia. Formas arredondadas cozinham mais uniformemente do que formas quadradas em fornos micro-ondas.
Temperatura dos alimentos	A temperatura inicial dos alimentos afeta a quantidade de tempo de cozedura necessário. Alimentos frios demoram mais tempo a cozinhar do que alimentos à temperatura ambiente. Por ex., um bolo feito com ingredientes frios (por ex., margarina) demorará mais tempo a cozinhar do que um bolo feito com ingredientes à temperatura ambiente. A temperatura do recipiente não é um indicador verdadeiro da temperatura dos alimentos ou das bebidas. Corte os alimentos com recheio, por exemplo, donuts com recheio, para soltar o calor ou o vapor



Cara e Mãos: Use sempre luvas para retirar os alimentos ou a loiça do forno. Afaste-se quando abrir a porta, para permitir que o calor ou vapor dispersem. Quando retirar coberturas (como película aderente), abrir sacos de assar ou embalagens de pipocas, direcione o vapor para longe da sua cara e mãos.



Verifique a temperatura dos alimentos e bebidas e misture antes de servir. Tenha particular atenção quando servir bebés, crianças ou idosos. O conteúdo de biberons e boiões de comida devem ser mexidos ou agitados e a temperatura verificada antes de se consumir, de modo a evitar queimaduras.



LOIÇA ADEQUADA

Para cozinhar/descongelar num forno micro-ondas, a energia das micro-ondas deve poder passar através do recipiente, para penetrar nos alimentos. Por isso, é necessário escolher uma loiça adequada.

É preferível usar pratos redondos/ovais do que quadrados/retangulares, pois os alimentos que ficam nos cantos costumam ficar demasiadamente cozinhados. Pode ser usada uma variedade de loiça como a listada em baixo.

Loiça de cozinha	Própria para microondas	Comentários
Película de alumínio Recipientes de alumínio	✓ / ✗	Podem usar-se pequenas peças de película de alumínio para impedir os alimentos de sobreaquecer. Mantenha a folha a pelo menos 2cm das paredes do forno, pois podem provocar-se fagulhas. Não se recomenda o uso de tabuleiros de alumínio a não ser que especificado pelo produtor, por ex., Microfoil®, siga atentamente as instruções.
Loiça de barro	✓	Siga sempre as instruções dos produtores. Não ultrapasse o tempo de aquecimento indicado. Tenha muito cuidado, pois esta loiça torna-se muito quente.
Porcelana e cerâmica	✓ / ✗	Porcelana, cerâmica, painéis de barro e porcelana de ossos em geral podem ser usadas, à exceção daquelas que tiverem decorações metálicas.
Loiça de vidro, por ex., Pyrex®	✓	Tenha cuidado se usar loiça de vidro sensível, pois este pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
Metal	✗	Não é recomendável o uso de loiça metálica quando usar a potência das micro-ondas, pois pode provocar faíscas e levar a um incêndio.
Plástico/Esferovite, por ex., recipientes de fast food	✓	Tenha em atenção que alguns recipientes podem deformar-se, derreter ou perder a cor quando expostos a temperaturas elevadas.
Película aderente	✓	Não deve tocar nos alimentos e deve estar furada para deixar sair o vapor.
Sacos de congelar/assar	✓	Devem estar furados para deixar o vapor sair. Certifique-se de que os sacos são próprios para uso no microondas. Não use tiras de plástico ou metal para fechar os sacos, pois estas podem derreter ou pegar fogo devido à produção de fagulhas.
Pratos/copos de papel e papel de cozinha	✓	Use apenas para aquecer ou absorver a humidade. Tenha em atenção que o sobreaquecimento pode provocar um incêndio.
Recipientes de verga e madeira	✓	Esteja sempre com atenção ao forno quando usar estes materiais, pois podem sobreaquecer e provocar um incêndio.
Papel reciclado e jornais	✗	Podem conter extratos de metal, o que provocará fagulhas e pode provocar um incêndio.



AVISO:

Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, controle o forno devido à possibilidade de ignição.

CONSELHOS SOBRE DESCONGELAR



O método mais rápido de descongelar de todos é usar o seu forno micro-ondas. É um processo simples, mas as seguintes instruções são essenciais para garantir que os alimentos ficam totalmente descongelados.

Volte a acomodar	Os alimentos que estão virados para fora no prato descongelar-se-ão mais rapidamente do que os alimentos no centro. Por isso, é essencial voltar a acomodá-los até 4 vezes durante o processo. Mude as peças de viradas para fora para o meio e volte a acomodar as zonas de sobreposição. Isto irá garantir que todas as peças ficarão uniformemente descongeladas.
Separe	Os alimentos podem estar presos uns aos outros quando retirados do congelador. É importante separar os alimentos assim que for possível durante a descongelação. Por ex., fatias de bacon, bifes de peru.
Proteja	Algumas zonas dos alimentos que estão a ser descongelados podem ficar quentes. Para evitar que estas se aqueçam demasiado e comecem a cozinhar, elas podem ser cobertas com pequenos pedaços de película que reflita as micro-ondas, por ex., coxas e asas de um frango.
Deixe repousar	O tempo de repouso é necessário para garantir que os alimentos são totalmente descongelados. O processo de descongelar não termina quando se retiram os alimentos do micro-ondas. Os alimentos devem repousar, tapados, durante um certo período de tempo para garantir que ficam completamente descongelados.
Vire ao contrário	É essencial que todos os alimentos sejam virados pelo menos 3 ou 4 vezes durante o processo de descongelar. Isto é muito importante para garantir que estes são devidamente descongelados.




NOTAS:

- Retire todo o tipo de embalagens e invólucros antes de descongelar.
- Para descongelar alimentos, use os níveis de potência do micro-ondas MÉDIO BAIXO e BAIXO.



CONSELHOS SOBRE REAQUECER

Para o reaquecimento de alimentos, siga os conselhos e instruções em baixo para garantir que os alimentos são devidamente aquecidos antes de os servir.

Refeições no prato	Retire todo o tipo de doses de carne ou aves; aqueça-as separadamente, veja em baixo. Coloque os pedaços mais pequenos de comida no meio do prato e os maiores nas bordas. Cubra com película aderente ventilada para o micro-ondas e reaqueça em MÉDIO. Misture/volte a acomodar a meio do processo de reaquecimento. NOTA: Certifique-se de que os alimentos foram totalmente reaquecidos antes de os servir.	
Carne fatiada	Cubra com película aderente ventilada para o micro-ondas e reaqueça em MÉDIO. Volte a acomodar os alimentos pelo menos uma vez para garantir um reaquecimento uniforme. NOTA: Certifique-se de que a carne foi totalmente reaquecida antes de servir.	
Doses de frango	Coloque os pedaços mais espessos da dose virados para a borda do prato, cubra com película aderente ventilada para o micro-ondas e reaqueça em MÉDIO ALTO. Vire ao contrário a meio do processo de reaquecimento. NOTA: Verifique que as aves foram totalmente reaquecidas antes de servir.	
Guisados	Cubra com película aderente ventilada para o micro-ondas ou com uma tampa apropriada e reaqueça em MÉDIO. Mexa com frequência para garantir um reaquecimento uniforme. NOTA: Certifique-se de que os alimentos foram totalmente reaquecidos antes de os servir.	

Para alcançar os melhores resultados quando quiser reaquecer, escolha um nível de potência do micro-ondas apropriado para esse tipo de alimento, por ex., uma taça com legumes pode ser reaquecida usando ALTO, enquanto que uma lasanha, que tem ingredientes que não podem ser misturados, deve ser reaquecida em MÉDIO.

NOTAS:

- Retire os alimentos de recipientes de plástico ou metal antes de os reaquecer.
- O tempo de reaquecimento é afetado pela forma, densidade, quantidade e temperatura dos alimentos, bem como pelo tamanho, forma e material do recipiente.



Nunca aqueça líquidos em recipientes com um gargalo estreito, pois isto pode provocar uma erupção do conteúdo e pode causar queimaduras.

- Para evitar sobreaquecimento e incêndios, devem ser tidos cuidados especiais quando reaquecer alimentos com grande quantidade de açúcar ou gordura, como por exemplo, tartes de carne ou doces de Natal.
- Nunca aqueça óleo ou gordura para fritar, pois isto pode levar a um sobreaquecimento e incêndio.
- Batatas enlatadas não devem ser aquecidas no forno de micro-ondas. Siga as instruções do produtor na embalagem.



O conteúdo de biberons e boiões de comida de bebé deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes de consumir, para evitar queimaduras.



INTERIOR DO FORNO

- É importante limpar o interior do seu forno micro-ondas com frequência após cada utilização.
- Limpe o exterior do micro-ondas com um detergente suave, como detergente líquido, com água morna e um pano suave.
- Salpicos de comida ou líquidos ficarão incrustados nas paredes e teto do forno. Caso haja acumulação de gordura e restos de alimentos no interior do forno, este pode sobreaquecer, provocar fumo ou até um incêndio quando for utilizado da próxima vez.
- Mantenha a **capa da guia de ondas** sempre limpa. A capa da guia de ondas é feita de um material muito frágil e deve ser limpa com cuidado (siga as instruções em cima). **NOTA:** O excesso de água pode provocar a desintegração da cava da guia de ondas. A capa da guia de ondas é uma parte consumível e se não for limpa regularmente, precisará de ser substituída.
- Os alimentos irão libertar vapor durante a cozedura e provocar condensação dentro do forno e na porta. É importante limpar o forno para ficar seco. Caso a condensação fique acumulada dentro do forno pode provocar o aparecimento de ferrugem no seu interior.
- **Não deixe acumular gordura ou sujidade nas vedações da porta nem nas áreas à volta da porta. Isto pode impedir a porta de se fechar devidamente e provocar uma fuga das micro-ondas (siga as instruções de limpeza).**
- Certifique-se de que o prato giratório e a peça giratória são limpos após cada utilização com um detergente suave e secos. Isto impedirá a acumulação de gordura e de restos de comida.
O prato giratório pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- **LIMPE O FORNO COM REGULARIDADE E ELIMINE QUAISQUER DEPÓSITOS DE COMIDA.**
A falta de limpeza do forno leva à deterioração da superfície que afectará adversamente a vida da máquina e poderá criar situações perigosas

ESTRUTURA EXTERIOR

- Limpe o exterior do micro-ondas com um detergente suave, como detergente líquido, com água morna e um pano suave.
- O painel de controlo deve ser limpo e seco com a porta aberta, para o forno estar inactivo.

NOTAS:

- Nunca use produtos com spray, pastilhas de forno ou esfregões abrasivos, pois podem danificar a superfície do forno.
- Não limpe a vapor o equipamento.
- Tenha atenção para não deixar entrar água com espuma para dentro de pequenos orifícios nas paredes do forno ou na parte de baixo da cavidade. O excesso de água nestes orifícios pode deteriorar o interior do forno.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Caso considere que o forno não está a funcionar devidamente, há alguns pontos que pode verificar sozinho, antes de contactar um engenheiro. Isto ajudará a evitar chamadas desnecessárias para a assistência técnica, caso o problema seja algo simples.

Siga este exame simples:

Coloque meio copo de água no prato giratório e feche a porta. Selecione ALTO e programe o forno para cozinhar durante 1 minutos.

1. A lâmpada do forno acende-se enquanto se cozinha?
2. O prato giratório gira?
3. A ventoinha de arrefecimento funciona? (Verifique colocando a mão por cima da abertura de ventilação.)
4. Ao fim de 1 minuto ouve-se o sinal sonoro?
5. O copo de água está quente?

Se a sua resposta a alguma destas questões for “NÃO”, verifique em primeiro lugar se o forno está devidamente ligado à corrente e se o fusível não disparou. Se não houver nenhum problema com nenhuma destas coisas, verifique novamente a tabela em baixo.

NOTA:

Se cozinhar alimentos por mais tempo do que o tempo padrão (ver tabela em baixo) usando o mesmo modo de cozedura, os mecanismos de segurança do forno são automaticamente activados. O nível de potência do micro-ondas reduzir-se-á.

Modo de Cozedura	Tempo Padrão
Cozedura no micro-ondas ALTA	20 Minutos

AVISO:

Nunca ajuste, repare ou altere o forno por si mesmo. É um perigo que alguém que não seja um engenheiro formado pela SHARP realize a assistência técnica ou reparações. Isto é importante, pois pode implicar a remoção de capas de proteção contra a energia das micro-ondas.

- As vedações da porta impedem a fuga de micro-ondas durante o funcionamento do forno, mas não são herméticas. É normal ver gotas de água, luz, ou sentir ar quente perto da porta do forno. Alimentos com muita humidade irão libertar vapor e provocar condensação dentro da porta, que poderá gotejar do forno.
- Reparações e alterações: Se o forno não estiver a funcionar corretamente, não tente colocá-lo em funcionamento.
- Estrutura exterior e acesso da lâmpada: Nunca retire a estrutura exterior. Isto é muito perigoso, devido à alta voltagem das peças do interior, que nunca devem ser tocadas, pois isso pode ser fatal. Este forno não tem uma cobertura de acesso à lâmpada. Se a lâmpada se fundir, não tente substituí-la sozinho. Contacte uma unidade de assistência técnica SHARP.
- **Função de arrefecimento:** Se o micro-ondas estiver definido para 2 ou mais minutos (em qualquer modo), assim que o programa terminar, entrará num arrefecimento de 3 minutos em que apenas a ventoinha ficará ligada. Isto não é um defeito e não é cozedura. A ventoinha parará ao fim de 3 minutos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



PERGUNTA	RESPOSTA
Há uma corrente de ar a circular à volta da porta.	Enquanto o forno trabalha, circula ar dentro da cavidade. A porta não veda de forma hermética, pelo que pode sair ar através dela.
Forma-se condensação dentro do forno, que pode pingar da porta.	A cavidade do forno normalmente está mais fria do que os alimentos que estão a ser cozinhados, por isso o vapor produzido durante a cozedura irá condensar na superfície mais fria. A quantidade de vapor produzido depende do teor de água no alimento a ser cozinhado. Alguns alimentos, como batatas, têm um alto teor de água. A condensação fechada na porta de vidro deve desaparecer ao fim de umas horas.
Clarões e faíscas dentro da cavidade enquanto se cozinha.	Quando um objeto metálico se aproxima muito da cavidade do forno durante a cozedura podem ocorrer faíscas. Isto poderá tornar a superfície da cavidade mais áspera, mas não irá danificar de outro modo o forno.
Batatas com faíscas	Certifique-se de que todos os "olhos" das batatas foram retirados e de que foram furadas. Coloque-as diretamente sobre o prato giratório, ou numa travessa resistente ao calor, ou semelhante.
O mostrador está aceso, mas o painel de controlo não funciona quando se carrega nele.	Verifique se a porta está devidamente fechada.
O forno cozinha muito devagar.	Verifique que selecionou o nível de potência correto.
O forno faz barulho.	A energia das micro-ondas vai pulsando durante a cozedura/descongelação.
A estrutura exterior está quente.	A estrutura pode ficar quente - mantenha as crianças afastadas.

ESPECIFICAÇÕES



Nome do modelo:	R670
Tensão da Linha AC	: Monofásica 230-240 V, 50 Hz
Consumo de Energia: Micro-ondas	: 1200 W
Corrente de entrada: Micro-ondas	: 5,2 A
Potência de Saída: Microondas	: 800 W (IEC 60705)
Grill	: 1000 W
Categoria de aquecimento	: E
Frequência das Micro-ondas	: 2450 MHz* (Grupo 2/Classe B)
Dimensões exteriores (L) x (A) x (P) mm	: 452 x 262 x 362
Dimensões da cavidade (L) x (A) x (P) mm	: 315 x 210 x 329
Capacidade do Forno	: 20 litros**
Uniformidade de Cozedura	: Diâmetro do prato giratório 245 mm
Peso	: aprox. 12,5 kg

- * Este Produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011.
Em conformidade com esta norma, este produto é classificado como sendo um equipamento de grupo 2 classe B.
O grupo 2 significa que o equipamento gera intencionalmente energia de rádio-frequência sob a forma de radiação eletromagnética para tratamento de aquecimento de alimentos.
Equipamento de classe B significa que o equipamento é adequado para ser usado em ambientes domésticos.
- ** A capacidade interna calcula-se medindo a largura, profundidade e altura máximas. A capacidade real para os alimentos é menor.
- COMO PARTE DA POLÍTICA DE CONTÍNUAS MELHORIAS, RESERVAMO-NOS O DIREITO DE ALTERAR O DESENHO E AS ESPECIFICAÇÕES SEM AVISO PRÉVIO.



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

A. Information on Disposal for Users (private households)

1. In the European Union

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

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

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

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

*) Please contact your local authority for further details.

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

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

2. In other Countries outside the EU

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

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

B. Information on Disposal for Business Users

1. In the European Union

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

2. In other Countries outside the EU

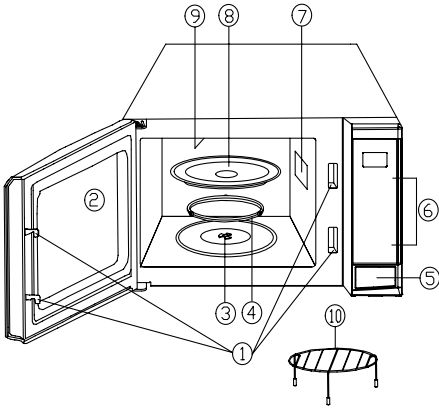
If you wish to discard of this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.



OVEN AND ACCESSORIES	3
CONTROL PANEL	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5-12
INSTALLATION	13-14
HOW YOUR OVEN WORKS	15
MICROWAVE POWER LEVELS	16
BEFORE OPERATION	16
HOW TO OPERATE YOUR OVEN	17-18
AUTO WEIGHT COOK /DEFROST	19
AUTO WEIGHT COOK CHART	20
SPEED DEFROST	21
AUTO COOK	21
AUTO COOK CHART	22-23
CONVENIENT FUNCTIONS	23-26
MICROWAVE COOKING ADVICE	27-28
SUITABLE COOKWARE	29
DEFROSTING ADVICE	30
REHEATING ADVICE	31
CLEANING & MAINTENANCE	32
TROUBLESHOOTING	33-34
SPECIFICATIONS	34
HEATING CATEGORY (UK/IE ONLY)	35
TO REPLACE THE MAINS PLUG (UK/IE ONLY)	35
SERVICE	I



OVEN AND ACCESSORIES



OVEN

1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Shaft
4. Roller Ring
5. Door opening button
6. Control Panel
7. Waveguide cover (DO NOT REMOVE)
8. Glass Turntable
9. Grill Heater
10. Grill Rack

- Place the roller stay in the coupling on the oven floor, then place the turntable on to the roller stay, ensuring it is located firmly.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.
- For use of rack, refer to the sections on grilling feature on page GB-26.

NOTES:

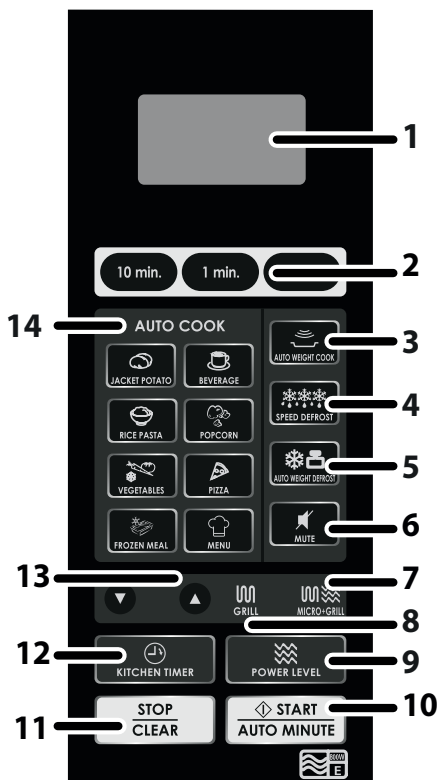
- The waveguide cover is fragile. Care should be taken when cleaning inside the oven to ensure that it is not damaged.
- Always operate the oven with the turntable and roller stay fitted correctly. This promotes thorough, even cooking. A badly fitted turntable may rattle, may not rotate properly and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



WARNING:

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

CONTROL PANEL



1. DIGITAL DISPLAY
2. TIME
3. AUTO WEIGHT COOK
4. SPEED DEFROST
5. AUTO WEIGHT DEFROST
6. MUTE
7. MICRO+GRILL
8. GRILL
9. POWER LEVEL
10. START/AUTO MINUTE
11. STOP/CLEAR
12. KITCHEN TIMER
13. LESS or MORE
14. AUTO COOK



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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



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

11. If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised SHARP service agent.
12. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
13. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
14. Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.
15. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the oven. See page GB-29. Use only microwave safe containers and utensils on microwave modes.
16. The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
17. The door, outer cabinet, oven cavity, dishes, accessories will become very hot during operation.
18. Care should be taken to avoid touching these areas. To prevent burns, always use thick oven gloves. Before cleaning make sure they are not hot. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
19. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
20. Clean the oven at regular intervals and remove any



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

food deposits.

21. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
22. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
23. Steam cleaner is not to be used.
24. See instructions for cleaning door seals, cavities and adjacent parts on page GB-32.
25. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - farm houses;
 - bed and breakfast type environments.
26. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
27. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
28. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

To avoid the danger of fire:

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



the unit can be unplugged easily in an emergency.

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

To avoid the possibility of injury



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. **WARNING:**

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

- a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
 - b) The hinges and safety door latches; check to make sure they are not broken or loose.
 - c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
 - d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
 - e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.
2. Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way.
 3. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.
 4. Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Follow the instructions for "Care and Cleaning" on page GB-32.
 5. Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

To avoid the possibility of electric shock

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



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

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

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

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Do not use excessive amount of time.
2. Stir liquid prior to heating/reheating.
3. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil (not metal) into the liquid whilst reheating.
4. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.
3. Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

To avoid the possibility of burns

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

To avoid misuse by children

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

Other warnings

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

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

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



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

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

NOTE:

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

BUILT-IN KIT

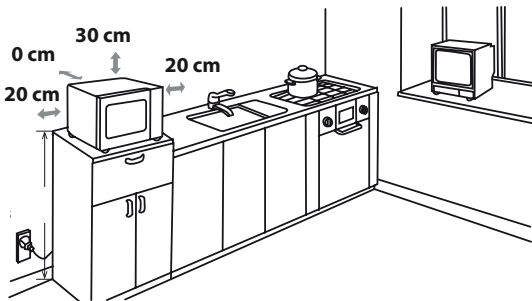
No built-in kit is available for this oven.

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



INSTALLATION

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



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

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



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

Do not block or obstruct air vent openings.

Do not place objects on top of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

- Do not allow water to come into contact with the power supply cord or plug.
- Insert the plug properly into the socket.
- Do not connect other appliances to the same socket using an adaptor plug.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by a Sharp approved service facility or a similarly qualified person to avoid a hazard.
- When removing the plug from the socket always grip the plug, never the cord as this may damage the power supply cord and the connections inside the plug.
- If the plug fitted to your oven is a rewirable type and in the event of the socket outlet in your home not being compatible with the plug supplied, remove the plug properly (do not cut off).
- If the plug fitted to your oven is a nonrewirable type and in the event of the socket outlet in your home not being compatible with the plug supplied, cut-off the mains plug.
- UK/IE only: Refit with a suitable type, observing the wiring code given in 'To replace the mains plug' on page GB-35.



WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
UK/IE only: To wire an appropriate plug, follow the wiring code given in 'To replace the mains plug' on page GB-35.



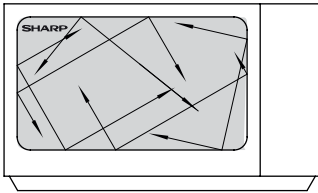
HOW YOUR OVEN WORKS

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

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

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

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



Microwaves will pass through certain materials, such as glass and plastic, to heat the food. (See 'Suitable Ovenware' on page GB-29).

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

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

Once cooking is complete, the oven automatically stops producing microwaves.

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

MICROWAVE POWER LEVELS



Power Level	Press the POWER LEVEL key	Percentage
HIGH	X1	P100
	X2	P-90
MEDIUM HIGH	X3	P-80
	X4	P-70
MEDIUM	X5	P-60
	X6	P-50
MEDIUM LOW (Defrost)	X7	P-40
	X8	P-30
LOW (Defrost)	X9	P-20
	X10	P-10

IMPORTANT: The microwave power level will default to P-100 unless you press the **POWER LEVEL** key

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

• Power level

The microwave power level is varied by the microwave energy switching on and off. When using power levels other than P-100 you will be able to hear the microwave energy pulsing on and off as the food cooks or defrosts.

• Check the power level

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

Generally the following recommendations apply:

P-100/90 - (HIGH output = 800/720W) used for fast cooking or reheating e.g. for casseroles, hot beverages, vegetables etc.

P-80/70 - (MEDIUM HIGH output = 640/560W) used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as sponge cakes. At this reduced setting, the food will cook evenly without over cooking at the sides.

P-60/50 - (MEDIUM output = 480/400W) for dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, eg. beef casserole, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.

P-40/30 - (MEDIUM LOW output = 320/240W Defrost setting) to defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.

P-20/10 - (LOW output = 160/80W) For gentle defrosting, eg. cream gateaux or pastry.

BEFORE OPERATION



Plug in the oven.

1. The oven display will show:

1.



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



HOW TO OPERATE YOUR OVEN

Opening the door:

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

Starting the oven:

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



Stopping the oven:

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



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

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

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

For automatic cooking and defrosting refer to pages GB-19 - 23.

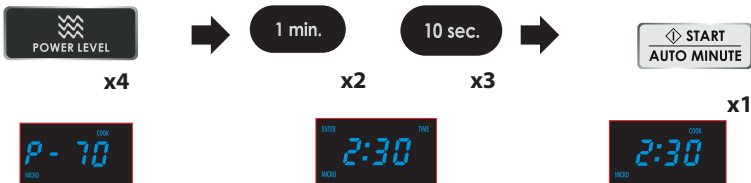
MANUAL COOKING

- Enter the cooking time and use microwave power levels P-10 to P100 to cook (refer to page GB-16).
- Stir or turn the food, where possible, 2 - 3 times during cooking.
- After cooking, cover the food and leave to stand, where recommended.

Example:

To cook for 2 minutes and 30 seconds on P-70 microwave power.

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



The display will count down through the set cooking time.

HOW TO OPERATE YOUR OVEN



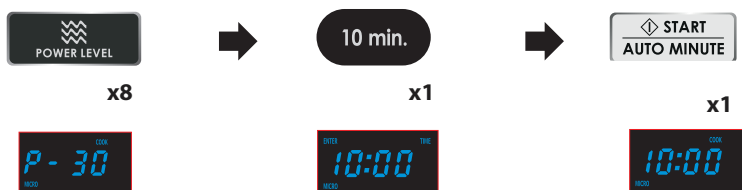
MANUAL DEFROSTING

- Enter the defrosting time and use microwave power levels P-10 or P-30 to defrost (refer to page GB-16).
- Stir or turn the food, where possible, 2 - 3 times during defrosting.
- After defrosting, cover the food in foil and leave to stand until thoroughly defrosted.

Example:

To defrost for 10 minutes on P-30 microwave power.

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



The display will count down through the cooking time.

NOTES:

- When the oven starts, the oven lamp will light and the turntable will rotate clockwise or anti-clockwise.
- Your oven can be programmed up to 99 minutes, 50 seconds (99:50).
- When the door is opened during cooking, the cooking time on the display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the **START/ AUTO MINUTE** key is pressed.
- If you wish to know the power level during cooking, press the **POWER LEVEL** key. As long as your finger is touching the key the power level will be displayed.



AUTO WEIGHT COOK/ DEFROST

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

AUTO WEIGHT COOK allows you to cook 3 popular menus.

When cooking beef, press the **AUTO WEIGHT COOK** key x1  will appear on the display.

When cooking lamb, press the **AUTO WEIGHT COOK** key x2  will appear on the display.

When cooking pork, press the **AUTO WEIGHT COOK** key x3  will appear on the display.

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

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



The display will count down through the cooking time.

NOTE: During auto weight cooking, the system will pause and sound to remind user to turn over, and then press **START/AUTO MINUTE** to resume.

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

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



The display will count down through the defrosting time.

NOTE: During auto weight defrosting, the system will pause and sound to remind user to turn over, and then press **START/AUTO MINUTE** to resume.

AUTO WEIGHT COOK CHART






WEIGHT RANGE:

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

NOTES:

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

AUTO WEIGHT COOK

MENU	WEIGHT RANGE	COOKING PROCEDURE
Roast Beef 	0.1kg - 2.5kg	<ul style="list-style-type: none"> • Place meat in a flan dish on the turntable. • Turn meat over when the audible signal sounds. • After cooking, leave meat to stand wrapped in aluminium foil for 10 minutes.
Roast Lamb 	0.1kg - 2.5kg	<ul style="list-style-type: none"> • Place meat in a flan dish on the turntable. • Turn meat over when the audible signal sounds . • After cooking, leave meat to stand wrapped in aluminium foil for 10 minutes.
Roast Pork 	0.1kg - 2.5kg	<ul style="list-style-type: none"> • Place meat in a flan dish on the turntable . • Turn meat over when the audible signal sounds . • After cooking, leave meat to stand wrapped in aluminium foil for 10 minutes.

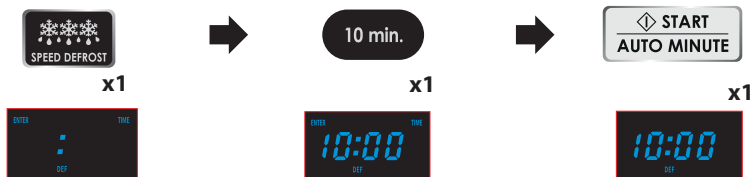


SPEED DEFROST

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

Example: defrost the food for 10 minutes.

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



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



AUTO COOK

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



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

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



NOTE: Depending on the selection, **RICE/PASTA** function has different auto cooking times. To cook rice, press **RICE/PASTA** button once: r will be shown on the display. To cook pasta, press **RICE/PASTA** button twice: P will be shown.

AUTO COOK CHART



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

Auto cook menus:

Auto Menu	Display	Cooking method	Weight/portion/utensils	Time
Jacket Potato	/	100% Micro	230g 460g	5:00 8:00
Reheat Tea Coffee	/	100% Micro	1(cup) 200ml 2(cups) 400ml 3(cups) 600ml	1:30 2:40 3:50
Rice	/	25% time: 100% Micro 75% time: 40% Micro	150g 300g 450g 600g	18:00 23:00 28:00 33:00
Pasta	/	80% Micro	100g 200g 300g	20:00 25:00 30:00
Popcorn	/	100% Micro	99g	2:50
Vegetables	/	100% Micro	200g 300g 400g 500g 600g	3:00 4:00 5:00 6:00 7:00
Pizza	/	100% Micro	150g 300g 450g	0:50 1:20 1:50
Frozen Meal	/	100% Micro: after 1/2 time, signal beeps reminding to turn over the food	200g 300g 400g 500g 600g	6:30 8:30 10:30 12:30 14:30
Soup	A-1	100% Micro	1 bowl(300ml) 2 bowl(600ml) 3 bowl(900ml)	2:30 4:00 6:00
Chicken piece	A-2	Combination 1, after 2/3 time, signal beeps reminding to turn over the food	200g 300g 400g 500g 600g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00



AUTO COOK CHART

Auto Menu	Display	Cooking method	Weight/portion/utensils	Time
Steak	A-3	Combination 1, after 2/3 time, signal beeps reminding to turn over the food	200g 300g 400g 500g 600g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Bacon	A-4	Combination 1, after 2/3 time, signal beeps reminding to turn over the food	100g 200g 300g	9:00 12:00 15:00
Pork Chops	A-5	Combination 1, after 2/3 time, signal beeps reminding to turn over the food	200g 300g 400g 500g 600g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00
Fish Pieces	A-6	Combination 1, after 2/3 time, signal beeps reminding to turn over the food	200g 300g 400g 500g 600g	12:00 15:00 18:00 21:00 24:00

WEIGHT RANGE:

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

NOTES:

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

CONVENIENT FUNCTIONS



1. SEQUENCE COOKING:

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

Example:

To cook for: 5 minutes on P-100 power (Stage 1)
16 minutes on P-30 power (Stage 2)

STAGE 1

1. Input the power level by pressing the **POWER LEVEL** key once.
2. Enter the cooking time by pressing the **1 MIN** key 5 times.



STAGE 2

3. Input the power level by pressing the **POWER LEVEL** key 8 times.
4. Enter the cooking time by pressing the **10 MIN** key once and then the **1 MIN** key 6 times.
5. Press the **START/AUTO MINUTE** key once to start.



The oven will begin to cook for 5 minutes on P-100 and then for 16 minutes on P-30.

NOTE: If P-100 is selected as the final power level, it is not necessary to input the power level.

2. AUTO MINUTE:

AUTO MINUTE enables you:

- To cook on P-100 microwave power in multiples of 1 minute.
- To extend the cooking times in multiples of 1 minute when using manual cook mode.

Example: To cook on P-100 for 2 minutes, press the **START/AUTO MINUTE** key twice.

NOTE:

- The cooking time may be extended to a maximum of 99 minutes, 50 seconds.

Example:





CONVENIENT FUNCTIONS

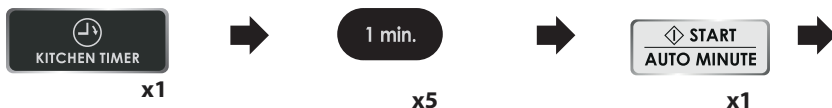
3. KITCHEN TIMER:

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

Example:

To set the timer for 5 minutes.

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



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



You can enter any time up to 99 minutes, 50 seconds. To cancel the **KITCHEN TIMER** whilst counting down, simply press the **STOP/CLEAR**.

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

4. CHILD LOCK

To set the child lock: In standby mode, without any operation within one minute the oven will auto enter child lock mode and the lock indicator light will turn on.

In the lock state, all buttons are disabled.

To cancel the child lock: In child lock mode, open or close the oven door once to cancel the program.

5. MUTE function

To set MUTE function: Press **MUTE** button once, the oven will enter mute mode.

At this time, all programs and buttons have no prompt sound.

To relieve mute function: In mute state, press **MUTE** button once.

The beeps will be sound, all programs and buttons returned to normal.



6. GRILL ONLY COOKING

The grill at the top of the oven cavity has one power setting only. Use the rack for grilling small items of food such as bacon, gammon and teacakes. Food can be placed either directly onto the rack, or into a flan dish/heat-resistant plate on the rack.

- In standby mode, press **GRILL** button once.
- Use number buttons to enter cooking time. The longest time is 99 minutes and 50 seconds
- Press **START/AUTO MINUTE** button to confirm.

7. MICRO+GRILL COOKING

MICRO+GRILL combines microwave power with the grill. **MICRO+GRILL** means to cook by microwave power and grill power alternately. The combination of microwave power with the grill reduces cooking time and provides a crisp, brown finish.

There are 2 choices for the combination:

COMBINATION 1 (C-1)

Microwave cooks for 8 seconds stops for 2 seconds, then grill cook for 18 seconds stops for 5 second, that makes one cycle

COMBINATION 2 (C-2)

Microwave cooks for 13 seconds stops for 5 seconds, then grill cook for 10 seconds stops for 5 second, that makes one cycle



MICROWAVE COOKING ADVICE

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

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

COOKING ADVICE NOTES:

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- Ensure that the utensils are suitable for use in a microwave oven. (See "Suitable Cookware" on page GB-29).
- Do not place hot foods/utensils on a cold turntable or cold foods/utensils on a hot turntable.
- Always attend the oven when in use.
- Liquids and foods must not be heated in sealed containers or jars/ containers with lids on, as pressure will build up inside and may cause the container/jar to explode.
- Only use microwave popcorn within the recommended packaging (follow the manufacturers instructions). Never use oil unless specified by the manufacturer and never cook for longer than instructed.



WARNING:

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

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



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

MICROWAVE COOKING ADVICE



Food Characteristics

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



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



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



SUITABLE COOKWARE

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

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

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



WARNING:

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



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

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

NOTES:

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



REHEATING ADVICE

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

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

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

NOTES:

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



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

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



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



OVEN INTERIOR

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

OUTER CABINET

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

NOTES:

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



TROUBLESHOOTING

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

Follow this simple check below:

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

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

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

NOTE:

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

Cooking Mode	Standard Time
Microwave HIGH cooking	20 Minutes

WARNING:

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

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

- The door seal stops microwave leakage during oven operation, but does not form an airtight seal. It is normal to see drops of water, light or feel warm air around the oven door. Food with a high moisture content will release steam and cause condensation inside the door which may drip from the oven.
- Repairs and Modifications: Do not attempt to operate the oven if it is not working properly.
- Outer Cabinet & Lamp Access: Never remove the outer cabinet. This is very dangerous due to high voltage parts inside which must never be touched, as this could be fatal. Your oven is not fitted with a lamp access cover. If the lamp fails, do not attempt to replace the lamp yourself, call a SHARP approved service facility.
- **Cool down function:** If the Microwave is set for 2 mins or longer (in any mode) once the program ends it will enter into a 3 min cool down where the fan only will remain on. This is not a fault and it is not still cooking, the fan will stop after 3 minutes.

TROUBLESHOOTING



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

SPECIFICATIONS



Model name:	R670
AC Line Voltage	: Single phase 230-240V, 50Hz
Power Consumption: Microwave	: 1200W
Input Current: Microwave	: 5.2A
Output power: Microwave	: 800W (IEC 60705)
Grill	: 1000W
Heating Category	: E
Microwave Frequency	: 2450MHz* (Group 2/Class B)
Outside Dimensions (W) x (H) x (D) mm	: 452 x 262 x 362
Cavity Dimensions (W) x (H) x (D)** mm	: 315 x 210 x 329
Oven Capacity	: 20 litres**
Cooking Uniformity	: Turntable diameter 245mm
Weight	: Approx. 12.5 kg

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

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

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



HEATING CATEGORY (UK/IE ONLY)



Microwave Symbol.

Microwave output power in Watts (based on international (IEC 60705) standard).

Letter representing the oven heating category.

The heating category (a letter A to E) developed by MAFF (Ministry of Agriculture, Fisheries and Food) with microwave oven and food manufacturers indicates the ability of the oven to heat small quantities of food (up to 500g [1 lb 2oz]). It does not represent the general performance of the oven.

OVEN OUTPUT POWER	<p>Less heating time required</p> <p>600 700 800 900 1000 Watts</p> <p>More heating time required</p>
OVEN OUTPUT CATEGORY	<p>Less heating time required</p> <p>A B C D E</p> <p>More heating time required</p>

Food packs carry cooking instructions for heating categories A to E. Follow instructions for the letter corresponding to the oven's heating category. The higher the output power and heating category of the oven the less heating time is required as shown opposite.



TO REPLACE THE MAINS PLUG (UK/IE ONLY)


The wires in the mains cable are colour coded as shown:

Green and yellow stripes = **EARTH**

Blue = **NEUTRAL**

Brown = **LIVE**

As the colours in the mains lead of your oven may not correspond with the coloured marking identifying the terminals in your plug, connect the wires as described:

- The green and yellow wire to the plug terminal marked E **or**  **or** coloured green **or** coloured green and yellow.
- The blue wire to the plug terminal marked N **or** coloured black **or** coloured blue.
- The brown wire to the plug terminal marked L **or** coloured red **or** coloured brown.

Make sure the terminal screws are tight and the cable is held securely by the cable grip where it enters the plug.

Like most appliances in your home, your oven must be connected to a single phase 230-240V~, 50Hz alternating current supply.

If you do not make the proper electrical connections you might damage the oven or injure yourself. Neither SHARP nor the supplier will be liable if this happens.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
If you have any doubts about your electrical supply ask a qualified electrician.

IMPORTANT

- The fuse from the cut-off plug should be removed and the plug disposed of in a safe manner.
- Under no circumstances should the cut-off plug be inserted into a socket outlet as a serious electric shock may occur.
- The plug must not be used without the fuse cover fitted.

If you have any doubt about your microwave oven obtain the help of a qualified electrician. When replacing the plug please ensure that you use a BSI or ASTA approved plug to BS1363, this should be fitted with a brown coloured 13 amp fuse approved by BSI or ASTA to BS1362. If you have any doubt about electrical connection seek the help of a qualified electrician.



		
Austria	helpdesk.AT@sharphomeappliances.com	720204505
Belgium	helpdesk.BE@sharphomeappliances.com	15480361
Bulgaria	helpdesk.BG@sharphomeappliances.com	00359 (2) 4510137
Croatia	helpdesk.HR@sharphomeappliances.com	38513735684
Czech Rep.	helpdesk.CZ@sharphomeappliances.com	00420 543215059
Denmark	helpdesk.DK@sharphomeappliances.com	80074277737
Estonia	helpdesk.EE@sharphomeappliances.com	00372654 6543
Finland	helpdesk.FI@sharphomeappliances.com	80074277737
France	helpdesk.FR@sharphomeappliances.com	08 09 10 15 15
Germany	helpdesk.DE@sharphomeappliances.com	8970809954
Greece	helpdesk.GR@sharphomeappliances.com	302104833477
Hungary	helpdesk.HU@sharphomeappliances.com	0036 706279222
Iceland	helpdesk.IS@sharphomeappliances.com	80074277737
Ireland ¹	helpdesk.IE@sharphomeappliances.com	3335777230
Italy ²	helpdesk.IT@sharphomeappliances.com	199 306 444
Latvia	helpdesk.LV@sharphomeappliances.com	00371 67717060
Liechtenstein	helpdesk.CH@sharphomeappliances.com	800834644
Lithuania	helpdesk.LT@sharphomeappliances.com	370870044724
Luxembourg	helpdesk.LU@sharphomeappliances.com	3215480361
Moldova	helpdesk.MO@sharphomeappliances.com	37322545474
Netherlands	helpdesk.NL@sharphomeappliances.com	207237777
Norway	helpdesk.NO@sharphomeappliances.com	80074277737
Poland	helpdesk.PL@sharphomeappliances.com	48222727444
Portugal	helpdesk.PT@sharphomeappliances.com	225025742
Romania	helpdesk.RO@sharphomeappliances.com	40212300982
Slovakia	helpdesk.SK@sharphomeappliances.com	421249105890
Slovenia	helpdesk.SI@sharphomeappliances.com	38617291303
Spain	helpdesk.ES@sharphomeappliances.com	902050407 / 914872814
Sweden	helpdesk.SE@sharphomeappliances.com	80074277737
Switzerland	helpdesk.CH@sharphomeappliances.com	800834644
UK	helpdesk.GB@sharphomeappliances.com	0333 5777230
UK Microwaves	helpdesk.MWO.GB@sharphomeappliances.com	0333 0143055
Ukraine	helpdesk.UA@sharphomeappliances.com	0038 (0) 800601022

Notes:

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

Ver 1.3 0919BV

Follow us:

SHARP

Vestel UK

London, United Kingdom

www.sharphomeappliances.com/support